

Declerck

● ● ● traiteur

Donnez du goût à vos évènements

Carte des fêtes 2025



Les fêtes sont avant tout une histoire de partage. Autour d'une table, les saveurs rassemblent, les rires résonnent et les souvenirs se créent.

Chez **DECLERCK** Traiteur, chaque plat est imaginé pour célébrer ces instants précieux; des créations gourmandes, où le savoir-faire, la passion et l'émotion se rencontrent.

Cette année encore, nos chefs ont mis tout leur cœur à sublimer les produits de saison, afin que vos repas de fêtes soient aussi élégants que savoureux.

Puissent nos créations accompagner vos plus beaux moments, et faire de ces fêtes une parenthèse de plaisir, de partage et de gourmandise.

Avec toute notre passion,
L'équipe DECLERCK TRAITEUR



Le plateau repas festif

*commande minimum 6 personnes
37.72€ HT **41.50€ TTC**

ENTRÉE

Marbré de foie gras et son effiloché de canard confit

PLAT

Volaille fermière parfumée à l'huile de verveine, mousseline de pomme de terre

OU

Filet de bar rôti, risotto citronné embeurré de salicorne et beurre blanc

FROMAGE

Brillat Savarin et sa gelée de coings

DESSERT

Bûche individuelle du moment



Plateau de pièces cocktails

FROIDES

- New York rolls aux champignons des bois
- Filet de truite gravlax, mini blinis crème de wasabi
- Wrap végétarien
- Queue de gambas snackée, crémeux de guacamole
- Bagel viande de grison, tome des bauges
- Mille-feuille de pain d'épices au foie gras et fruits secs

Plateau 18 pièces : 29.54€ HT **32.50€ TTC**

Plateau 36 pièces : 54.54€ HT **60.00€ TTC**



Plateau 18 pièces : 29.54€ HT **32.50€ TTC**

Plateau 36 pièces : 54.54€ HT **60.00€ TTC**

Plateau de pièces cocktails

CHAUDES

- Feuilleté de riz de veau aux morilles
- Briochine d'escargot du Rozay
- Saint-Jacques soufflée, croustillant basilic
- Boudin blanc façon burger
- Croustillant de filet de caille au muscadet
- Pain bao, effiloché de canard au vinaigre de framboise

à la carte

Mises en bouche

- Crémeux de cèpes

2.27€ HT **2.50€ TTC**

- Carpaccio de Saint-Jacques fumées,
petite crème aux œufs de truite

4.09€ HT **4.50€ TTC**



Tataki de thon

Entrées

- Pressé de foie gras de canard, gelée de vin chaud et
chutney aux agrumes

6.18€ HT **6.80€ TTC**

- Marbré de foie gras et son effiloché de canard confit

6.18€ HT **6.80€ TTC**

- Roulade de truite de chez Murgat au pesto et œufs de
saumon fumé (crème d'aneth citronnée et pain
d'épices)

7.72€ HT **8.50€ TTC**

- Tataki de thon et sa crème de wasabi, pickles d'oignons

7.72€ HT **8.50€ TTC**



Filet de bœuf

Plats chauds

- Tourte de canette, embeurrée de légumes oubliés à la truffe noire, sauce périgourdine

10.45€ HT **11.50€ TTC**

- Filet de bar rôti, risotto citronné, embeurrée de salicornes et beurre blanc

12.72€ HT **14.00€ TTC**

- Ballotine de sole aux coquillages, mousseline de panais et cerfeuil tubéreux marinière, beurre blanc citronné et salicornes

13.18€ HT **14.50€ TTC**

- Volaille fermière parfumée à l'huile de verveine, mousseline de pommes de terre et légumes oublié

13.63€ HT **15.00€ TTC**

- Suprême de chapon farci aux morilles, gratin de cardon à la moelle et légumes oubliés

15.45€ HT **17.00€ TTC**

- Filet de bœuf, ballotine de chou vert aux champignons et foie gras, mini-carottes rôties au cumin et millefeuille de pommes de terre

16.81€ HT **18.50€ TTC**

*toute commande doit inclure un minimum de 6 portions identiques par produit .

à la carte

Plateau de fromages

- Trilogie de rigotte de Condrieu
- Brie de Meaux truffé
- Brillat-Savarin et sa gelée de coings

Le plateau pour 10 personnes

36.36€ HT **40.00€ TTC**



à la carte

Nos bûches

Chaque bûche est une invitation à la gourmandise et au partage. Délicatement travaillées, elles marient textures et saveurs pour sublimer vos moments de fête.

Qu'elles soient fondantes, fruitées ou chocolatées, nos créations apportent à vos tables la magie, la douceur et l'élégance.

Bûche Signature Declerck



- **Bûche Signature Declerck :**

Comme une boule de Noël au chocolat Valrhona 74% et son cœur passion

6.16€ HT **6.50€ TTC** la part
commande minimum 6 personnes

- Bûche Neige & Rubis

Bûche vanille, griotte

- Bûche Éclat Gourmand

Bûche marron glacé, pop corn

- Bûche Noir Intense

Bûche pâtissière chocolat Valrhona

- Bûche Évasion Tropicale

Bûche aux fruits de la passion

4.26€ HT **4.50€ TTC** la part
bûche pour 6 ou 8 personnes uniquement

à la carte

Nos Galettes des Rois

Chaque galette des rois raconte une histoire de partage et de gourmandise. Croquantes, fondantes ou généreusement parfumées, elles éveillent les papilles et rassemblent autour de la table.

Nos créations célèbrent la tradition tout en offrant une touche de douceur et d'élégance à vos moments festifs.



- Galette des Rois à la frangipane
- Galette des Rois Mauricienne (banane, rhum, frangipane)

Galette de 8 personnes : 26.54€ HT **28€ TTC**

Galette des Rois Mauricienne

à la carte

Nos Boissons

BOISSONS ALCOOLISEES – TVA 20% EN SUS

VIN ROUGE

Côtes du Rhône AOP Magérans 75 CL :	9.60€ TTC
Côtes du Rhône AOC Saint-Esprit Delas 75 CL :	16.80€ TTC
La Glacière 2023 bio PANÉRY 75 CL :	17.30€ TTC
Saint-Joseph AOP Louis CHEZE 75CL :	29.95€ TTC
Saint Joseph Stéphane MONTEZ 75 CL :	31.20€ TTC
Saint-Joseph AOP Pierre GAILLARD 75 CL :	31.50€ TTC
Saint-Joseph E.GUIGAL 75 CL :	37.00€ TTC
Saint Joseph Stéphane OGIER 75 CL :	40.80€ TTC
Saint-Joseph BIO François VILARD 75CL :	42.50€ TTC

VIN BLANC

Viognier Albrières 75 CL :	10.80€ TTC
Viognier Delas 75 CL :	16.00€ TTC
Viognier de Rosine Stéphane OGIER 75 CL :	17.85€ TTC
La Glacière 2024 bio PANÉRY 75 CL :	33.00€ TTC
Saint-Joseph AOP Pierre GAILLARD 75 CL :	34.00€ TTC
Saint-Joseph Stéphane MONTEZ 75 CL :	35.00€ TTC
Saint-Joseph E.GUIGAL 75CL :	36.60€ TTC
Saint-Joseph AOP Louis CHEZE 75CL :	38.90€ TTC
Saint-Joseph BIO François VILARD 75CL :	42.50€ TTC

VIN ROSE

Côtes de Provence « Les Bastides de St Marie » 75 CL :	14.20€ TTC
Côtes de Provence « Perle de Roseline » 75 CL :	16.80€ TTC

APERITIF

Blanc de blanc 75 CL :	12.60€ TTC
Champagne Louis CONSTANT 75 CL :	42.20€ TTC
Champagne DUVAL LEROY 75 CL :	46.00€ TTC
Crème de cassis 100 CL :	21.85€ TTC
Crème de framboise 70 CL :	23.85€ TTC

BOISSONS SOFTS – TVA 5.50% EN SUS

Eau de source « Cristalline » 150 CL :	2.50€ TTC
Eau gazeuse « Cristalline » 150 CL :	3.50€ TTC
Jus de fruits 100 CL :	6.00€ TTC
Coca cola, Coca Cola light, 125 CL :	5.80€ TTC

APERITIF

Blanc de blanc 75 CL :	12.60€ TTC
Champagne Louis CONSTANT 75 CL :	42.20€ TTC
Champagne DUVAL LEROY 75 CL :	46.00€ TTC
Crème de cassis 100 CL :	21.85€ TTC
Crème de framboise 70 CL :	23.85€ TTC

BOISSONS SOFTS – TVA 5.50% EN SUS

Eau de source « Cristalline » 150 CL :	2.50€ TTC
Eau gazeuse « Cristalline » 150 CL :	3.50€ TTC
Jus de fruits 100 CL :	6.00€ TTC
Coca cola, Coca Cola light, 125 CL :	5.80€ TTC



Passez commande!

Declerck
● ● ● traiteur

☎ **Par téléphone** : 04 74 78 37 50

✉ **Par e-mail** : contact@declerck.fr

🏠 **Sur place** : 252 route du Barrage, 38121 Reventin-Vaugris

Du lundi au vendredi : 8h00 – 12h30 / 13h30 – 17h30

Le samedi : 8h00 – 12h00



Le retrait des commandes s'effectuera directement dans nos locaux à partir de **9h jusqu'à 13h**.

✦ Pour le 24 décembre, merci de passer commande **avant le 19 décembre**.

✦ Pour le 31 décembre, merci de passer commande **avant le 26 décembre**.

NOUVEAU

👉 Commandez en ligne !

Scannez le QR code ou rendez-vous directement sur www.declerck.fr pour passer vos commandes en ligne.

