

Donnez du goût à vos événements !

Notre Carte 2026

Declerck
● ● ● traiteur

6 personnes minimum en commande



252 route du barrage, 38121 Reventin-Vaugris

Du lundi au vendredi de 8h à 17h30

Le samedi de 8h à 12h

04 74 78 37 50 - traiteur@declerck.fr

Apéritifs

BOUCHÉES FROIDES

Plateaux de 36 pièces- 6 sortes

Exemple: Navette de fois gras, Pan Bagnat, Tomme et viande des grisons sur pic, Wrap végétarien, Croque revisité au saumon fumé, Bagel tapenade, légumes confits

BOUCHÉES CHAUDES

Plateaux de 30 pièces- 5 sortes

Exemple: Mini burger, Rissole de thon, Feuilleté de veau au citron, Tarte tomate Basilic, Tarte soufflé de St Jacques



Nos Plats

10 portions identiques minimum

ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

- Saumon gravlax chantilly citronnée et son blinis
- Feuilleté d' asperge et sa mousseline

ENTRÉES CHAUDES

- Complicité de St Jacques et gambas, moelleux de butternut, velouté champagne lié au corail d'oursin
- Briochine de foie gras et son parfum de truffe sauce morilles

PLATS CHAUDS INDIVIDUELS - 280gr la portion

A réchauffer par vos soins 1 heure à 60°C

- Bœuf confit au vin rouge, gnocchis, champignons
- Émincé volaille aux morilles, pommes sautées
- Crémé de veau printanier et sa poêlée de légumes
- Fondant de porc au caramel, nouilles chinoises et champignons noirs
- Gâteau de foie de volaille et ses mini quenelles sauce tomate
- Dos de Loup sauce Nantua et son riz basmati



cocotte en pin

Nos Plats

10 portions identiques minimum

PLATS CHAUDS

- Suprême de chapon, sauce à la truffe
- Quasi de veau, jus court
- Filet de bœuf Rossini en croûte, jus court aux morilles (8 personnes)
- Gigot d'agneau en croûte de thym, jus provençal (2kg, 8 personnes)
- Blanquette de lotte aux petits légumes
- Gratin de fruits de mer

ACCOMPAGNEMENTS

Les plats sont à réchauffer par vos soins

Gratin Dauphinois
Poêlée de champignons
Tomate grillée

Crémé de pomme de
terre au foie gras et
morilles

Artichaut poivrade
Fondue d'épinards
Riz Basmati ou Riz Pilaf



Nos Plats

10 portions identiques minimum

COINS DES PLATS UNIQUES

- Choucroute
- Chili con carne
- Tajine de volaille, zeste de citron et sa semoule au kemoun
- Tajine d'agneau et sa semoule au kemoun
- Paëlla (poulet, porc, crevette, gambas, calamar, moules, riz)
- Couscous (merguez, poulet, agneau, pois chiche, légumes, semoule et raisins de Corinthe)



LES MIJOTÉS AU COIN DU FEU

- Pot au feu
- Blanquette de veau
- Poulet Basquaise
- Bœuf Bourguignon

Buffet à Composer

coin des salades

LE SALADIER POUR 10 PERSONNES

- Salade **Quinoa** comme un taboulé
- Salade **Bressane** ; salade, poulet, tomates et mayonnaise
- Salade **Arlésienne** ; salade, pommes de terre, fond d'artichaut, tomates et mayonnaise
- Salade **Italienne** ; salade, tomates, thon, pesto et olives
- Salade **Dauphiné** ; ravioles aux herbes folles et son tartare de de tomate
- Salade **Burrata** ; tomate cœur de bœuf, burrata, basilic et vinaigre barolo
- Salade **Russe** ; pommes de terre, hareng et oignons rouges



Buffet à Composer

coin des tartes / plaques

LA TARTE RONDE POUR 10 PERSONNES

- Tarte saumon, épinards et ricotta
- Tarte thon, tomate, moutarde
- Tarte courgette et parmesan
- Tarte aux oignons
- Tarte féta, poivrons

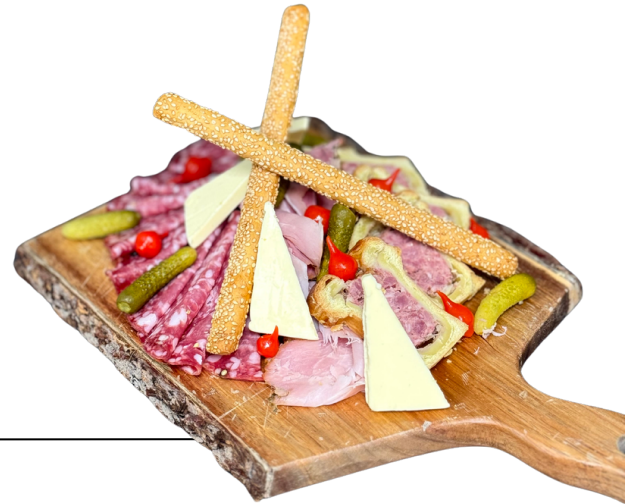
LA PLAQUE (30 portions environs)

- Quiche courgette, safran
- Quiche Lorraine
- Quiche au fromage
- Pizza au choix



Buffet à Composer

coin des viandes froides / fromages



LE PLATEAU (pour 15 personnes)

- poulet, porc, bœuf (180g /pers)
- jambon à l'os, poulet, bœuf (180g/pers)
- plateau de charcuterie (jambon cru, saucisson sec, rillettes, cornichon et beurre)
- jambon en croûte de foin (4kg la pièces, soit 20pers)



LE PLATEAU (pour 10 personnes)

- Assortiment de fromages (60g/pers)

Exemple : Saint Félicien, Morbier, Brie, Tomme grise etc..



BOUCHÉES SUCRÉES

Plateaux de 25 pièces - 5 sortes

Exemple: Tartelette de fruits, Macaron, Cannelé, Baba au rhum, Entremet aux fruits, Moelleux chocolat etc...

MACARONS

Plateaux de 24 pièces - 6 sortes

Exemple: citron, coco, framboise, vanille, caramel, pistache, chocolat etc..

TARTES

- Pomme
- Fraise
- Framboise
- Aux fruits
- Citron
- Poire
- Noix
- Poire chocolat
- Abricot

ENTREMETS

- Royal Elysée
- Fraisier
- Framboisier
- L'exotique
- L'Opéra
- Le Gourmand



Buffet Froid Debout

10 personnes minimum en commande

FRAICHEURS GOURMANDES - 6 pièces par personne

- Wrap chèvre et chorizo
- Mini pan bagnat
- Volaille au pesto et tomate confite sur pic
- Tartelette caviar aubergine et baby poivron
- Pain pita au filet de sardine citronnée
- Panier de crudités et ses sauces

PLATEAU DE CHARCUTERIE - 150 gr par personne

- Jambon blanc en chiffonnade
- Rosette de Lyon
- Pâté croûte artisanal

- Terrine de poisson
- Pastel de légumes

PLATEAU DE FROMAGES - 60 gr par personne

- Brie
- Saint Nectaire
- Comté
- Tomme noire

DOUCEURS SCUREES - 2 pièces par personne

- Tarte aux fruits de saison
- Mini moelleux au chocolat



Buffet Froid Debout

10 personnes minimum en commande

FRAICHEURS GOURMANDES - 7 pièces par personne

- Wrap thon pesto
- Bagel saumon, crème d'avocat
- Filet de bœuf et oignons confits sur pic
- Tartelette au foie gras et figue
- Tarte tomate graine de moutarde
- Suprême de poulet mariné sur sa fusette allongée
- Panier crudités et ses sauces

PLATEAU DE CHARCUTERIE - 150 gr par personne

- Jambon cru
- Cervelas pistaché
- Filet de volaille marinée
- Rillettes de saumon (100g)

PLATEAU DE FROMAGES - 60 gr par personne

- Saint Félicien
- Tomme grise
- Morbier
- Saint Marcellin

DOUCEURS SCUREES - 2 pièces par personne

- Brownie
- Tartelette citron



Buffet Froid Assis

10 personnes minimum en commande

SALADES - 3 par personne

- Salade de ravioles aux herbes folles
- Houmous, crevette snackée, pamplemousse
- Salade Bressane

PLATEAU DE CHARCUTERIE - 150 gr par personne

- Jambon à l'os
- Saucisson
- Rôti de veau

PLATEAU DE FROMAGES - 60 gr par personne

- Saint Félicien
- Comté
- Fourme
- Bûche du Pilat

DOUCEURS SCUREES - 4 pièces par personne

- Moelleux au chocolat
- Panna cotta
- Tarte aux fruits de saison
- Tropézienne



Buffet Froid Assis

10 personnes minimum en commande

SALADES - 4 par personne

- Salade de fèves aux herbes
- Boulgour rafraîchi au gingembre
- Salade Lyonnaise revisitée
- Terrine de Lotte au basilic et piquillos

TARTES SALEES - 3 par personne

- Tarte saumon épinards
- Tarte chèvre courgette et pignons de pin
- Pissaladière

PLATEAU DE CHARCUTERIE - 150g par personne

- Jambon à l'os
- Rosette artisanale
- Pâté en croûte maison
- Rôti de veau

PLATEAU DE FROMAGES - 60g par personne

- Saint Marcellin
- Tomme
- fourme
- Bûche du Pilat

DOUCEURS SCUREES - 4 par personne

- Mousse au chocolat Valrhona
- Ile flottante
- Tarte aux fruits de saison
- Entremet passion



Retrouvez nous



Declerck traiteur



@declercktraiteur



Declerck traiteur



www.declerck.fr