Declerck

traiteur

Donnez du goût à vos évènements



*Photo non contractuelle

Carte des fêtes 2026

Chers clients,

La fin d'année est une merveilleuse occasion de se retrouver, de vivre de belles émotions et de savourer le bonheur d'être ensemble autour d'une jolie table.

Chez Declerck Trateur, nos chefs ont imaginé des créations raffinées et gourmandes, mettant à l'honneur de beaux produits de saison pour sublimer ces instants précieux.

À compter du lundi 30 novembre 2026, nous aurons la joie de lancer notre Carte des Fêtes, élaborée avec tout le cœur et le savoir-faire qui font l'esprit de notre maison.

Nous vous invitons dès maintenant à découvrir nos spécialités et à passer vos commandes pour préparer sereinement vos repas de fêtes. Confiez nous vos envies culinaires et profitez pleinement de ceux qui vous sont chers.

Toute notre équipe vous souhaite de merveilleuses célébrations, empreintes de convivialité, de douceur et de délicieux souvenirs.

Au plaisir de vous régaler,

Toute l'équipe Declerck Traiteur

Scannez ce QR code pour consulter la liste des allergènes présents et éventuels dans nos créations festives.



*Photo non contractuelle



*Photo non contractuelle

Filet de bar grillé, sauce beurre blanc, purée de butternut, millefeuille de pommes de terre confites au thym

Sommaire

Carte des Fêtes 2026 — 2027

- Plateaux de pièces cocktail froides & chaudes
- Mises en bouche & Entrées
- Plats chauds & Accompagnements
- Plateau de fromages
- Bûches
- Galettes
- Buffet froid festif
- Plateau-repas festif
- Boissons
- Complément d'informations - CGV
- Passez commande !

Plateau de pièces cocktail

FROIDES

- New York roll aux champignons des bois
- Filet de truite gravlax, mini-blinis et crème au wasabi
- Wrap végétarien
- Queues de gambas snackées, crémeux de guacamole
- Cube de polenta, champignons en persillade
- Millefeuille de pain d'épices au foie gras et aux fruits secs



*Photo non contractuelle

Plateau pièces cocktail chaudes
18 pièces : 34.12€ HT - **36.00€ TTC**
36 pièces : 60.66€ HT - **64.00€ TTC**



*Photo non contractuelle

Plateau pièces cocktail froides
18 pièces : 30.33€ HT - **32.00€ TTC**
36 pièces : 54.98€ HT - **58.00€ TTC**

Plateau de pièces cocktail

CHAUDES

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

Mises en bouche

- Tartelette croustillante, mousse de haddock fumé, pomme verte, aneth et œufs de truite

  2.84€ HT - **3.00€ TTC**

  ∅ 50 mm

- Mousseline de topinambour, champignons forestiers, vieux comté et éclats de truffe sur son sablé croutillant

  3.79€ HT - **4.00€ TTC**

  ∅ 50 mm

Entrées

- Ballotine de sole aux coquillages, mousseline de panais, cerfeuil tubéreux façon meunière, beurre blanc citronné

  15.17€ HT - **16.00€ TTC**

- Bulle de la mer, médaillon de homard, sauce homardine, jeunes pousses d'épinards

  15.64€ HT - **16.50€ TTC**

- Foie gras de canard mi-cuit, betterave cuite en croûte de sel, condiments au cassis, brioche feuilletée

  9.48€ HT - **10.00€ TTC**

- Pâté en croûte du chef au foie gras et à la truffe (tranche de 160 g)

  9.48€ HT - **10.00€ TTC**

- Terrine de foie gras (500 g)

  36.49€ HT - **38.50€ TTC**



*Photo non contractuelle

Mousseline de topinambour, champignons, vieux comté et truffe sur son sablé

*Prix par portion pour une personne
*Toute commande doit inclure un minimum de 4 portions identiques par produit à l'exception de la terrine de foie gras.

Plats chauds

- Suprême de volaille rôti sur peau, farce fine au foie gras et à la truffe, jus corsé, cardons poêlés — 15.64€ HT - **16.50€ TTC**
- Paleron de veau confit 12 heures, glacé au jus de morilles, endives braisées, échalotes confites et champignons forestiers — 17.54€ HT - **18.50€ TTC**
- Filet de bar grillé, sauce beurre blanc, purée de butternut, millefeuille de pommes de terre confites au thym — 16.59€ HT - **17.50€ TTC**

Accompagnements

- Gratin de macaronis aux morilles — 6.16€ HT - **6.50€ TTC**
- Poêlée de champignons forestiers — 7.11€ HT - **7.50€ TTC**
- Gratin de cardons à la moelle — 6.16€ HT - **6.50€ TTC**



POUR LES ENFANTS

- Suprême de volaille, sauce bressane, pâtes fraîches — 11.37€ HT - **12.00€ TTC**



*Photo non contractuelle

Paleron de veau confit 12 heures

*Prix par portion pour une personne - *Toute commande doit inclure un minimum de 4 portions identiques par produit .

Plateau de fromages

- **Trilogie de rigottes de Condrieu :** fraîche, mi-sèche et sèche, pour découvrir trois affinages aux saveurs délicates et authentiques
- **Brie de Meaux truffé :** une alliance raffinée entre l'onctuosité du brie et les arômes subtils de la truffe
- **Brillat-Savarin et sa gelée de coings :** une association gourmande entre la douceur crémeuse du fromage et les notes fruitées du coing
- Lit d'herbes aromatiques (thym, romarin) et fruits secs

Plateau de 400 g pour 8 personnes — 30.33€ HT - **32.00€ TTC**



*Photo non contractuelle



Nos bûches

Nos bûches

Parce que les plus beaux moments de fête se partagent aussi autour d'un bon dessert, nos chefs ont imaginé avec cœur une collection de bûches gourmandes. Chocolatées, fruitées, tout en douceur, elles raviront petits et grands pour terminer vos repas sur une note de partage et de gourmandise.

Nos bûches Signature s'inspirent des pommes de pin de nos forêts hivernales.

Black
Crémeux chocolat, cœur fondant caramel au beurre salé

White
Crémeux ananas, noix de coco, sublimés par une touche de citron vert

Bûche individuelle — 6.16€ HT - **6.50€ TTC**

*Toute commande doit inclure un minimum de 4 portions.

Velours d'Hiver
Mousse vanille, crème de marron, marrons glacés, croustillant praliné, moelleux aux amandes

Piña Colada
Mousse noix de coco, insert de compotée d'ananas rôti, piment d'Espelette, croustillant noix de coco, biscuit dacquoise aux amandes et à la noix de coco

Accord Chocolat Noisettes
Mousse chocolat, insert noisette, concassé de noisettes, biscuit dacquoise noisette

Bûches pour 6 à 8 personnes — 30.33€ HT - **32.00€ TTC**



*Photo non contractuelle

Galette des Rois mauricienne

Nos galettes des rois

Nos galettes mettent à l'honneur le savoir-faire pâtissier à travers un feuilletage finement doré et des garnitures généreuses. Des recettes savoureuses où authenticité et gourmandise se rencontrent pour le plaisir des papilles.

- **Galette des rois traditionnelle**
  Frangipane maison

- **Galette des rois mauricienne**
  Frangipane maison, banane, rhum

Galettes pour 6/8 personnes ∅ 280 mm 26.54€ HT - **28.00€ TTC**

Buffet froid festif

LES FRAÎCHEURS GOURMANDES – 6 pièces/pers

- Pâté en croûte de notre chef
- Gravlax sur mini-blinis
- Foie gras de canard mi-cuit
- Fraîcheur de Saint-Jacques, tagliatelles de légumes, vinaigrette aux agrumes
- Tataki de bœuf, pickles de légumes
- Houmous au cidre et aux graines de moutarde

LES PLATS FROIDS

- Effiloché de volaille fermière, légumes racines confits et vinaigrette aux noix
- Chou-fleur rôti, servi froid, sésame, grenade et herbes fraîches

LE PLATEAU DE FROMAGES – 50 g/pers.

- Brie de Meaux, Saint-Marcellin affiné, comté fruité

LES DOUCEURS SUCRÉES - Bûche au choix pour 8 pers.

- Bûche Velours d'hiver
- Bûche Piña colada
- Bûche Accord Chocolat Noisettes

Buffet froid festif / pers 33.18€ HT - **36.50€ TTC**

*Toute commande doit inclure un minimum de 8 portions identiques par produit .



*photo non contractuelle

Buffet froid festif

Plateau-repas festif

Plateau-repas festif / pers 37.72€ HT - **41.50€ TTC**

*Toute commande doit inclure un minimum de 6 plateaux repas.

ENTRÉE

Marbré de foie gras et son effiloché de canard confit

PLAT

Volaille fermière parfumée à l'huile de verveine, mousseline de pommes 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 repas festif

*photo non contractuelle

Boissons

BOISSONS sans alcool– TVA 5.50%

Eau de source « Cristalline » 150 cl :	2.37€ HT	**2.50€ TTC**
Eau gazeuse « Cristalline » 150 cl :	3.33€ HT	**3.50€ TTC**
Jus de fruits 100 cl :	5.71€ HT	**6.00€ TTC**
Coca-Cola, Coca-Cola zéro 150 cl :	5.52€ HT	**5.80€ TTC**

CHAMPAGNES & VINS EFFERVESCENTS – TVA 20%

Mousseux **GEISWEILER** Blanc de blancs 75 cl :	10.50€ HT	**12.60€ TTC**
Champagne POMMERY Greno Brut 75 cl :	31.67€ HT	**38.00€ TTC**
Champagne POMMERY Brut Apanage 75 cl :	45.00€ HT	**54.00€ TTC**



*photo non contractuelle

NOS VINS – TVA 20%

VIN ROUGE

Côtes du Rhône AOP Magérans 75 cl :	8.00€ HT	**9.60€ TTC**
Côtes du Rhône AOC Saint-Esprit Delas 75 cl :	14.00€ HT	**16.80€ TTC**
Saint-Joseph AOP Louis CHEZE 75 cl :	24.95€ HT	**29.95€ TTC**
Saint Joseph Stéphane MONTEZ 75 cl :	26.00€ HT	**31.20€ TTC**
Saint-Joseph AOP Pierre GAILLARD 75 cl :	26.25€ HT	**31.50€ TTC**
Saint-Joseph E.GUIGAL 75 cl :	30.83€ HT	**37.00€ TTC**
Saint Joseph Stéphane OGIER 75 cl :	34.00€ HT	**40.80€ TTC**
Saint-Joseph BIO François VILARD 75 cl :	35.41€ HT	**42.50€ TTC**

VIN BLANC

Viognier Albrières 75 cl :	9.00€ HT	**10.80€ TTC**
Viognier Delas 75 cl :	13.33€ HT	**16.00€ TTC**
Viognier de Rosine Stéphane OGIER 75 cl :	14.87€ HT	**17.85€ TTC**
Saint-Joseph AOP Pierre GAILLARD 75 cl :	28.33€ HT	**34.00€ TTC**
Saint-Joseph Stéphane MONTEZ 75 cl :	29.16€ HT	**35.00€ TTC**
Saint-Joseph E.GUIGAL 75 cl :	30.50€ HT	**36.60€ TTC**
Saint-Joseph AOP Louis CHEZE 75 cl :	32.41€ HT	**38.90€ TTC**
Saint-Joseph BIO François VILARD 75 cl :	35.41€ HT	**42.50€ TTC**

VIN ROSÉ

Côtes de Provence « Les Bastides de Ste Marie » 75 cl :	12.08€ HT	**14.50€ TTC**
Côtes de Provence « Perle de Roseline » 75 cl :	14.00€ HT	**16.80€ TTC**
Argali rosé «Puech-Haut » 75 cl :	22.92€ HT	**27.50€ TTC**

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération ».

Conditions générales de vente

Carte des fêtes 2026-2027 – Declerck Traiteur SAS

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux commandes de produits proposés dans la Carte des fêtes 2026-2027 de Declerck Traiteur, effectuées par les consommateurs sur notre site **internet www.declerck.fr**, par téléphone au **04 74 78 37 50,** par **e-mail à contact@declerck.fr** ou directement dans nos locaux, situés au **252 route du Barrage, 38121 Reventin-Vaugris.**

1. Commandes et disponibilités

Les commandes sont soumises à la disponibilité des produits et au respect des quantités minimales indiquées sur notre carte.

Les dates limites de commande sont les suivantes :

- **Pour les repas du 24 décembre 2026 : mardi 22 décembre à 12 h.**
- **Pour les repas du 31 décembre 2026 : mardi 29 décembre à 12 h.**

La commande devient définitive selon le processus de confirmation et les modalités de règlement communiqués au client avant son engagement.

2. Tarifs et règlement

Les prix sont indiqués en euros, toutes taxes comprises (TTC), avec mention des prix hors taxes (HT), selon les taux de TVA applicables.

Les frais de livraison éventuels sont précisés lors de la commande.

Modalités de règlement : Le règlement intégral de la prestation sera demandé à la signature du bon de commande. Les moyens de paiement acceptés sont : virement bancaire, carte bancaire, chèque.

3. Retrait et livraison

Les commandes peuvent être retirées directement dans nos locaux pendant les **horaires d'ouverture de nos bureaux, du lundi au vendredi de 8 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30, le samedi : 8 h – 12 h.**

Les jeudis 24 et 31 décembre 2026, les retraits seront assurés de 9 h à 14 h uniquement.

Un service de livraison est également proposé, selon les zones desservies, les disponibilités et les créneaux proposés lors de la commande.

Le client s'engage à être présent au créneau convenu pour réceptionner sa commande.

4. Conservation des produits et respect de la chaîne du froid

Nos préparations sont élaborées avec soin et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Dès la remise ou la livraison de la commande, le client devient responsable des conditions de transport, de conservation et de manipulation des produits. Les préparations nécessitant une conservation au froid doivent être placées rapidement au réfrigérateur. Les dates limites de consommation doivent impérativement être respectées.

5. Conseils de réchauffage et de dégustation

Les modalités de remise en température seront indiquées au client en fonction des produits et des plats choisis lors de sa commande.

Des consignes adaptées pourront préciser notamment :

- Le mode de réchauffage recommandé : four traditionnel, micro-ondes ou autre méthode adaptée.
- La température et la durée indicative de remise en température.
- Les précautions particulières concernant les contenants et les emballages.
- Les recommandations de dressage et de dégustation pour préserver la qualité des préparations.

Certains contenants ne sont pas adaptés au four traditionnel ou au micro-ondes. Le client devra, lorsque cela est indiqué, transférer la préparation dans un récipient approprié avant réchauffage.

Le client est invité à respecter scrupuleusement les consignes fournies, notamment en matière de température, de durée et de compatibilité des contenants.

6. Allergènes et régimes alimentaires

Certains produits peuvent contenir des allergènes, les informations relatives aux allergènes sont mises à disposition de notre clientèle. Nous invitons les personnes présentant une allergie ou une intolérance alimentaire à nous en informer avant toute validation de commande. Malgré les précautions prises dans nos ateliers, la présence accidentelle de traces d'allergènes ne peut être totalement exclue.

7. Modification et annulation des commandes

Toute demande de modification ou d'annulation doit être formulée auprès de Declerck Traiteur **dans les meilleurs délais.**

Modification de la commande : Toute modification pourra être prise en compte jusqu'à la date limite de commande définie au point 1 de nos CGV.

Annulation : Toute annulation pourra être effectuée jusqu'à la date limite de commande. Dans ce cas, 30% du montant total de la commande resteront dus au tire des frais de gestions engagés. Passé ce délai, aucun remboursement ne pourra être effectué et la totalité du montant de la prestation restera due.

8. Réception et réclamations - Droit applicable

Le client est invité à vérifier sa commande dès sa réc**eption ou so**n retrait.

Les présentes conditions générales de vente sont soumises au droit français, sans préjudice des dispositions impératives de protection des consommateurs applicables.En cas de litige, les juridictions compétentes seront déterminées conformément aux règles légales applicables.

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 : 8 h – 12 h 30 / 13 h 30 – 17 h 30

Le samedi : 8 h – 12 h



Pour profiter pleinement de vos repas de fête, nous vous proposons :

- **le retrait de vos commandes** directement dans nos locaux aux horaires de bureau.

  ATTENTION : le jeudi 24 décembre et le jeudi 31 décembre uniquement de 9 h à 14 h.

- **Un service de livraison** est proposé sur notre site marchand **de 9 h à 14 h.**

✨ Pour vos repas du 24 décembre, merci de passer commande **au plus tard le 22 décembre à 12 h.**

✨ Pour vos repas du 31 décembre, merci de passer commande **au plus tard le 29 décembre à 12 h.**

NOUVEAU

👉Commandez en ligne !

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

Pensez à anticiper vos commandes pour savourer les fêtes en toute sérénité !