

# DEVAL

DES VALEURS & DES SAVEURS

**NOS COCKTAILS**  
déjeunatoires ou dîners

EN LIVRAISON OU À EMPORTER

**2024**



# LES BOX'



## **Box' « Prestige Salées »** 48 amuse-bouches

6 variétés de chaque : verrine au saumon ; verrine queue d'écrevisse ; verrine mimosa ; tartelette duo de canard et billes de pêche ; tartelette truite, raifort et wakamé ; tartelette crème cheese, bataille de légumes ; wraps de magret fumé, IGP SUD OUEST et maïs ; makis végétarien

**Tarif HORS LIVRAISON**

**61,00€ HT 67,10€ TTC**

## **Box' « Mini Sandwichs »** 25 pièces

5 variétés de chaque : pain brioché, canard, piquillos, brebis ; moricettes foie gras marmelade fruits ; navettes saumon crudités crème raifort ; clubs Italien volaille coppa ; clubs jambon fromage cornichon

**Tarif HORS LIVRAISON**

**46€ HT 50,60€ TTC**



## **Box' « Prestige Sucrées »** 48 mignardises

6 variétés de chaque : verrine chocolat-caramel ; verrine citron meringuée ; verrine praliné ; macaron maison ; tartelette fruits frais ; tartelette crémeux passion ; pavlova ; choux craquelin praliné

**Tarif HORS LIVRAISON**

**61,00€ HT 67,10€ TTC**

## **Box' « Muffin anglais »** 12 pièces

Muffin anglais, œuf mollet, fêta, bacon

**Tarif HORS LIVRAISON**

**55,40€ HT 60,90€ TTC**



## **Box' « Avocado Toast »** 12 pièces

Pain nordique, avocat, saumon fumé, vinaigre balsamique

**Tarif HORS LIVRAISON**

**55,40€ HT 60,90€ TTC**

## **Box' « Pancakes »** 20 pièces

Confiture, pâte à tartiner, fruits frais

**Tarif HORS LIVRAISON**

**55,40€ HT 60,90€ TTC**



# LES BOX'

## Box' « Charcuterie fine »

Servi sur un plateau de 1<sup>kg</sup> pour environ 15 pers.

Serrano médaillé,  
Chorizo à la Salamanque,  
Saucisson maigre,  
Grattons de Bordeaux,  
Le tout, accompagné de cornichons, beurre et 3 baguettes tranchées

**55,40€ HT** 60,90€ TTC

## Box' « Fromages affinés »

Servi sur un plateau de 1<sup>kg</sup> pour environ 15 pers.

4 variétés selon l'arrivage  
Le tout, accompagné de confitures, fruits secs et 3 baguettes tranchées

**55,40€ HT** 60,90€ TTC

## Box' « Viandes froides »

Servi sur un plateau de 1<sup>kg</sup> pour environ 15 pers. prêt à être dégusté

Émincés de blancs de Poulet Fermier  
Émincés de Magret de Canard IGP Sud-Ouest  
Rôti de Bœuf & Rôti de Porc -  
Le tout, accompagné de condiments

**55,40€ HT** 60,90€ TTC

## Box' « Marine »

Servi sur un plateau de 1kg pour environ 15 pers.

Saumon mariné aux agrumes  
Saumon fumé maison,  
Truite gravlax,

Le tout, accompagné de crème aux herbes, citron et pains nordiques moelleux

**55,40€ HT** 60,90€ TTC

## Box' « Mixte »

Servi sur un plateau de 1<sup>kg</sup> pour environ 15 pers.

50% de charcuterie fine ; 50% de fromages affinés

Le tout, accompagné de condiments et 3 baguettes tranchées

**55,40€ HT** 60,90€ TTC

## Foie Gras IGP SUD OUEST

Nature, figues  
ou piment d'espelette

Conditionné sous-vide  
en fonction de la quantité désirée,  
Prévoir un minimum de 300 gr

### Tarif

**113,40€ HT** le kilo  
124,70€ TTC le kilo

## Panier « À croquer »

3<sup>kg</sup> pour environ 20 pers.

Légumes de saison pré-coupés

Accompagné de 3 petites sauces





**39,50€ HT**

## COCKTAIL




### « MUSCADELLE »

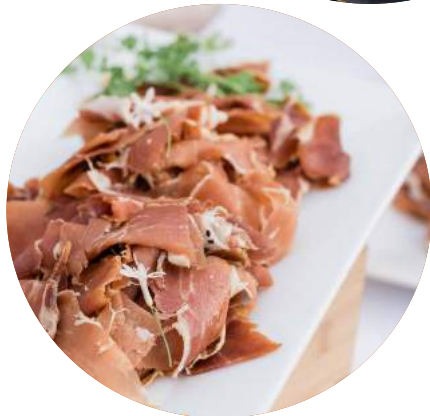


#### **Amuse-bouches** FROIDS 4 pièces par pers.

-  Tartelette œuf de caille, sauce sriracha, fleur de Bourrache
-  Truite au raifort, œuf de poisson volant au Wasabi
-  Tartelette crème cheese, bataille de légumes
-  Wrap de magret fumé IGP SUD-OUEST, maïs

#### **Snacking** 2 pièces par par pers.

-  Focaccia houmous, tomates confites, câpres, vinaigre balsamique réduit
-  Bruschetta caviar d'aubergine, artichaut, parmesan
-  Club piquillos, jambon, brebis



#### **Assortiment de charcuteries fines** 50gr. par pers.

Jambon Serrano 14 mois d'affinage; médaille d'or  
Rosette extra maigre, Chorizo Salamanque,  
Grattons de Bordeaux artisanal  
Le tout, accompagné de pain artisanal tranché, beurre & cornichons



#### **Viandes froides**

Toast de rôti de bœuf & échalotes  
Toast de rôti de porc & moutarde

#### **Assortiment fromages affinés** 30gr. par pers.

Pur Brebis fermier  
Saint-Nectaire fermier  
Morbier au lait cru  
Sainte Maure de Touraine

Le tout, accompagné de pain campagne, confitures, fruits secs, raisin frais



#### **Mignardises sucrées** 5 pièces par pers.

- Tartelette chocolat, nougatine
- Tartelette dôme passion
- Macaron maison
- Tartelette fruits frais
- Biscuit madeleine, crémeux citron

**Tarifs** par pers.  
seulement à partir de 20 pers.

15 pièces

RECONSTITUE UN REPAS LÉGER

**23,10€ HT** 25,40€ TTC

20 pièces

RECONSTITUE UN REPAS

**30€ HT** 33€ TTC






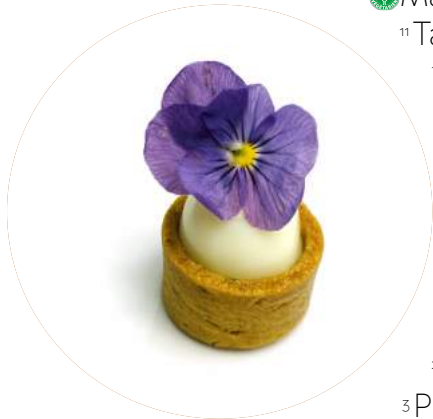
## COCKTAIL

### « CABERNET »



#### **Amuse-Bouches** FROIDS

-  1 Tartelette œuf de caille, sauce sriracha, fleur de Bourrache
- 2 Truite au raifort, œuf de poisson volant au Wasabi
-  3 Tartelette crème cheese, bataille de légumes
- 4 Wrap de magret fumé IGP SUD-OUEST, maïs
- 5 Mille-feuilles de pain d'épices, fruits confits, dôme de Foie Gras
- 6 Verrine queue d'écrevisse guacamole et noix de pétoncle
- 7 Tartelette duo de canard, bille de pêche
- 8 Fingers jambon, fromage, cornichon, ciboulette
- 9 Toast de Foie Gras IGP SUD-OUEST à la figue
-  10 Maki végétarien aux herbes
- 11 Tartelette reblochon & chapelure de lard séché
- 12 Verrine saumon, crème aux herbes, tomate confite
- 13 Club piquillos, jambon, brebis, pousse d'épinard
- 14 Navette de volaille, mangue, chou blanc
- 15 Sablé duxelles de champignons & œuf de caille au plat



#### **Mignardises sucrées**

- 1 Macaron maison
- 2 Chou craquelin praliné
- 3 Pavlova aux fraises et framboises
- 4 Lunch Tatin
- 5 Tartelette fruits frais



Nous avons la possibilité de remplacer 3 pièces par pers. par 40 gr/pers.  
d'un assortiment de charcuterie fine ou un assortiment de fromages affinés

### Tarifs par pers.

seulement à partir de 20 pers.

7 pièces au choix

RECONSTITUE UN APÉRITIF

**12,70€ HT**  
14,00€ TTC

15 pièces au choix

RECONSTITUE UN REPAS LÉGER

**25,20€ HT**  
27,90€ TTC

10 pièces au choix

RECONSTITUE UN DEMI REPAS

**17,30€ HT**  
19€ TTC

20 pièces

RECONSTITUE UN REPAS

**32,30€ HT**  
35,50€ TTC





## COCKTAIL

### « SAUVIGNON »

**NOTE** Ce cocktail déjeunatoire ou dînatoire peut être proposé en 15 pièces ou 20 pièces par pers. Ce cocktail ne pouvant être livré chaud, merci de prévoir un four pour la remise en température de vos pièces chaudes




#### **Amuse-Bouches FROIDS**

-  1 Tartelette œuf de caille, sauce sriracha & fleur de Bourrache
- 2 Truite au raifort, œuf de poisson volant au Wasabi
-  3 Tartelette crème cheese, bataille de légumes
- 4 Wrap de magret fumé IGP SUD-OUEST, maïs
- 5 Mille-feuilles de pain d'épices, fruits confits, dôme de Foie Gras
- 6 Verrine queue d'écrevisse guacamole et noix de pétoncle
- 7 Fingers jambon, fromage, cornichon, ciboulette
- 8 Toast de Foie Gras IGP SUD-OUEST à la figue



#### **Amuse-Bouches CHAUDS**

- 1 Mini cheeseburger maison au canard, piquillos, brebis
- 2 Cromesquis de Canard et oignons confits
- 3 Petit Koulibiac de Truite
- 4 Mini Croc' Jambon truffé et brebis
- 5 Mini panini volaille curry
-  6 Samoussa curry, légumes
- 7 Mini nem canard, ananas

#### **Mignardises sucrées**

- 1 Tartelette chocolat, nougatine
- 2 Biscuit madeleine, crémeux citron
- 3 Tartelette dôme passion
- 4 Macaron maison
- 5 Lunch tatin

Nous avons la possibilité de remplacer 3 pièces par pers. par 40 gr/pers. d'un assortiment de charcuterie fine ou un assortiment de fromages affinés



### Tarifs par pers.

seulement à partir de 20 pers.

**15 pièces** au choix

RECONSTITUE UN REPAS LÉGER

**26,60€ HT**

29,30€ TTC

**20 pièces**

RECONSTITUE UN REPAS

**33,50€ HT**

36,90€ TTC







## COCKTAIL

### « MALBEC »

NOTE Ce cocktail équivaut à 24 pièces par pers.



#### **Amuse-Bouches** FROIDS 4 par pers.

-  Tartelette œuf de caille, sauce sriracha & fleur de Bourrache
-  Truite au raifvort & œuf de poisson volant au Wasabi
-  Tartelette crème cheese, bataille de légumes
-  Wrap de magret fumé IGP SUD-OUEST & maïs

#### **Snacking** 2 par pers.

-  Club tomate confite, pousse d'épinard, fêta
-  Club piquillos, jambon, brebis



#### **Ardoises** équivalence 4 pièces par pers.

-  Focaccia houmous, tomates confites, câpres, vinaigre balsamique réduit
-  Bruschetta caviar d'aubergine, artichaut, parmesan

#### AU CHOIX **Wood Box'** équivalence 3 pièces par pers.



-  Poké-bowl de saumon, fèves, oignons rouges, algues, mangue, fines herbes, avocat, riz à sushi



-  Salade de saison à déterminer ex. Salade Thai, papaye verte, mangue chou blanc, cacahuètes grillées


#### **Plateau d'huîtres** 3 par pers Huîtres n°3 Fines Claire Marennes Oléron Le tout, accompagné de citrons

#### AU CHOIX **Mini plat** CHAUD équivalence 4 pièces par pers.

-  Mini cocotte filet de cabillaud, écrasé de pommes de terre et vierge d'agrumes
-  Mini cocotte Parmentier de canard et crème de parmesan



#### **Mignardises sucrées**

-  Macaron maison
-  Chou craquelin praliné
-  Pavlova framboises
-  Tartelette fruits frais

**Tarifs** par pers.  
seulement à partir de 20 pers.

37€ HT  
40,70€ TTC



## Boissons SANS ALCOOL



### Jus de fruits Bio « Meneau »

Bouteille en verre 75 cL  
Orange, Pomme,  
Raisin blanc, Ananas

**5,80€ HT / bouteille**  
**6,40€ TTC / bouteille.**



### Forfait Softs

30 CL par pers.  
Coca Cola, Coca Cola Zero,  
Fanta, Ice Tea et Jus de fruits <sup>BIO</sup>

**3,30€ HT / pers.**  
**3,60€ TTC / pers.**



### Eaux minérales « des Abatilles »

Incluses lors d'une prestation avec service

Eau plate **2,20€ HT** 2,40€  
Eau gazeuse **2,30€ HT** 2,50€

TTC

### Verrerie

Des gobelets recyclables seront fournis si vous commander des boissons. La location de verre est possible, prévoir 0,50€ HT le verre

**NOTE** Si vous souhaitez que nous vous livrons des verres pour votre cocktail, il faudra nous les rapporter sale à notre laboratoire ou payer un forfait pour récupérer le matériel, au même prix que la livraison.

## BOISSONS AVEC ALCOOL



### « Sangria » maison

30 cL par pers.  
**3,70€ HT / pers.**  
**4,10€ TTC / pers.**



### Champagne « Drappier »

Carte Or - d'autres champagnes disponibles

**33,60€ HT / bouteille**  
**37€ TTC / bouteille.**

## Livraison

Nous proposons un service de livraison depuis notre laboratoire de production à Saint-Germain-du-Puch, moyennant **1,50 € HT** 1,65 € TTC par kilomètre.

Toutefois, veuillez noter que pour bénéficier de la livraison, un **montant minimum** de **350 € HT** 420 € TTC de commande est requis.

Si vous préférez, vous avez également la possibilité de venir retirer votre commande directement à notre laboratoire de production.

Pour vos cocktails, nous prenons soin de présenter les toasts sur de jolis plateaux traiteur recyclables, accompagnés de serviettes cocktail fournies. Cela ajoutera une touche élégante et écoresponsable à votre événement.

« Toute rétrocommission qui serait réclamée par les sites de réception ou les agences événementielles sera refacturée au Client. Afin de garantir toute transparence sur ce point, le Traiteur s'engage à faire apparaître le montant de cette rétrocommission de façon claire et non équivoque dans le devis et la facture relatifs à la prestation concernée »





# DEVAL

DES VALEURS & DES SAVEURS

## NOS ENGAGEMENTS AU QUOTIDIEN

« L'écoresponsabilité est le fait d'être conscient des enjeux environnementaux auxquels le monde fait face et de la nécessité pour chacun de faire des efforts pour limiter l'empreinte écologique laissée par l'Homme sur Terre. »



### La protection de l'environnement est au cœur de nos préoccupations,

et nous mettons en place des actions concrètes pour réduire notre empreinte écologique :

1. *Tri des déchets* : Nous sensibilisons notre équipe et nos clients à la nécessité de trier les déchets alimentaires, plastiques et compostables. De plus, nous avons installé des composteurs, dont les déchets sont récupérés par un château voisin pour enrichir son jardin bio.
2. *Recyclage des huiles de friture* : Pour éviter tout impact négatif sur l'environnement, nous collaborons avec la société « Ecogras », qui collecte nos huiles de friture usagées. Celles-ci sont ensuite valorisées sous forme de biocarburant dans une usine française de production de biodiesel.
3. *Matériel éco-responsable* : Dans le cadre de nos réceptions, nous avons pris la décision de bannir le plastique. Nous avons opté pour des matériaux en amidon végétal de maïs écologique, 100% recyclables, pour tous nos équipements de réception. Nous avons nos propres éco-cups et nos couverts sont désormais en bambou ou en bois, favorisant une démarche éco-friendly.
4. *Produits d'entretien respectueux de l'environnement* : Pour assurer l'hygiène de nos locaux tout en préservant la nature, nous utilisons exclusivement des produits d'entretien éco-labellisés. De plus, nous avons opté pour l'éclairage à base d'ampoules LED, qui consomment moins d'énergie.
5. *Emballages recyclables et made in France* : Pour nos plateaux et paniers repas, nous privilégions des matériaux en papier carton 100% recyclable, fabriqués en France. De plus, nous proposons même des paniers en toile de jute\*, un matériau naturel et réutilisable.

**\*Utiliser 1 sac en toile de jute chaque semaine pendant un an permet d'économiser en moyenne 156 sacs en plastique!**

Ces actions représentent notre contribution à la préservation de l'environnement et à la promotion d'une démarche responsable. Nous sommes fiers de nous engager activement pour un avenir plus durable et souhaitons continuer à améliorer nos pratiques au fil du temps. Ensemble, préservons notre planète pour les générations futures !

## LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La Société AlimExpert, experte en sécurité alimentaire nous accompagne au quotidien et effectue des analyses microbiologiques afin de vous garantir une hygiène alimentaire sans faille. Nous disposons également d'une solution de contrôle informatique interne en HACCP et hygiène.

## Des valeurs et des saveurs

VOILÀ NOTRE LIGNE DE CONDUITE

Nous sommes une entreprise familiale à taille humaine, fondée en 2004 par Mme Debord, le « **DE** » et M. Valduga, le « **VAL** »

Respectivement maître d'hôtel et fils de restaurateur, l'idée commune de proposer notre cuisine et notre savoir-faire en terme d'événementiel s'est imposé comme une évidence.

Nous répondons à tous types de prestations, pour tout type de public et dans tout type de lieux. Ceci, grâce à nos équipes, une brigade composée de chefs cuisine et de maître d'hôtel et serveurs, regroupant au total 15 personnes en CDI.

Toutes nos préparations sont maisons et réalisées, tous les matins, dans notre laboratoire de production\* de 300 m2, avec des produits frais et, nous faisons notre maximum pour intégrer la saisonnalité dans chacune de nos compositions.

Nous organisons aussi des « restaurants éphémères » pour des manifestations de grande ampleur et emblématique de la Nouvelle-Aquitaine telle que la **Fête du Vin**, la **Fête du Fleuve** ou encore **Vinexpo**...



**M & Mme VALDUGA**

**Fondateurs & Gérants  
de Deval Traiteur**

