



Délices Fraich'Heure
TRAITEUR



TARIFS 2017/2018

Téléphone : 04 92 95 86 42 - Email : commercial@delices-fraichheure.com




Délices Fraich'Heure
 TRAITEUR

Fort de 22 ans d'expérience en restauration et installé depuis plus de 5 ans à Sophia Antipolis, le Traiteur Délices Fraich'Heure vous propose une cuisine de qualité, moderne, fusion de saveurs du monde et de cuisine traditionnelle avec des produits sains et équilibrés.

Autour de notre chef, notre équipe de cuisiniers, maîtres d'hôtel et chefs de rang allie savoir faire, expérience et surtout créativité avec pour objectif de vous satisfaire, de vous étonner et de faire de vos évènements des moments inoubliables.



Cocktails - page 4



Séminaires - page 5



Buffets Complets - page 6-7



Buffets Sandwichs - page 8



Plateaux repas - page 9



Nos Pauses Café - page 10-11

Nos Prestations



Devis sur mesure : Téléphone : 04 92 95 86 42 - Email : commercial@delices-fraichheure.com

Le service et la livraison sur mesure

Jusqu'à 1000 personnes

Votre évènementiel est pris en charge de A à Z : Planification de l'évènement, prise en charge du service, location et coordination de la vaisselle, nappage et mobilier

Buffet
Petit Déjeuner d'affaires
Soirée de Gala
Goûter

Salon
Congrès
Seminaire
Livraison sur Stand
Plateaux repas

Mariage
Communion
Départ à la retraite
Inauguration
Brunch

Barbecue - Paëlla
Dégustation : Glace, Vin, Confection de cocktail

Show Cooking

Nous proposons des ateliers culinaires pour un retour au vrai produit brut, travaillé devant les convives pour le show comme pour le goût..

Ateliers Culinaires Salés

- Show cooking wok thai
- Plancha de foie gras
- Plancha de la mer
(Crevettes marinées au pistou, calamars en persillade, lamelles d'espadon sauce vierge à la plancha devant les convives)
- Atelier saumon
(Saumon gravlax aux baies roses à la découpe devant les convives)
- Atelier japonais
(Tataki de thon mi-cuit au sésame à la découpe devant les convives)
- Plancha de la terre
(Canard mariné au miel et gingembre, suprême de volaille au cajun, bœuf à la tomate)
- Atelier coquillage (suivant saison)
(Bulots, palourdes, moules, crevettes accompagnées de ses sauces)
- Show cooking Saint-Jacques
(Saint-Jacques en persillade à la plancha devant les convives)
- Atelier serrano parmesan
(Jambon cru « Gran Reserva affiné supérieur à 15 mois » à la découpe devant les convives et demi meule de parmigiano raggiano AOP 24 mois servis sur pains spéciaux et tomate séchées)

Ateliers Culinaires Sucrés

- Crêpe party
- Barbe à papa
- Fontaine de chocolat



Cocktails

Atelier Culinaire sur devis à partir de 80 personnes

Commande 48 h à l'avance

COCKTAIL APÉRITIF

Détail des Pièces sur demande

Le Tiny

9 pièces

- 3 pièces cocktails en brochette
- 2 mini navettes
- 2 mini croustillants
- 2 mignardises

14,90€
HT/personne

Le Tendance

14 pièces

- 4 pièces cocktails en brochette
- 2 mini navettes
- 2 mini sandwiches
- 2 mini croustillants
- 1 amuse-bouches
- 3 mignardises

19,90€
HT/personne

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DINATOIRE

Détail des Pièces sur demande

Le So Chic

16 pièces

- 1 verrine salée
- 4 pièces cocktails en brochette
- 2 mini navettes
- 2 mini sandwiches
- 3 amuse-bouches
- 1 verrine sucrée
- 1 brochette de fruits
- 2 mignardises

25,90€
HT/personne

Le Hype

19 pièces

- 1 cuillère
- 2 verrine salée
- 4 pièces cocktails en brochette
- 2 mini navettes
- 2 mini sandwiches
- 3 amuse-bouches
- 1 brochette de fruits
- 1 verrine sucrée
- 3 mignardises

32,90€
HT/personne

Sur Demande: Soupe Champenoise, Cocktail avec ou sans Alcool, Vin de Provence.
Cocktail avec ou sans location de materiel / avec ou sans service.

Séminaires

Formule Réunion Petit déjeuner + Déjeuner

19,90€
HT/personne

Petit Déjeuner "Classique"

- Café, assortiment de thés
- Jus de fruits 100% pur jus
- Eaux minérales plates, gazeuses
- Mini viennoiseries : 3 pièces par personne (croissant, pain au chocolat et pain au raisin)

+
au choix

Buffet complet "Délices Fraich'heure" (avec supp. fromage, voir page 6)

Plateau repas "Délices Fraich'heure" (entrée, plat, fromage et dessert)

Formule Journée d'étude Pause café + Déjeuner + Pause café

22,90€
HT/personne

2 Pauses café (matin et après midi)

- Café, assortiment de thés
- Jus de fruits 100% pur jus
- Eaux minérales plates, gazeuses

+
au choix

Buffet complet "Délices Fraich'heure" (avec supp. fromage, voir page 6)

Plateau repas "Délices Fraich'heure" (entrée, plat, fromage et dessert)

Formule Résidentielle Petit déjeuner + Déjeuner + Goûter

26,50€
HT/personne

Petit Déjeuner "Délices Fraich'heure"

- Café, assortiment de thés
- Jus de fruits 100% pur jus
- Eaux minérales plates, gazeuses
- Mini viennoiseries : 3 pièces par personne (croissant, pain au chocolat et pain au raisin)

+
au choix

Buffet complet "Délices Fraich'heure" (avec supp. fromage, voir page 6)

Plateau repas "Délices Fraich'heure" (entrée, plat, fromage et dessert)

Goûter "Délices Fraich'heure"

- Café, assortiment de thés
- Jus de fruits 100% pur jus
- Eaux minérales plates, gazeuses
- Assortiment de 3 mini gateaux, cakes, muffins...

Buffets Complets

Nous consulter pour le Menu du jour (Variant avec la saison et le nombre de personne)

Buffet Complet Délices Fraich'Heure

Minimum 15 personnes - Commande 48 h à l'avance

En exemple :

Assortiment de Mini croustillants (2 pièces parmi)

En exemple:

- Quiche ratatouille, pissaladière, pizza reine...

14,90€
HT/personne

Assortiment de Viande Froide

&/Ou

Assortiment de Charcuterie

En exemple:

- Rôti de porc aux herbes
- Chiffonade de dinde
- Rôti de bœuf

En exemple:

- Jambon de parme
- Rosette
- Coppa
- Terrine de campagne

Assortiment de Salade et de Crudité

En exemple:

- Salade marocaine medina
- Salade croquante printanière
- Salade fatouche libanaise
- Taboulé espagnole
- Sicilienne
- Salade de riz au thon

Sélection de Desserts Variés

1 par personne

En exemple:

- Tarte tropézienne
- Tarte poire bordeloue
- Opera chocolat
- Tarte coco
- Crumble



LES SUGGESTIONS DU CHEF

Supplément coté mer 2,50€ HT/personne

- Mi-cuit de thon au sésame
- Terrine de la mer
- Saumon fumé

Supplément coté terre 2,00€ HT/personne

- Wings poulet à la mexicaine

Supplément plateau de fromage 2,00€ HT/personne

À la Carte

Panier de crudités à la croque façon bagna cauda avec ses sauces 3,20€ HT/personne

Mignardises 2 pièces 1,90€ HT/personne

Brochette de fruits 1,90€ HT/personne

Panier de fruits (1 fruit par personne) 1,50€ HT/personne

Salade de fruits 1,40€ HT/personne

Café thermos 1,10€ HT/personne

Forfait soda/eau minérale (40cl par personne) 1,50€ HT/personne

Café capsule type Nespresso 10 capsules 17,00€ HT

Vin et champagne à la demande

La composition des plats de nos buffets changent avec les saisons.
Le nombre de choix de plats dans le buffet est proportionnel au nombre de convives

Nous consulter pour le Menu du jour (Variant avec la saison et le nombre de personne)

Buffet Complet **Gastronome**

Minimum 20 personnes - Commande 72 h à l'avance

En exemple :

Amuse bouche

En exemple:

- Tourtes aux blettes
- Petits feuilletés aux fromage
- Pain suédois au saumon fumé et à la crème d'aneth
- Ciabatta italien ou navette au foie gras
- Verrine aux œufs brouillés à la truffe et saumon ou crème de mascarpone et betterave

Charcuterie Corse

En exemple:

- Lonzo
- Figatelli
- Coppa
- Chorizo

Coté Terre

En exemple:

- Poulet mariné au gingembre
- Médailon de veau, vinaigrette tomate fraiche balsamique
- Tataki de bœuf charolais au wasabi
- Tartare de bœuf à l'italienne
- Galantine de volaille à la crème de truffe

L'étal du Fromager

En exemple:

- Fromage affiné et son chutney d'oignons
(ex: Epoisses, livarot, beaufort, cantal, ...)

Bar à Salade

En exemple:

- Périgourdine au foie gras
- Baltique au saumon fumé
- Niçoise au thon mi- cuit
- Sarladaise aux gésiers de volaille

Coté Mer

en exemple:

- Terrine de poisson
- Mi-cuit de thon au sésame rôti
- Saumon poché en bellevue
- Saumon fumé de norvège
- Saumon gravelax
- Crevettes roses en bouquet
- Ballotine de saumon

Dessert

En exemple:

- Mignardises 2 pièces
- 1 verrine
- 1 brochette de fruit

25,90€
HT/personne



Servi sur plateau, ardoise et saladier en verre avec pince de service inox. Décoration et mise en valeur du buffet pour prestation VIP
Art de la table en usage unique luxe / Vaisselle véritable 3.50€ par personne.

Buffet **So Nature**

Gamme So Nature : Art de la table bio dégradable /couverts bambou

Menu Bio ,Végétarien ou Sans Gluten



Devis sur mesure

Buffet Sandwichs

Nous consulter pour le Menu du jour (Variant avec la saison et le nombre de personne)

Buffet Mini Sandwichs Délice Fraich'heure

Assortiment de Mini Sandwichs en exemple:

Assortiment Mini Sandwichs 2 pièces/personne (Supplément 1 Pièce : +1.80€)

Pain baguette traditionnelle

En exemple:

- **Le Marlin** : thon œuf dur, tomate, salade et mayonnaise allégée
- **Le Tradition** : jambon blanc, emmental et beurre allégé
- **Le Végie** : brie, salade, tomate et concombre
- **Le Paysan** : rôti de dinde, œuf et crudités
- **Le Berger** : fromage de chèvre et tapenade

Sélection de Desserts Variés (un par personne)

7,20€
HT/personne

Buffet Mini Sandwichs Gastronomes

Assortiment de Mini Sandwichs en exemple:

Assortiment Mini Sandwichs 3 pièces/personne

En exemple:

- **Le Corse** : pain ciabatta, lonzo corse, tomate séchée marinée et fromage de chèvre
- **Le Suedois** : pain suédois, saumon fumé et crème d'aneth
- **L'Italien** : pain ciabatta, jambon de parme, mozzarella et pesto
- **Le Parisien** : pain traiteur, rôti de bœuf, moutarde à l'ancienne et roquette
- **Le Méditerranéen** : pain ciabatta, légumes marinés du soleil, feta et olives grecques
- **Le Sud Ouest** : pain ciabatta, foie gras et chutney d'oignons

Duo de Mignardises par personne

13,50€
HT/personne

À la Carte

Panier de crudités à la croque façon bagna cauda avec ses sauces	3,20€ HT/personne
Mini croustillants 2 pièces : pissaladière, pizza, quiche lorraine, quiche au thon	2,50€ HT/personne
Ailes de poulet à la mexicaine 6 pièces	5,00€ HT/personne
Panier de fruits (1 fruit par personne)	1,50€ HT/personne
Salade fruits frais	1,40€ HT/personne
Brochette de fruits frais	1,90€ HT/personne
Forfait soda/eau minérale (40cl par personne)	1,50€ HT/personne
Café thermos	1,10€ HT/personne
Mignardises 2 pièces	1,90€ HT/personne
Café capsule type Nespresso 10 capsules	17€ HT

Plateaux Repas

Nous consulter pour connaître le Menu du jour (variant avec la saison et le nombre de personne)

Plateaux repas : Entrée + Plat + Fromage + Dessert / Servis avec pains traiteurs (au sésame, pavot, céréales...)

Plateau Délices Fraich'Heure

Servi kit couvert

Entrée

En exemple :

- Salade Medina
- Taboulé espagnol
- Charcuterie italienne
- Salade impériale asiatique
- Salade libanaise

Plat principal (Barquette micro-ondable)

En exemple :

- Saumon Teriyaki, nouilles chinoises & légumes croquants
- Filet de dorade, sauce vierge
- Bœuf Saté aux oignons
- Poulet thaï au gingembre ou Tandoori aux épices indiennes
- Ballotine de poulet à la truffe

Duo de fromages affinés

Sélection de 2 fromages et son lit de mesclun et noix

En exemple :

- Brie de Meaux, comté, emmental, bleu d'Auvergne, buchette chèvre

Dessert

En exemple :

- Salade de fruits frais
- Mousse au chocolat 80% cacao
- Tarte du jour (chocolat, pommes, poires caramel, citron meringuée)
- Tropicane
- Coulant au caramel beurre salé
- Dessert du jour

17,90€
HT/personne

Plateau Gastronomique

Servi en plateau luxe & kit couvert Inox

Entrée

En exemple :

- Saumon frais mariné aux baies ou saumon fumé de Norvège
- Foie gras de canard, chutney d'oignons, pain d'épices
- Salade périgourdine au foie gras, artichauts confits

Plat principal (Barquette micro-ondable)

avec accompagnement du moment

En exemple :

- Poêlée de gambas à la thaï
- Panaché de cabillaud et saumon grillé, sauce vierge aux raisins
- Rôti de bœuf Rossini accompagné de son gratin dauphinois, petits légumes
- Ballotine de volaille aux truffes, écrasé de pommes de Terre
- Filet de loup sauce champagne
- Galantine de volaille à la crème de truffe

Trio fromages affinés

Sélection de 3 fromages et son lit de mesclun et noix

En exemple :

- Cantal, livarot, epoisses, roquefort

Dessert

• 2 mignardises et 1 fruit de saison

Exemple de mignardises :

- Macaron
- Mini finger ananas
- Mini opera
- Mini palet chocolat lait passion
- Bouchée baba
- Mini tarte tatin
- Mini tropézienne

21,90€
HT/personne

Plateau So Nature

Gamme So Nature : Art de la table bio dégradable /couverts bambou

Menu Bio ,Végétarien ou Sans Gluten

Devis sur mesure



Nos Pauses Café

Commande 24h à l'avance

Welcome Coffee

- Café, assortiment de thés

2,40€
HT/personne

Pause Café

- Café, assortiment de thés
- Jus de fruits 100% pur jus
- Eaux minérales plates, gazeuses

3,40€
HT/personne

Petit déjeuner Délices Fraich'Heure

- Café, assortiment de thés
- Jus de fruits 100% pur jus
- Eaux minérales plates, gazeuses
- 3 viennoiseries par personne

5,30€
HT/personne

Goûter Délices Fraich'Heure

- Café, assortiment de thés
- Jus de fruits 100% pur jus
- Eaux minérales plates, gazeuses
- Muffins, madeleine, cake aux fruits confits (3 gâteaux par personne)

5,30€
HT/personne

Goûter Gourmand

- Café, assortiment de thés
- Jus de fruits 100% pur jus
- Eaux minérales plates, gazeuses
- Brioche façon pain perdu **ou** trio de crêpes fourrées (nutella, confiture, miel) **ou** trio de mignardises
- Brochette de fruits **ou** panier du verger

7,20€
HT/personne



Commande 48h à l'avance - Minimum 20 personnes - servi avec Toaster

Petit Déjeuner Continental

- Café, assortiment de thés
- Jus de fruits 100% pur jus
- Eaux minérales, plates, gazeuses
- Salade de fruits frais
- 2 viennoiseries
- Pain complet
- Beurre, confiture, miel

8,90€
HT/personne

Petit Déjeuner English Breakfast

- Café, assortiment de thés
- Jus de fruits 100% pur jus
- Eaux minérales, plates, gazeuses
- 2 viennoiseries
- Pain de mie
- Beans en sauce tomate
- Œufs brouillés
- Lard grillé

11,90€
HT/personne

À la Carte

Brochette de fruits	1,90€ HT/personne
Salade de fruits	1,40€ HT/personne
Panier du verger (1 fruit par personne)	1,50€ HT/personne
Trio de crêpes fourrées	2,50€ HT/personne
Brioche façon pain perdu	1,90€ HT/personne
Gauffres	1,60€ HT/personne
Pancake au sirop d'érable	1,70€ HT/personne
Café capsule type Nespresso 10 capsules	17€ HT



Notre meilleure publicité c'est vous !
Possibilité de contrat corporate et référencement

Prestations jusqu'à 1000 personnes !

Nous contacter :
04 92 95 86 42
commercial@delices-fraichheure.com

Delices Fraich'Heure
5 Place Méjane 06560 Sophia Antipolis
SAS l'Armitel - Siret 52008221500028