

Notre Traiteur salé

Pain Surprise

49 € pièce-60 pièces environ

2 parfums au choix:

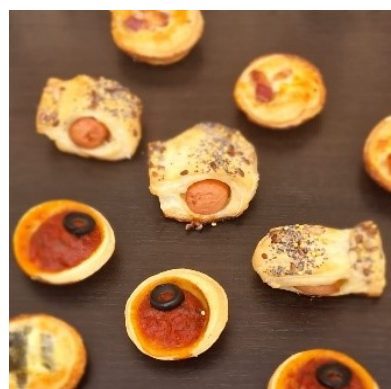
Saumon fumé, tarama, thon-ciboulette, jambon de pays, jambon blanc, saucisson rosette, fromage frais aux herbes, roquefort-noix



Mini buns 2,20 € pièce

jambon de pays, saumon fumé, tarama, roquefort noix, thon ciboulette, fromage frais aux herbes

Le plateau de 40 pièces: 84 €



Petits fours salés

mini pizza : 1,40 € pièce

mini quiche lorraine : 1,40 € pièce

mini quiche légumes: 1,40 € pièce

feuilleté saucisse: 1,40 € pièce

allumettes 0,80 € pièce

feuilleté mimolette 1,10 € pièce

Le plateau de 40 pièces: 50 €



**Arnaud Delmontel
et ses équipes vous
souhaitent de
joyeuses fêtes!**



arnaud
**DEL
MON
TEL**



LES FÊTES 2024

39, rue des Martyrs Paris 9^e – 09 51 08 29 33

45, rue de Douai Paris 9^e – 01 49 70 68 22

25, rue de Levis Paris 17^e – 09 73 23 39 94

57, rue Damrémont Paris 18^e – 01 42 64 59 63



Les boutiques seront ouvertes

7 jours sur 7 (sauf rue de Douai)

du vendredi 20 décembre au jeudi 9 janvier 2025

Ouvertures

Mardi 24 décembre, de 7H à 19H30

Mercredi 25 décembre, de 7H à 14H

Mardi 31 décembre de 7H à 19H

Fermé Mercredi 1^{er} janvier



Horaires rue de Douai

Mardi 24 décembre et Mardi 31 décembre
de 8H à 14H et de 14H30 à 18H

Fermé Mercredis 25 décembre et 1^{er} janvier



www.arnaud-delmontel.com

Nos Desserts de Noël



Bûche ECLAT

Mousse chocolat noir, crémeux chocolat, croustillant praliné noisettes, biscuit cacao sans farine

Bûche FRAMBOISE

mousse framboise, compotée de framboises, biscuit cuillère, framboises fraîches

Bûche SYRACUSE

Mousse citron, crémeux citron yuzu, croustillant shortbread, biscuit madeleine citron, meringue italienne

Bûche BLANC MANGER

Bavaroise au lait d'amandes, dés de framboises, dés d'ananas, biscuit financier

Bûche PRALINE

Mousseline praliné, croustillant praliné, biscuit roulé, glaçage amandes

Bûche VANILLE TONKA

Mousse vanille tonka, praliné pécan noisettes, crémeux vanille, biscuit madeleine

Bûche COCO ANANAS

Mousse coco, crémeux exotique, croustillant chocolat blanc- coco, dacquoise coco, ananas

Bûches: 4 personnes : 35 €- 6 personnes : 47 €- 8 personnes : 60 €



Le Mont Blanc SANS FARINE

Chantilly, crème de marron, cœur de myrtille, meringue
Taille unique 6 personnes: 44 €

Les photos ne sont pas contractuelles

Nos Pains de Noël

Pains BIO



Spécial foie gras: Pain de campagne BIO aux figues 3,95 €

Spécial fromage: Pain de campagne BIO aux noix 3,95 €

Spécial fruits de mer: Pain de seigle nature BIO 2,70 €

Tourte de meule BIO 4,60 €

Tourte de seigle BIO 5,00 €

Tourte au petit épeautre BIO 7,10€

Tourte aux céréales BIO: 6,60 €

Tourte au Khorasan BIO: 8,20 €

Pain complet BIO 2,70 €

Pain Forestier (noix, noisettes, raisins) BIO: 3,95 €

Pain de mie nature BIO: 4,20 €

Pain de mie complet BIO: 4,70 €

Pain de mie céréales BIO: 5,20 €

Autres:

Pain brioché : petit: 5,20 €- grand: 6,20 €

Pain de mie rond 3,80 €

Pain d'épices 4 pers: 13 €

Nos Macarons faits Maison- SANS GLUTEN



La pièce	2,00 €
Boite de 8 pièces	16,00 €
Boite de 12 pièces	24,00 €
Boite de 16 pièces	34,00 €
Le plateau de 40 pièces	78,00 €

Les dernières commandes seront prises

Dimanche 22 décembre à 19 h pour les 24 et 25 décembre

Dimanche 29 décembre à 19 h pour le 31 décembre