

## **BUFFETS FROIDS**

### **Menu n°1**

\* **Assortiment de crudités et salades sur plats décorés :**

- *Taboulé, macédoine de légumes frais, carottes, lentilles*

\* **Charcuteries MAISON et viandes froides sur plats décorés :**

- *Poulet rôti, jambon blanc, rosette, pâté croûte cocktail*  
- *Mayonnaise, condiment*

\* **Fromage blanc à la crème**

**OU Plateau de fromages secs affinés (+ 1.50 €)**

\* **Gâteau multi parfums au choix :**

- *Royal chocolat, fraise (en saison) framboise, poire, praliné, moka ...*

**PRIX T.T.C. : 11.90 €**

### **Menu n°2**

\* **Assortiment de crudités et salades sur plats décorés :**

- *Salade Ste Anne, taboulé, macédoine de légumes frais, carottes, betterave, lentilles*

\* **Assortiment de charcuteries MAISON sur plats décorés :**

- *Jambon blanc, jambon cru, rosette*  
- *Poulet en gelée prétranché, reconstitué et décoré*  
- *Caille désossée, farcie, reconstituée et coupée en fines tranches*

\* **Fromage blanc à la crème**

**OU Plateau de fromages secs affinés (+ 1.50 €)**

\* **Gâteau multi parfums (Royal chocolat, framboisier, poire ...)**

**OU pièce montée 3 choux/personne OU berceau de choux**

**OU assortiment de 3,5 minis gâteaux/personne**

\* **Pain**

**PRIX T.T.C. : 13.30 €**

\* ***Variante possible sur Menu n°2***

Avec **terrine de poisson** à la place de la caille et du poulet en gelée **supplément de 1.00 €/ personne**

Sarl au capital de 7 622,45 €  
76 avenue Edouard Millaud  
69290 CRAPONNE

www.dominiquetraiteur.com  
contact@dominiquetraiteur.com

Siret 353 965 874 00012 Naf: 1013B  
D.S.V n° 69. 069. 03

Tel : 04. 78.57.05.53  
Fax : 04. 78.57.14.72

## Menu n°3

### \* Assortiment de crudités et salade sur plats décorés :

- Salade Ste Anne, salade niçoise, taboulé, carottes, betteraves

### \* Saumon Bellevue (minimum 12 personnes) :

- Poisson entier prédécoupé, reconstitué, décoré avec crevettes, macédoine, mayonnaise

OU

### \* Saumon fumé MAISON (2 tranches) + crevettes

### \* Présentation de viandes froides en fines tranches et charcuteries MAISON:

- Rosbif, gigot d'agneau, rôti de veau, dinde, porc ...

- Terrine de lapin aux noisettes, mousserons, canard aux pruneaux...

### \* Fromage blanc à la crème

OU Plateau de fromages secs affinés (+ 1.50 €)

\* Gâteau multi parfums (Royal chocolat, framboisier, poire ...)

OU pièce montée 3 choux

OU berceau de choux OU assortiment de 3,5 minis gâteaux/personne

\* Pain

PRIX T.T.C. : 17.90 €

### \*\*\* Autres salades possible :

- Strasbourgeoise, tagliatelles, haricots verts, tomate mozzarella en saison...

### \* \* \* Location de Vaisselle reprise sale: (prix à l'unité) Tarif TTC / TVA 5.5 % inclus :

* Verres élégance .....	0,30 €/TTC
* Verres ballon ou Napoli .....	0,25 €/TTC
* Chope basse (whisky/martini) .....	0,30 €/TTC
* Chope haute (pastis, whisky, jus de fruits) .....	0,25 €/TTC
* Coupe ou flûte à champagne .....	0,30 €/TTC
* Assiette porcelaine blanche grande .....	0,28 €/TTC
* Assiette porcelaine blanche (moyenne ou petite) .....	0,25 €/TTC
* Assiette porcelaine blanche <u>CARREE</u> grande ou petite .....	0.39 € TTC l'unité
* Couteau, cuillère, fourchette « vieux paris » .....	0,26 €/TTC l'unité
* Couteau, fourchette, cuillère « inox, standard » .....	0,20 €/TTC l'unité
* Fourchette, cuillère Grand modèle (service) « inox, standard » .....	0,54 €/TTC l'unité
* Pannière à pain .....	0,25 €/T.T.C.
* Broc à eau .....	0,65 €/T.T.C.
* Tasse à café .....	0,23 €/T.T.C.
* Sous tasse .....	0.14 € TTC

## Menu n°4

### \* Assortiment de salades et crudités:

- \* *Salade Ste Anne*
- \* *Taboulé, macédoine*
- \* *Salade aux pointes d'asperges, haricots verts, crevettes*
- \* *Salade de tagliatelles*
- \* *Salade Strasbourgeoise*

### \* Plateau du pêcheur :

- *Saumon fumé MAISON, terrine de poisson MAISON, mini médaillon de saumon frais, Médaillon de langouste, crevette, mayonnaise, citron, beurre ...*

### \* Assiette gourmande :

- *Panaché de salade de saison, Foie gras de canard Maison, magret de canard fumé, compote de figue, fine gelée, pain brioché*

### \* Fromage blanc à la crème OU Plateau de secs affinés *Possibilité de panachage*

- \* Gâteau multi parfums (royal chocolat, framboisier, poire ...)
  - OU pièce montée 3 choux
  - OU berceau de choux
  - OU assortiment de 3,5 minis gâteaux/personne

- \* Pain

**PRIX : 25.50 € TTC**

⇒ **Si vous souhaitez du personnel de service, veuillez nous consulter**

**Si vous souhaitez seulement une entrée ou le plat chaud se référer à la carte**

**HORAIRES D' OUVERTURE des BUREAUX**

*du mardi au vendredi  
de 9h30 à 12h30 et 14h30 à 19h00  
le samedi  
de 9h30 à 12h30 et 14h30 à 18h00*

*Afin de mieux vous accueillir,*

*Nous vous conseillons de nous téléphoner pour prendre rendez-vous avant de passer.*

**Nous vous remercions de votre compréhension.**

**INFO :** Pour les pièces en choux « berceau ou pièce montée » un minimum de 20 parts est demandé soit 60 choux .Pour les nombre inférieurs à 20 prévoir un supplément de 3.60 € par part supplémentaire.  
Pour les gâteaux pas de nombre minimum.