

DOMINIQUE

Traiteur

D

Fêtes 2011-2012

*Toute l'équipe de
DOMINIQUE TRAITEUR
Vous souhaite de bonnes fêtes
Et vous présente
Ses meilleurs vœux pour 2012*

Afin de mieux vous servir
Nous vous recommandons
De passer vos commandes
Au plus tôt.

Tel: 04.78.57.05.53

Fax: 04.78.57.14.72

contact@dominiquetraiteur.com

www.dominiquetraiteur.com

CHOIX IDENTIQUE
POUR 3/4 PARTS MINIMUM
PAS DE PORTION
INDIVIDUELLE

MERCI DE VOTRE COMPREHENSION

ENTREE FROIDES : (la part)

- * Marbré de foie gras de canard MAISON Cacao et pain d'épices / 6.90 €
- * Marbré de foie gras de canard MAISON aux figues et abricots / 6.90 €
- * Mille feuilles de foie gras MAISON au pain d'épices / 7.80 €
- * Foie gras de canard MAISON / 6.40 €
- * Saumon fumé MAISON / 6.30 €
- * ½ queue de langouste garnie (Cuba) / 14.90 €
- * Médaillon de langouste et terrine d'écrevisse / 4.80 €
- * Terrine de haddock, asperges et éclats de pistache / 5.60 €
- * Saumon Bellevue (min 12p) / 5.90 €
- * Brochet Bellevue (min 12 p) / 6.20 €

ENTREES CHAUDES : (la part)

- * Feuilleté de confit de canard au foie gras / 6.50 €
- * Feuilleté d'escargots et cuisses de Grenouilles / 5.80 €
- * Escargots de Bourgogne la dz. / 6.10 €
- * Mousseline de homard au champagne / 5.20 €
- * Cassolette de fruits de mer / 6.00 €
- * Aumônière de Saint Jacques à la Bretonne / 4.80 €
- * Coquilles de Saint Jacques fraîches à la Normande / 6.60 €
- * Cassolette de ris de veau et artichaut au Noilly Prat / 6.80 €

POISSONS CHAUDS : (la part)

- * Pavé de saumon rôti aux épices sauce à l'oseille / 6.30 €
- * Gratin de la mer au Porto blanc / 7.50 €
- * Médaillon de lotte rôti aux chanterelles à la fondue de poireaux / 12.00 €
- * Fricassée de lotte aux écrevisses et petits légumes / 12.00 €
- * Filet de loup de mer aux écrevisses et morilles / 9.50 €
- * Lotte à l'américaine / 12.00 €

GARNITURES de LEGUMES : (la part)

- * Gratin de pommes de terre aux cèpes / 3.20 €
- * Gratin de cardons à la moelle / 3.40 €
- * Gâteau de potiron / 1.60 €
- * Gratin Dauphinois / 3.00 €

- * Dariole de champignons forestier / 2.20 €
- * Flan de pommes de terre / 2.00 €
- * Mousse aux 3 légumes / 1.70 €
- * Marrons d'Ardèche au jus / 3.00 €
- * Fond d'artichaut farci, purée de patates douces 1.80 €
- * Champignons forestier / 2.80 €
- * Poêlée Sylvestre (poids gourmands, fèves, cèpes, asperges, crosnes)/ 3.20 €
- * Poêlée ardéchoise (marrons, épinards champignons, pleurotes) / 3.00 €
- * Timbale de riz sauvage aux petits légumes / 2.00 €
- * Croustillant de champignons / 2.80 €

VIANDES CUISINEES : (la part)

- * Poirine de volaille aux écrevisses / 6.00 €
- * Caille farcie sauce morilles ou foie gras/ 8.20 €
- * Gigolette de canard farcie sauce cèpes / 7.50 € OU aux morilles +1.50 €
- * Magret de canard au miel et citron OU poivre vert / 7.20 € OU morilles OU au foie gras + 1.50 €
- * Chapon fermier du Gers à la crème et aux truffe Ou Morilles et foie gras / 11.30 €
- * Chapon fermier du Gers rôti au jus / 7.90 €
- * Dinde fermière rôtie au jus / 7.80 €
- * Fondant de pintadeau aux cèpes / 7.90€
- * Pavé de veau aux girolles / 11.50 € OU aux morilles +1.50 €
- * Civet de sanglier aux éclats de châtaignes /9.00 €
- * Pavé de biche aux aïelles / 9.80 € OU aux morilles +1.50 €
- * Civet de biche forestier / 8.80 €
- * Pavé d'autruche aux 3 poivres / 9.50 €
- * Gigue de chevreuil sauce grand veneur /9.80 €
- * Civet de cerf aux griottes / 8.80 €
- * Pintade fermière aux morilles / 6.90 €



MENU à 31.40 €

Marbré de foie gras de canard au cacao et pain d'épices

Médaille de lotte rôtie aux chanterelles à la fondue de poireaux

Chapon fermier du Gers rôté au jus

Marrons

Gratin aux cèpes

MENU à 29.70 €

½ queue de langouste garnie (De Cuba)

Chapon fermier du Gers à la crème et aux truffes

Gâteau de potiron

Gratin de cardons à la moelle

MENU à 26.90 €

Marbré de foie gras de canard MAISON

Aux figues et abricots

Coquille de St Jacques fraîches à la Normande

Pavé de biche aux airelles

Fond d'artichaut farci, purée de patates douces

Gratin de cardons à la moelle

MENU à 18.40 €

Foie gras de canard MAISON

Fondant de pintadeau aux cèpes

Poêlée ardéchoise

Flan de pommes de terre

CHOIX IDENTIQUE
POUR 3/4 PARTS MINIMUM
PAS DE PORTION
INDIVIDUELLE



MENU à 25.20 €

Saumon fumé MAISON

Cassolette de ris de veau et artichaut au Noilly Prat

Civet de cerf aux griottes

Gâteau de potiron

Gratin de pommes de terre aux cèpes

MENU à 21.60 €

Mousseline de homard au champagne

Chapon fermier du Gers aux morilles et foie gras

Gratin de cardons à la moelle

Croustillant de champignons

DOMINIQUE TRAITEUR

76 avenue Edouard Millaud

69290 CRAPONNE

Tel : 04.78.57.05.53

Fax : 04.78.57.14.72

Nous vous proposons Nos plateaux D'huitres D'Isigny N°3

♦ Soit 15.00 € la Douzaine

♦ Conditionné en plateau de 3/4 douzaines