

# DOMINIQUE TRAITEUR



76 avenue Edouard Millaud  
69290 CRAPONNE

Tel : 04. 78.57.05.53  
Fax : 04. 78.57.14.72  
D.S.V n° 69. 069. 03

## CHARCUTERIES

### RECEPTIONS

Sarl au capital de 7 622,45 €  
Siret 353 965 874 00012 Ape 151 f  
www.dominiquetraiteur.com  
contact@dominiquetraiteur.com

### COCKTAIL DINATOIRE FROID ET CHAUD N° 1 15 pièces/personne

- \* 3 toasts assortis
- \* 1 pâté croûte cocktail
- \* *1 tartare de saumon en mini coupelle et verrines*
- \* 1 mini pain bagnat
- \* 1 chaud froid de saumon
- \* 1 chaud froid de volaille

#### Pièces chaudes :

- \* 1 tartelette assortie : oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- \* 1 feuillantine aux escargots
- \* 1 pruneau au bacon
- \* 1 chèvreteine sur toast
  
- \* 3 mini gâteaux assortis

**Prix : 11.50 € TTC/personne**

### COCKTAIL DINATOIRE FROID ET CHAUD N° 2 16 pièces/personne

- \* 2 toasts assortis
- \* 1 mini pain bagnat
- \* 1 chaud froid de volaille
- \* 1 chaud froid de saumon
- \* 1 entremet au saumon fumé MAISON

#### **\*\*\* 2 pièces/personne présentation en minis coupelles et verrines:**

*Tartare de loup frais et saumon, caviar d'aubergine et son coulis de tomate, pipérade de poivrons ...*

#### Pièces chaudes :

- \* 2 tartelettes assorties : oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- \* 1 feuillantine aux escargots
- \* 1 beignet de crevette
  
- \* Pilotis de fromages secs et pain aux noix (1 morceau)
- \* 3 mini gâteaux assortis

**Prix : 13.00 € TTC/personne**

**\*\*\* Supplément de 0.50 € pour entremet parfums au choix (chocolat, fraise, framboise...)  
En remplacement des minis gâteaux.**

**\*\*\* Supplément de 1.20 € pour berceau de choux ou pièce montée  
En remplacement des minis gâteaux.**

# DOMINIQUE TRAITEUR



76 avenue Edouard Millaud  
69290 CRAPONNE

Tel : 04. 78.57.05.53  
Fax : 04. 78.57.14.72  
D.S.V n° 69. 069. 03

## CHARCUTERIES

### RECEPTIONS

Sarl au capital de 7 622,45 €  
Siret 353 965 874 00012 Ape 151 f  
www.dominiquetraiteur.com  
contact@dominiquetraiteur.com

### **COCKTAIL DINATOIRE FROID ET CHAUD n°3 : 17 pièces/personne**

- \* 2 toasts assortis
- \* 1 pâté croûte cocktail
- \* Pain surprise charcuteries : 2 morceaux/personne
- \* 1 mini pain bagnat
- \* 1 chaud froid de saumon
- \* 1 brioche au crabe
- \* 1 entremet au saumon fumé *MAISON*

#### **Pièces chaudes :**

- \* 2 tartelettes assorties : Pizza, quiche, oignons, courgettes, saumon
- \* 2 feuillantine assorties : Escargots, St jacques, asperges
- \* 1 chèvretine sur toast
  
- \* \* \* 3 mini-gâteaux assortis

**Prix : 12.50 €TTC/personne**

### **COCKTAIL DINATOIRE FROID ET CHAUD n° 4 : 20 pièces/personne**

- \* 2 toasts assortis
- \* 1 chaud froid de saumon
- \* 1 navette au mousson de canard
- \* 1 brioche au crabe
- \* 1 brochette fraîcheur : (tomate cerise / feta) (tomate cerise /olive/ anchois)
- \* 1 mini pain bagnat
- \* 1 toast au foie gras de canard *MAISON*

#### ***\*\*\* 2 pièces/personne présentation en minis coupelles et verrines:***

*Tartare de loup frais et saumon, caviar d'aubergine et son coulis de tomate, pipérade de poivrons...*

#### **Pièces chaudes :**

- \* 2 tartelettes assorties : oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- \* 2 feuillantine assorties : Escargots, St jacques, Asperges, Ecrevisses
- \* 1 pruneau bacon
- \* 1 beignet de crevette
  
- \* Pilotis de fromages secs affinés et pain aux noix (1 morceau)
- \* 3 mini gâteaux assortis

**Prix : 16.50 €TTC/personne**

**\*\*\* Supplément de 0.50 € pour entremet parfums au choix (chocolat, fraise, framboise...)  
En remplacement des minis gâteaux.**

**\*\*\* Supplément de 1.20 € pour berceau de choux ou pièce montée  
En remplacement des minis gâteaux.**

# DOMINIQUE TRAITEUR



## CHARCUTERIES

76 avenue Edouard Millaud  
69290 CRAPONNE

Tel : 04. 78.57.05.53  
Fax : 04. 78.57.14.72  
D.S.V n° 69. 069. 03

## RECEPTIONS

Sarl au capital de 7 622,45 €  
Siret 353 965 874 00012 Ape 151 f  
www.dominiquetraiteur.com  
contact@dominiquetraiteur.com

### **COCKTAIL DINATOIRE FROID ET CHAUD n°5 24 pièces**

- \* 2 toasts assortis parmi 11 sortes
- \* 1 mini pain bagnat
- \* Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- \* 1 toast au foie gras de *canard MAISON*
  
- \* 1 entremet au saumon fumé *MAISON*
- \* 1 chaud froid de saumon
- \* 1 brioche au crabe

\*\*\* *2 pièces/personne présentation en minis coupelles et verrines:*  
*Tartare de loup frais et saumon, caviar d'aubergine et son coulis de tomate, pipérade de poivrons ...*

- \* *2 brochettes fraîcheurs (tomate cerise/feta) (tomate cerise/anchois/olives)*  
*(melons/crevette/jambon cru)*

### **Pièces chaudes :**

- \* 2 tartelettes assorties : oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- \* 2 feuillantine assorties : Escargots, St jacques, asperges, écrevisses
- \* 1 beignet de crevette
  
- \* Pilotis de fromages secs et pain aux noix (2)
- \* 4 mini gâteaux assortis

**Prix : 19.80 €TTC/personne**

\*\*\* **Supplément de 0.60 € pour berceau de choux ou pièce montée**  
**En remplacement des minis gâteaux.**

\*\*\* **PAS de supplément pour entremet parfums au choix (chocolat, fraise, framboise...)**  
**En remplacement des minis gâteaux.**

### **\*\* \*Location de Vaisselle reprise sale: (prix à l'unité)**

\* \* \* \* \*

* 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
* Broc à eau .....	0,65 €/TTC
* Tasse à café .....	0,23 €/TTC
* Sous tasse .....	0,14 €/TTC