

DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl au capital de 7 622,45 €
76 avenue Edouard Millaud
69290 CRAPONNE
Siret 353 965 874 00012 Naf: 1013B

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com
Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

D.S.V n° 69. 069. 03

COCKTAIL DINATOIRE FROID 16 pièces N°1 :

- * 2 toasts assortis parmi 11 sortes
- * 1 pâté croûte cocktail
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 toast au foie gras
- * 1 navette au mousson de canard

- * 1 chaud froid de saumon
- * Pain surprise poisson (1 morceau)
- * 1 brioche au crabe
- * 1 tartare de saumon mariné à l'aneth *en mini coupelles et verrines*

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (1 morceau)

- * 3 mini-gâteaux assortis

PRIX : 11.80 € TTC

COCKTAIL DINATOIRE FROID 18 pièces N°2

- * 3 toasts assortis parmi 11 sortes
- * 1 pâté croûte cocktail
- * 1 navette au mousson de canard
- * 1 mini pain bagnat
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)

***** 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...

- * Pain surprise poisson (2 morceaux)
- * 1 brioche au crabe
- * 1 chaud froid de saumon

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (1 morceau)
- * 3 mignardises assorties

PRIX : 13.50 € TTC

***** 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 ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl au capital de 7 622,45 €
76 avenue Edouard Millaud
69290 CRAPONNE
Siret 353 965 874 00012 Naf: 1013B

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com
Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

D.S.V n° 69. 069. 03

COCKTAIL DINATOIRE FROID 18 pièces N°3

- * 2 toasts assortis parmi 11 sortes
- * 1 buisson de rosette Maison et pain de campagne
- * 2 minis pain bagnat
- * 1 chaud froid de volaille
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- * 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...

- * 1 brioche au crabe
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 entremet au saumon fumé **MAISON**

* Pilotis de fromages secs et pain aux noix (1 morceau)

* 3 mignardises assorties

PRIX : 14.80 €TTC

***** 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.**

*** * * 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

Sarl au capital de 7 622,45 €
76 avenue Edouard Millaud
69290 CRAPONNE
Siret 353 965 874 00012 Naf: 1013B

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com
Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

D.S.V n° 69. 069. 03

COCKTAIL DINATOIRE FROID 20 pièces N°4

- * 3 toasts assortis parmi 11 sortes
- * 1 buisson de rosette Maison et pain de campagne
- * 2 minis pains bagnat
- * 1 chaud froid de volaille
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- * 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 ...

- * 1 brioche au crabe
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 entremet au saumon fumé **MAISON**

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (1 morceau)

- * 4 mignardises assorties

PRIX : 16.30 €TTC

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

DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl au capital de 7 622,45 €
76 avenue Edouard Millaud
69290 CRAPONNE
Siret 353 965 874 00012 Naf: 1013B

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com
Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

D.S.V n° 69. 069. 03

COCKTAIL DINATOIRE FROID 15 pièces + 80gr viandes N°5

- * 2 toasts assortis parmi 11 sortes
- * 1 pâté croûte cocktail
- * 1 mini pain bagnat
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- * 1 navette au mousson de canard

- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 entremet au saumon fumé *MAISON*
- * 1 brioche au crabe

Présentation de viandes froides en fines tranches sur pic bois 80gr :
ROSBIF, GIGOT D'AGNEAU, ROTI DE VEAU

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (2)

- * 3 mini gâteaux assortis
- * Pain de campagne en fines tranches

PRIX : 14.50 €TTC

*** 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 ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl au capital de 7 622,45 €
76 avenue Edouard Millaud
69290 CRAPONNE
Siret 353 965 874 00012 Naf: 1013B

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com
Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

D.S.V n° 69. 069. 03

COCKTAIL PRESTIGE n° 6 : 20 pièces/personne + Bouquet de légumes 40 gr/personne

- * 2 toasts assortis parmi 11 sortes
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 navette au mousson de canard
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 entremet au saumon fumé et *MAISON* et crème de ciboulette
- * *Pain surprise au saumon fumé MAISON 2 morceaux/personne*
- * *1 brioche au crabe*

- * 2 Brochettes fraîcheur : tomate cerise/mozzarella) (Melon/crevette/jambon cru)

- * 1 toast au foie gras de canard *MAISON*
- * *1 buisson de rosette lyonnaise et pain de campagne*

- *** *Bouquet de petits légumes, sauce mousseline*

- *** *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, ratatouille...

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (2)
- * 3 minis gâteaux
- * Pain de campagne en fines tranches

Prix : 19.30 €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 ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl au capital de 7 622,45 €
76 avenue Edouard Millaud
69290 CRAPONNE
Siret 353 965 874 00012 Naf: 1013B

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com
Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

D.S.V n° 69. 069. 03

BUFFET CAMPAGNARD n° 1

COCKTAIL APERITIF 8 pièces/personne + charcuteries + fromages + dessert :

- * 3 toasts assortis
- * 1 navette au mousson de canard
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 brioche au crabe
- * Pain surprise au saumon fumé (1 morceau/personne)

BUFFET FROID : (150 gr par personne de charcuteries)

- Chiffonnade de jambon cru, jambon blanc, rosette lyonnaise
- Pâté croûte cocktail
- Poitrine roulée
- Mortadelle
- Condiments, moutarde

* *Pilotis de fromages secs affinés 2 morceaux/personne*

* *3 minis gâteaux assortis*

*** Pain de campagne et pain aux noix en fines tranches

Prix : 14.80 €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 ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl au capital de 7 622,45 €
76 avenue Edouard Millaud
69290 CRAPONNE
Siret 353 965 874 00012 Naf: 1013B

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com
Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

D.S.V n° 69. 069. 03

BUFFET CAMPAGNARD n° 2

COCKTAIL APERITIF 8 pièces/personne + charcuteries+ petits légumes fromages + dessert :

- * 2 toasts assortis
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 chaud froid de saumon
- * **1 toast au foie gras de canard MAISON**
- * Pain surprise au saumon fumé (1 morceau/personne)

- *2 *Minis cuillères assorties : crudités, salades, fruits de mer*

- *** *Bouquet de petits légumes, sauce mousseline 40 gr/personne*

BUFFET FROID : 80 gr par personne de charcuteries en fines tranches

- Chiffonnade de jambon cru, jambon blanc, rosette lyonnaise
- Pâté croûte cocktail
- Poitrine roulée
- Mortadelle
- Condiments, moutarde

* *Pilotis de fromages secs affinés 1 morceau/personne*

* *3 minis gâteaux assortis*

*** Pain de campagne et pain aux noix en fines tranches

Prix : 15.70 €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.**