

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

*** Menus de baptême, communion, anniversaire ***

Menu n°1 Cocktail apéritif + entrée + plat chaud fromage et dessert, Pain et vaisselle

Apéritif froid ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins

4 pièces/personne

- * Toast assorti parmi 11 sortes : oeuf-tomates, saumon fumé, crevette, oeufs de lumps, moules marinées, fromage, cœur de palmier, rosette, oeuf de caille, oeufs de truites, pointes d'asperges
- * Pâté croûte cocktail
- * Mini pain bagnat
- * Chaud froid de saumon

ENTRÉE FROIDE

- * Assiette du chef (Terrine de confit de foies de volailles, jambon cru, rosette, bouquet de salades)
- OU * Terrine de poisson Maison avec macédoine, crevette, mayonnaise

PLAT CHAUD

- * Jambon à l'os sauce Porto ou Madère
- OU * Jambonnette de volaille au citron OU à la crème
- OU * Salmis de pintade
- OU * 1/2 coquelet aux queues d'écrevisse (+1.00 €)

AVEC Garniture de légumes de saison (2) aux choix

Gratin bourbonnais, gratin dauphinois, champignons frais persillés, compote argentine, tomate provençale, pomme paillason, fagot de haricots, flanc de légumes, ratatouille, courgettes à l'estragon, Flan de pommes de terre, mousse de légumes aux trois couleurs ...

- * Fromage blanc à la crème

OU

- * Plateau de 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

- * Vaisselle au complet reprise sale : 2 verres, 1 flûte ou coupe à champagne

2 grandes assiettes, 2 assiettes à dessert, 2 couteaux, 2 fourchettes, 2 cuillères, 1 tasse à café

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

Tarifs :

* **19.20 € TTC** = **APERITIF + ENTREE + PLAT CHAUD + FROMAGE
+ DESSERT + PAIN**

* **23.00 € TTC** = **APERITIF + ENTREE + PLAT CHAUD + FROMAGE
+ DESSERT + PAIN + VAISSELLE**

⇒ Ces tarifs sont valables pour le **repas au complet.**

Si vous souhaitez supprimer un élément du menu, merci de nous consulter

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.

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

Menu n°2 **Cocktail apéritif + entrée + plat chaud fromage et dessert,** **Pain et vaisselle**

APÉRITIF FROID **ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins**

5 pièces/personne

- * Toast assorti parmi 11 sortes : oeuf-tomates, saumon fumé, crevette, oeufs de lumps, moules marinées, fromage, cœur de palmier, rosette, oeuf de caille, oeufs de truites, pointes d'asperges
- * Chaud froid de volaille
- * Navette au mousson de canard
- * Chaud froid de saumon

ENTRÉE FROIDE

- * Saumon Bellevue (minimum 12 personnes) : Poisson entier prédécoupé, reconstitué et décoré, avec crevette, macédoine, mayonnaise

OU * Saumon fumé MAISON avec crevette, beurre, citron

PLAT CHAUD

- * Gigolette de canard à l'orange et ses zestes confits
- OU** * Gigolette de canard sauce aux cèpes
- OU** * Volaille Fermière aux morilles et à la crème
- OU** * Filet de loup à la crème et échalotes **OU** à l'estragon
- OU** * Pavé de saumon au vin de framboise et poivre rose
- OU** * Filet de loup aux écrevisses et morilles (+1.50 €)

AVEC Garniture de légumes de saison (2) aux choix

Gratin bourbonnais, gratin dauphinois, champignons frais persillés, compote argentine, tomate provençale, pomme paillason, fagot de haricots, flanc de légumes, ratatouille, courgettes à l'estragon, Flan de pommes de terre, mousse de légumes aux trois couleurs ...

- * Fromage blanc à la crème

OU
* Plateau de 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

- * Vaisselle au complet reprise sale : 2 verres, 1 flûte ou coupe à champagne

2 grandes assiettes, 2 assiettes à dessert, 2 couteaux, 2 fourchettes, 2 cuillères, 1 tasse à café

DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl au capital de 7 622,45 €
76 avenue Edouard Millaud
69290 CRAPONNE
Siret 353 965 874 00012 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

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

*** Menus de baptême, communion, anniversaire . . . ***

Menu n°3 Cocktail apéritif + entrée + plat chaud fromage et dessert, Pain et vaisselle

APÉRITIF FROID ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins 6 pièces/personne

- * Toast assorti parmi 11 sortes : oeuf-tomates, saumon fumé, crevette, oeufs de lumps, moules marinées, fromage, cœur de palmier, rosette, oeuf de caille, oeufs de truites, pointes d'asperges
- * Chaud froid de volaille, Mini pâté croûte cocktail
- * Tartare de saumon mariné, pipérade de poivrons *en minis coupelles et verrines*
- * Mini pain bagnat

ENTRÉE FROIDE

- * Assiette gourmande : Panaché de salade de saison, Foie gras de canard Maison, magret de canard fumé, compote de figue, fine gelée
- OU * Assiette norvégienne (saumon fumé Maison, crevette, noix de St Jacques, médaillon de langouste, mini médaillon de saumon frais, citron, beurre, mayonnaise) (+2,50 €)
- OU * Assiette du pêcheur (saumon fumé, flétan fumé, macédoine, terrine de poisson Maison, crevette, mayonnaise)

PLAT CHAUD

- * Caille désossée, farcie, sauce aux cèpes OU aux morilles
- OU * Magret de canard sauce au poivre vert OU miel citron OU Périgueux
- OU * Filet de loup sauce écrevisses et morilles
- OU * Sandre sauce matelote OU sandre rôti à la fondue de poireaux
- OU * Suprême de pintadeau aux cèpes
- OU * Mignon de veau à la crème (+ 1.50 €)
- OU * Mignon à la crème et aux morilles (+ 3.00 €)

AVEC Garniture de légumes de saison (3) aux choix

Gratin bourbonnais, gratin dauphinois, champignons frais persillés, compote argentine, tomate provençale, pomme paillason, fagot de haricots, flanc de légumes, ratatouille, courgettes à l'estragon, Flan de pommes de terre, mousse de légumes aux trois couleurs ...

- * Fromage blanc à la crème
- OU * Plateau de 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
- * Vaisselle au complet reprise sale : 2 verres, 1 flûte ou coupe à champagne
2 grandes assiettes, 2 assiettes à dessert, 2 couteaux, 2 fourchettes, 2 cuillères, 1 tasse à café



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

Tarifs :

* **27.40 € T.T.C** = *APERITIF + ENTREE + PLAT CHAUD + FROMAGE
+ DESSERT + PAIN*

* **31.20 € T.T.C** = *APERITIF + ENTREE + PLAT CHAUD + FROMAGE
+ DESSERT + PAIN + VAISSELLE*

⇒ Ces tarifs sont valables pour le **repas au complet.**

Si vous souhaitez supprimer un élément du menu, merci de nous consulter

**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.