

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

* MENU N°2 *Cocktail dînatoires + plat chaud, fromage et dessert*

Apéritif : Assortiment de 14 pièces/personne réalisé par nos soins

* Toast assorti parmi 11 sortes

- * Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail
- * Navette au mousson de canard, buisson de rosette

* Brioche au crabe, entremet au saumon fumé

* **Tartare de saumon mariné à l'aneth, pipérades de poivrons... en minis coupelles et verrines**

* Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille

* Brochettes fraîcheurs : (tomate cerise/mozzarella) (tomate cerise/ anchois/olives)
(Melon/crevette/jambon cru)

Pièces chaudes :

- * Mini tartelette oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- * Feuilletés apéritifs assortis, gougère

* Pruneaux et ananas bacon

* Feuillantines assorties : escargots, St jacques

* **Kir au vin blanc et à la crème de cassis**

* **Sangria OU punch MAISON**

* Jus de fruits, coca-cola

♥ PLAT CHAUD :

- * Pièce de veau rôtie au jus d'estragon
- OU Gigot d'agneau au jus d'ail et romarin
- OU Suprême de poulet fermier aux morilles
- OU Gigolette de canard farcie à l'orange Ou cèpes
- OU Filet mignon de porc au velouté de cresson OU forestière
- OU Filet de loup aux écrevisses et morilles
- OU Pavé de sandre à la fondue de poireaux OU sauce légère au champagne

AVEC Garniture de légumes de saison selon choix (3) à définir ensemble

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 ...

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

* MENU N°2

Suite

- ♥ Fromage blanc a la crème OU secs affinés à la demande
- ♥ Buffet de desserts et fontaine de champagne : possibilité de moduler les choix

Pièce montée OU gondole de 1 chou/personne
+ Gâteaux des mariés : royal chocolat et fruits rouge
+ **Salade de fruits frais présenté en pastèque**

* Pain, café

Matériel et vaisselle au complet : 1 verre à eau, 2 verres à vins, 1 flûte à champagne

⇒ 1 grande assiette, 2 assiettes à dessert, 1 couteau, 1 fourchette, 2 cuillères, 1 tasse à café, 1 panier à pain/6, 1 broc à eau/6,

Nappage et serviettes en tissu, seaux inox, glace pillée, glaçons

Pour le plat chaud, toutes les assiettes sont **CHAUFFÉES**

⇒ **SERVICE :**

Nous prévoyons 1 serveur pour 30 personnes et ce durant 10 heures
(Déplacement compris) ainsi que le personnel de cuisine nécessaire

TARIF : de 46.00 € TTC à 56.00 € TTC (Selon nombre de convives, lieu de réception et dates)