



Sarl au capital de 7 622,45 €
76 avenue Edouard Millaud
69290 CRAPONNE

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Siret 353 965 874 00012 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

DEVIS n°1 MENU en 2 plats

Cocktail apéritif + entrée servie à l'assiette + plat chaud fromages et dessert
Vaisselle, nappage et service inclus

APERITIF: Assortiment de 8 pièces/personne réalisé par nos soins

* **Toast assorti parmi 11 sortes** : œuf tomates, crevette, oeufs de lumps, moules marinées, coeur de palmier, rosette, oeuf de caille, oeufs de truites, saumon fumé, pointes d'asperges, fromage

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

- * Brioche au crabe
- * Pipérade de poivrons

- * **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
- * Pruneaux bacon
- * **Feuillantines aux escargots**
- * **Kir au vin blanc et à la crème de cassis, mûres ou pêches**
- * Jus de fruits, Coca-cola

♥ **ENTREE FROIDE :**

* Terrine de rascasse au saumon pistachée sauce mousseline de homard et crevettes

OU * Terrine de foies de volaille en confit, compote d'oignons, bouquet du maraîcher
Et chiffonnade de jambon cru

OU * Médaillon de saumon avec crevette, macédoine, mayonnaise



Sarl au capital de 7 622,45 €
76 avenue Edouard Millaud
69290 CRAPONNE

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Siret 353 965 874 00012 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

*** MENU N° 1**

2 plats (suite)

♥ **PLAT CHAUD :**

* Jambon à l'os MAISON sauce madère OU porto flambé en salle devant vos convives
OU Poirine de volaille farcie aux champignons
OU Pintade au vin cuit et lardons fumés
OU Pavé de saumon rôti aux épices et crème aux échalotes OU crème d'oseille

AVEC Garniture de légumes de saison (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, Flanc de pommes de terre, mousse de légumes aux trois couleurs ...

♥ **Fromage blanc a la crème OU secs affinés à la demande**

♥ **Buffet de desserts et fontaine de champagne : exemple de panachage**

Pièce montée OU gondole de 1 chou/personne
+ Gâteaux des mariés : royal chocolat et fruits rouge

* Pain, café

⇒ **Matériel et vaisselle au complet :** 1 verre à eau, 2 verres à vins, 2 grandes assiettes, 2 assiettes à dessert, 2 couteaux, 2 fourchettes, 2 cuillères, 1 tasse à café, 1 panier à pain/6, 1 broc à eau/6, 1 flûte ou coupe à champagne

* nappage et serviettes non tissés, (sup.tissu = 1,60 €)

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 40.00 € TTC à 50.00 € TTC (Selon nombre de convives, lieu de réception et dates)

***** Variante avec 10 pièces/personne à l'apéritif = +1.30 € TTC /personne**

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

DEVIS n°2 MENU en 2 plats

Cocktail apéritif + entrée servie à l'assiette + plat chaud fromages et dessert Vaisselle, nappage et service inclus

Apéritif : Assortiment de 8 pièces/personne réalisé par nos soins

* Toast assorti parmi 11 sortes : œuf tomates, crevette, oeufs de lumps, moules marinées, coeur de palmier, rosette, oeuf de caille, oeufs de truites, saumon fumé, pointes d'asperges, fromage

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

* Brioche au crabe

* **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

* Pruneaux et ananas bacon

* Feuillantines assorties (escargots, St jacques, écrevisses, forestière, asperges)

* **Sangria OU punch MAISON**

* **Jus de fruits, Coca-cola**

♥ ENTREE FROIDE :

* Terrine de lapereau en gelée au vin de Porto, confitures d'oignons au miel et son mesclun

OU

* Tartare de loup frais à l'huile d'olive et saumon fumé MAISON au bois de hêtre

DOMINIQUE TRAITEUR



ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl au capital de 7 622,45 €
76 avenue Edouard Millaud
69290 CRAPONNE

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Siret 353 965 874 00012 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

*** MENU N° 2** **2 plats (suite)**

♥ **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

♥ **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, 2 grandes assiettes,
2 assiettes à dessert, 2 couteaux, 2 fourchettes, 2 cuillères, 1 tasse + sous tasse à café, 1 panier à pain/6,
1 Broc à eau/6, 1 flûte ou coupe à champagne

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)**

***** Variante avec 10 pièces/personne à l'apéritif = +1.30 € TTC /personne**

DOMINIQUE TRAITEUR



ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl au capital de 7 622,45 €
76 avenue Edouard Millaud
69290 CRAPONNE

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Siret 353 965 874 00012 Naf: 1013B
D.S.V n° 69.069.03

Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

DEVIS n°3 MENU en 2 plats

Cocktail apéritif + entrée servie à l'assiette + plat chaud fromages et dessert **Vaisselle, nappage et service inclus**

Apéritif : Assortiment de 8 pièces/personne réalisé par nos soins

* Toast assorti parmi 11 sortes : Œuf tomates, crevette, oeufs de lumps, moules marinées, coeur de palmier, rosette, oeuf de caille, oeufs de truites, saumon fumé, pointes d'asperges, fromage

* Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail

* Navette au mousson de canard, buisson de rosette

* Brioche au crabe, *toast au foie gras de canard MAISON*

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

* Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille

* *Entremet au saumon fumé MAISON au bois de hêtre*

* Brochettes fraîcheurs : Tomate cerise/mozzarella, tomate cerise/ anchois/olives, Melon/crevette/jambon cru

Pièces chaudes :

* Pruneaux et ananas bacon

* Feuillantines assorties (escargots, St jacques, écrevisses, forestière, asperges)

* *Beignet de crevettes*

* Brochette de poisson et viande grillée et leurs sauces : - *Lotte au paprika*

- *Poulet ananas au curry*

- *St Jacques et crevettes*

- *Volaille au safran*

* Pastis, whisky, martini

* Sangria OU punch MAISON

* Jus de fruits, Coca-cola

ENTREE FROIDE :

* Assiette Gourmande: Mesclun, Foie gras de canard frais Maison aux figues, chutney d'oignons et pain d'épices

OU * Assiette Gourmande: Mesclun, compote de figues, magret de canard fumé, Foie gras de canard Frais MAISON, gelée, Pain brioché chaud

OU * Assiette Norvégienne : Saumon fumé Maison, crevette, tartare de loup frais, mini médaillon de saumon citron, beurre, mayonnaise



Sarl au capital de 7 622,45 €
76 avenue Edouard Millaud
69290 CRAPONNE

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Siret 353 965 874 00012 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

* MENU N° 3

2 plats suite

♥ PLAT CHAUD :

- * Longe de veau rôtie sauce périgieux FLAMBÉE en salle devant vos convives
- OU Pièce de bœuf sauce crème de morilles
- OU Magret de canard rôti au miel et citron OU pommes-cassis
- OU Caille désossée farcie sauce morilles OU cèpes
- OU Fondant de pintadeaux farci aux petits légumes et son jus
- OU Filet de dorade royale sauce anisée et sa garniture provençale

AVEC Garniture de légumes de saison (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, Flanc de pommes de terre, mousse de légumes aux trois couleurs, **pois gourmands, poêlé de pleurotes et Paris**

♥ Fromage blanc a la crème OU secs affinés à la demande

♥ Buffet de desserts et fontaine de champagne : possibilité de panachage

- Pièce montée 3 choux OU gondole de choux OU gâteau des mariés OU vacherin
- + **salade de fruits frais présenté en pastèque** OU cascade de fruits
- et Buisson de fraises* et sa crème anglaise (selon saison)

* Pain, café *et mignardises*

⇒ Matériel et vaisselle au complet

Nappage et serviettes *en tissu, centre de table en fleurs naturelles*
Seaux à champagne INOX, GLACE + GLAÇONS, *chandeliers*.

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

⇒ SERVICE :

Nous prévoyons 1 serveur pour **25 personnes** et ce durant 10 heures
(déplacement compris) ainsi que le personnel de cuisine nécessaire

TARIF : de 53.50 € TTC à 65.00 € TTC (Selon nombre de convives, lieu de réception et dates)

***** Variante avec 10 pièces/personne à l'apéritif = +1.50 € TTC /personne**