

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**