

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**