

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 °3 *Cocktail dînatoires + plat chaud, fromage et dessert*

Apéritif : Assortiment de 15 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, *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

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

Pièces chaudes :

* Pruneaux et ananas bacon

* *Beignet de crevette*

* Feuillantines assorties : Escargots, St jacques, écrevisses, forestière, asperges

* **Brochette de poisson et viande grillée et leurs sauces**

* Cassolettes assorties : *Moules aux piments, noix de pétoncles, émincé de volaille au poivre vert ...*

* **Sangria OU punch MAISON**

* **Pastis, martini, whisky, jus de fruits, coca-cola**

DOMINIQUE TRAITEUR

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



CHARCUTERIES

RECEPTIONS

Sarl au capital de 7 622,45 €
Siret 353 965 874 00012 Ape 151 f

* MENU N°3 *Suite*

♥ PLAT CHAUD :

* Longe de veau rôtie sauce périgueux 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, Flan 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)*