

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

## \* *NOTRE SUGGESTION 2011-2012* \*

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

### 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)

\* Brochette de poisson et viande grillée et leurs sauces :  
- Lotte au paprika  
- Poulet ananas au curry  
- St Jacques et crevettes  
- Volaille au safran

\* *Beignet de crevettes*

\* Sangria ET punch MAISON

\* Jus de fruits, Coca-cola

### ♥ ENTREES :

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

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

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

**DOMINIQUE TRAITEUR**



**ORGANISATION RECEPTIONS**

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

www.dominiquetraiteur.com  
contact@dominiquetraiteur.com

Tel : 04. 78.57.05.53  
Fax : 04. 78.57.14.72

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

## **\* NOTRE SUGGESTION 2011-2012 (suite)**

### ♥ **PLAT CHAUD :**

- \* Pièce de veau rôtie sauce morilles OU jus d'estragon
- OU - Suprême de poulet fermier aux morilles
- OU - Magret de canard sauce Périgueux OU miel citron

AVEC Flanc de pommes de terre, compote argentine et pois gourmands

### ♥ **Fromage blanc à la crème ou assiette de secs affinés à la demande**

### ♥ **Buffet de desserts et fontaine de champagne : Possibilité de panachage**

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

\* Pain, café *et mignardises*

### ♥ **Matériel et vaisselle au complet :**

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

### **Vins en bouteilles :**

- \* Mâcon lugny blanc, cuvée les charmes 1/4
- \* Côtes du Rhône " Lysis " 1/3
- \* Eaux minérales à volonté
- \* Champagne brut Alain Marlé ..... 1 bouteille/5

**TARIF :** de 59.00 € TTC à 72.00 € TTC (Selon nombre de convives, lieu de réception et dates)

**\*\*\* Variante avec 10 pièces/personne = +1.50 € TTC**