

***** Menus de baptême, communion, anniversaire . . . *****

**Menu n°1 Cocktail dînatoire + plat chaud fromage et dessert,
Pain et vaisselle**

APERITIF FROID ET CHAUD ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins

10 pièces/personne

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

* Tartare de saumon mariné, pipérade de poivrons *en minis coupelles et verrines*

* Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail

* Navette au mousson de canard, brioche au crabe

* Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille

* Mini tartelette oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche

* Feuilletés apéritifs assortis, gougère

PLAT CHAUD

* Jambon à l'os sauce Porto ou Madère

OU * Jambonnette de volaille au citron **OU** à la crème

OU * Salmis de pintade

OU * 1/2 coquelet aux queues d'écrevisse (+1.00 €)

AVEC Garniture de légumes de saison (2) aux choix

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 ...

* Fromage blanc à la crème

OU

* Plateau de fromages secs affinés (+ 1.50 €)

* Gâteau multi parfums (royal chocolat, framboisier, poire ...)

OU pièce montée 3 choux

OU berceau de choux

OU assortiment de 3,5 minis gâteaux/personne

* Pain

* Vaisselle au complet reprise sale : 2 verres, 1 flûte ou coupe à champagne

1 grande assiette, 2 assiettes à dessert, 1 couteau, 1 fourchette, 2 cuillères, 1 tasse à café

Tarifs :

* **19.50 € TTC** = **APERITIF + PLAT CHAUD + FROMAGE
+ DESSERT + PAIN**

* **22.50 € TTC** = **APERITIF + PLAT CHAUD + FROMAGE
+ DESSERT + PAIN + VAISSELLE**

** **Variante** : **Avec 12 pièces au cocktail** = + 1.40 € TTC

Avec 14 pièces au cocktail = + 2.70 € TTC

⇒ Ces tarifs sont valables pour le **repas au complet**.

Si vous souhaitez supprimer un élément du menu, merci de nous consulter

INFO : Pour les pièces en chou « berceau ou pièce montée » un minimum de 20 parts est demandé soit 60 choux. Pour les nombres inférieurs à 20 prévoir un supplément de 3.60 € par part supplémentaire.
Pour les gâteaux pas de nombre minimum.

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

*** Menus de baptême, communion, anniversaire . . . ***

Menu n°2 Cocktail dînatoire + plat chaud fromage et dessert, Pain et vaisselle

APERITIF FROID ET CHAUD ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins

10 pièces/personne

- * Toast assorti parmi 11 sortes
- * Entremet au saumon fumé
- * Tartare de saumon mariné, pipérade de poivrons *en minis coupelles et verrines*
- * Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail
- * Brioche au crabe, toast au foie gras
- * Brochette fraîcheur (tomate cerise/mozzarella) (tomate cerise/anchois/olive)
- * Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille
- * Tartelettes assorties : Oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- * Feuilletés apéritifs assortis, gougère
- * Feuillantine assortie (escargots, St jacques, asperges, écrevisses, forestière)
- * Pruneaux et ananas bacon
- * Beignet de crevette

PLAT CHAUD

- * Gigolette de canard à l'orange et ses zestes confits OU sauce aux cèpes
- OU** * Volaille Fermière aux morilles et à la crème
- OU** * Filet de loup à la crème et échalotes OU à l'estragon
- OU** * Pavé de saumon au vin de framboise et poivre rose
- OU** * Filet de loup aux écrevisses et morilles (+1.50 €)

AVEC Garniture de légumes de saison (2) aux choix

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 ...

- * Fromage blanc à la crème

OU

- * Plateau de fromages secs affinés (+ 1.50 €)

- * Gâteau multi parfums (royal chocolat, framboisier, poire ...)

OU pièce montée 3 choux

OU berceau de choux

OU assortiment de 3,5 minis gâteaux/personne

- * Pain

- * Vaisselle au complet reprise sale : 2 verres, 1 flûte ou coupe à champagne

1 grande assiette, 2 assiettes à dessert, 1 couteau, 1 fourchette, 2 cuillères, 1 tasse à café

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

***** Menus de baptême, communion, anniversaire . . . *****

**Menu n°3 Cocktail dînatoire + plat chaud fromage et dessert,
Pain et vaisselle**

**APERITIF FROID ET CHAUD ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins
10 pièces/personne**

- * Toast assorti parmi 11 sortes
- * Entremet au saumon fumé
- * Tartare de saumon mariné, pipérade de poivrons *en minis coupelles et verrines*
- * Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail
- * Brioche au crabe, toast au foie gras
- * Brochette fraîcheur (tomate cerise/mozzarella) (tomate cerise/ anchois/olive)
- * Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille

- * Tartelettes assorties : Oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- * Feuilletés apéritifs assortis, gougère
- * Feuillantine assortie (escargots, St jacques, asperges, écrevisses, forestière)
- * Pruneaux et ananas bacon
- * Beignet de crevette

PLAT CHAUD

- * Magret de canard sauce au poivre vert OU miel citron OU Périgueux
- OU** * Sandre sauce matelote OU sandre rôti à la fondue de poireaux
- OU** * Suprême de pintadeau aux cèpes
- OU** * Mignon de veau à la crème (+ 1.50 €)
- OU** * Mignon à la crème et aux morilles (+ 3.00 €)

AVEC Garniture de légumes de saison (3) aux choix

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 ...

- * Fromage blanc à la crème

- OU**
- * Plateau de fromages secs affinés (+ 1.50 €)

- * Gâteau multi parfums (royal chocolat, framboisier, poire ...)

OU pièce montée 3 choux

OU berceau de choux

OU assortiment de 3,5 minis gâteaux/personne

- * Pain

- * Vaisselle au complet reprise sale : 2 verres, 1 flûte ou coupe à champagne

1 grande assiette, 2 assiettes à dessert, 1 couteau, 1 fourchette, 2 cuillères, 1 tasse à café

DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl au capital de 7 622,45 €
76 avenue Edouard Millaud
69290 CRAPONNE
Siret 353 965 874 00012 Naf: 1013B

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com
Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

D.S.V n° 69. 069. 03

Tarifs :

* **24.60 € T.T.C** = *APERITIF + PLAT CHAUD + FROMAGE
+ DESSERT + PAIN*

* **27.60 € T.T.C** = *APERITIF + PLAT CHAUD + FROMAGE
+ DESSERT + PAIN + VAISSELLE*

** Variante : Avec 12 pièces au cocktail = + 1.60 € TTC

Avec 14 pièces au cocktail = + 3.00 € TTC

⇒ Ces tarifs sont valables pour le repas au complet.

Si vous souhaitez supprimer un élément du menu, merci de nous consulter

HORAIRES D'OUVERTURE des BUREAUX

*du mardi au vendredi
de 9h30 à 12h30 et 14h30 à 19h00
le samedi
de 9h30 à 12h30 et 14h30 à 18h00*

Afin de mieux vous accueillir,

Nous vous conseillons de nous téléphoner pour prendre rendez-vous
avant de passer. *Nous vous remercions de votre compréhension.*

INFO : Pour les pièces en choux « berceau ou pièce montée » un minimum de 20 parts est demandé soit 60 choux. Pour les nombres inférieurs à 20 prévoir un supplément de 3.60 € par part supplémentaire.
Pour les gâteaux pas de nombre minimum.