

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

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

**APERITIF FROID ET CHAUD Assortiment de 10 pièces/personne réalisé par nos soins**

- \* 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 chou
- OU** berceau de chou
- 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 :**

\* **18.70 € TTC** = *APERITIF + PLAT CHAUD + FROMAGE  
+ DESSERT + PAIN*

\* **21.40 € 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 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.