



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 de 10 pièces/personne réalisé par nos soins

- * 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 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 :

* **21.90 € T.T.C =** *APERITIF + PLAT CHAUD + FROMAGE
+ DESSERT + PAIN*

* **24.60 € 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

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.