



Sarl au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Tel : 04. 78.57.05.53

Fax : 04. 78.57.14.72

Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

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

Menu n°1 Cocktail apéritif + entrée + plat chaud fromage et dessert, Pain et vaisselle

Apéritif froid **ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins**

4 pièces/personne

- * Toasts assortis: œuf-tomate, saumon fumé, crevette, œufs de lumps, moules marinées, fromage, cœur de palmier, rosette, œuf de caille, pointes d'asperges
- * Pâté croûte cocktail
- * Mini pain bagnat
- * Chaud froid de saumon

Entrée froide

- * Assiette du chef: Terrine de confit de foies de volailles, jambon cru, rosette, bouquet de salades

OU * Terrine de poisson Maison avec macédoine, crevette, mayonnaise

Plat chaud

- * Jambon à l'os sauce Porto ou Madère
- OU** * Jambonnette de volaille crème et 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, flan de légumes, ratatouille, courgettes à l'estragon, flan de pommes de terre, mousse de légumes aux trois couleurs, julienne de légumes ...

- * Fromage blanc à la crème

- OU**
- * Plateau de fromages secs affinés **(+2.00 €)**

 - * Gâteau multi parfums (royal chocolat, framboisier, poire ...)
 - OU** Assortiment de 3,5 mini gâteaux/personne
 - OU** Pièce montée 3 choux/personne
 - OU** Berceau de 3 choux/personne **Supplément nougatine 40 €**

* Pain

- * Vaisselle au complet reprise sale: 2 verres, 1 flûte ou coupe à champagne
2 grandes assiettes, 2 assiettes à dessert, 2 couteaux, 2 fourchettes, 2 cuillères, 1 tasse à café



Sarl au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

Tarifs :

* **21.90 € TTC** = *APERITIF + ENTREE + PLAT CHAUD + FROMAGE
+ DESSERT + PAIN*

* **26.30 € TTC** = *APERITIF + ENTREE + PLAT CHAUD + FROMAGE
+ DESSERT + PAIN + VAISSELLE*

⇒ Ces tarifs sont valables pour le repas au complet.

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

♦ Les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent évoluer selon le coût des matières premières.

INFO : Pour les pièces en choux « berceau ou pièce montée » un minimum de 20 parts est demandé soit 60 choux. Pour les nombre inférieurs à 20 prévoir un supplément de 3.90 € par part supplémentaire.

♦ Possibilité de faire d'autres formes selon le nombre de choux (berceau, papillon...)

♦ Supplément nougatine pour les pièces en choux = NOUS CONSULTER

♦ Pour les gâteaux pas de nombre minimum.



Sarl au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Tel : 04. 78.57.05.53

Fax : 04. 78.57.14.72

Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

Menu n°2 Cocktail apéritif + entrée + plat chaud fromage et dessert, pain et vaisselle

Apéritif froid ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins

5 pièces/personne

- * Toasts assortis: œuf-tomate, saumon fumé, crevette, œufs de lumps, moules marinées, fromage, cœur de palmier, rosette, œuf de caille, pointes d'asperges
- * Chaud froid de volaille, chaud froid de saumon
- * Navette au mousson de canard, mini pain bagnat
- * Pain polar au saumon fumé

Entrée froide

* Assiette gourmande : Panaché de salades de saison, Foie gras de canard Maison, magret de canard fumé, compote de figue, fine gelée *briochette*

OU * Saumon fumé avec crevette, beurre, citron (2 tranches)

OU * Saumon Bellevue(*minimum 12 personnes*) : Poisson entier prédécoupé, reconstitué et décoré, Avec crevette, macédoine, mayonnaise

Plat chaud

* Cuisse de canard confite

OU * 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 sandre à la fondue de poireaux

OU écrevisses et morilles (+1.50 €)

OU * Pavé de saumon au vin de framboise et poivre rose (+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, flan de légumes, ratatouille, courgettes à l'estragon, flan de pommes de terre, pomme Anna, mousse de légumes aux trois couleurs, julienne de légumes ...

* Fromage blanc à la crème

OU * Plateau de fromages secs affinés (+2.00 €)

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

OU Assortiment de 3,5 mini gâteaux/personne

OU Pièce montée 3 choux/personne

OU Berceau de 3 choux/personne **Supplément nougatine 40 €**

* Pain

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

2 grandes assiettes, 2 assiettes à dessert, 2 couteaux, 2 fourchettes, 2 cuillères, 1 tasse à café



Sarl au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Tel : 04. 78.57.05.53

Fax : 04. 78.57.14.72

Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

Tarifs :

* **29.50 € T.T.C** = *APERITIF + ENTREE + PLAT CHAUD + FROMAGE
+ DESSERT + PAIN*

* **33.90 € T.T.C** = *APERITIF + ENTREE + PLAT CHAUD + FROMAGE
+ DESSERT + PAIN + VAISSELLE*

⇒ Ces tarifs sont valables pour le repas au complet.

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

♦ Les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent évoluer selon le coût des matières premières.

INFO : Pour les pièces en choux « berceau ou pièce montée » un minimum de 20 parts est demandé soit 60 choux. Pour les nombre inférieurs à 20 prévoir un supplément de 3.90 € par part supplémentaire.

♦ Possibilité de faire d'autres formes selon le nombre de choux (berceau, papillon...)

♦ Supplément nougatine pour les pièces en choux = **NOUS CONSULTER**

♦ Pour les gâteaux pas de nombre minimum.



Sarl au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Tel : 04. 78.57.05.53

Fax : 04. 78.57.14.72

Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

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

Menu n°3 Cocktail apéritif + entrée + plat chaud fromage et dessert, pain et vaisselle

Apéritif froid ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins

6 pièces/personne

- * Toasts assortis: œuf-tomate, saumon fumé, crevette, œufs de lumps, moules marinées, fromage, cœur de palmier, rosette, œuf de caille, pointes d'asperges.
- * Chaud froid de volaille, chaud froid de saumon
- * Tartare de saumon mariné, caviar d'aubergine... *en mini coupelles et verrines*
- * Mini pain bagnat, pain polar au saumon fumé

Entrée froide

- * Assiette gourmande : Panaché de salades de saison, Foie gras de canard Maison, magret de canard fumé, compote de figue, fine gelée *briochette*
- OU * Assiette du pêcheur : Saumon fumé, flétan fumé, macédoine, terrine de poisson Maison, crevette, mayonnaise
- OU * Assiette Terre et Mer: Salade de mâche et roquette, Foie gras de canard Frais Maison, magret de canard, saumon fumé, mini médaillon de saumon frais *briochette (+1,80 €)*
- OU * Assiette Norvégienne (minimum 8 personnes) : Saumon fumé, crevette, noix de St Jacques, médaillon de langouste, mini médaillon de saumon frais, citron, beurre, mayonnaise *(+3,90 €)*

Plat chaud

- * Magret de canard sauce au poivre vert OU miel citron OU Périgueux
- OU * Caille désossée, farcie, sauce aux cèpes OU aux morilles
- OU * Mignon de veau à la crème *(+ 2.50 €)*
- OU * Mignon de veau à la crème et aux morilles *(+ 4.00 €)*
- OU * Filet de Saint Pierre aux langoustines *(+ 2.00 €)*
- OU * Longe de cabillaud à la fondue de poireaux *(+ 2.50 €)*

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, flan de légumes, ratatouille, courgettes à l'estragon, flan de pommes de terre, pomme Anna, mousse de légumes aux trois couleurs, julienne de légumes ...

- * Fromage blanc à la crème
- OU * Plateau de fromages secs affinés *(+2.00 €)*
- * Gâteau multi parfums (royal chocolat, framboisier, poire ...)
- OU Assortiment de 3,5 minis gâteaux/personne
- OU Pièce montée 3 choux/personne
- OU Berceau de 3 choux/personne *Supplément nougatine 40 €*
- * Pain



Sarl au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

Menu n°3 (Suite)

* Vaisselle au complet reprise sale : 2 verres, 1 flûte ou coupe à champagne
2 grandes assiettes, 2 assiettes à dessert, 2 couteaux, 2 fourchettes, 2 cuillères, 1 tasse à café

Tarifs :

* **33.00 € T.T.C** = *APERITIF + ENTREE + PLAT CHAUD + FROMAGE
+ DESSERT + PAIN*

* **37.40 € T.T.C** = *APERITIF + ENTREE + PLAT CHAUD + FROMAGE
+ DESSERT + PAIN + VAISSELLE*

⇒ Ces tarifs sont valables pour le repas au complet.

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

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

Nous vous remercions de votre compréhension.

♦ Les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent évoluer selon le coût des matières premières.

INFO : Pour les pièces en choux « berceau ou pièce montée » un minimum de 20 parts est demandé soit 60 choux. Pour les nombre inférieurs à 20 prévoir un supplément de 3.90 € par part supplémentaire.

♦ Possibilité de faire d'autres formes selon le nombre de choux (berceau, papillon...)

♦ Supplément nougatine pour les pièces en choux = **NOUS CONSULTER**

♦ Pour les gâteaux pas de nombre minimum.