

DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY
Siret 353 965 874 00020 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

BUFFETS FROIDS

Menu n°1

* **Assortiment de crudités et salades sur plats décorés : 4/5 variétés A DEFINIR**

- Taboulé, macédoine de légumes frais, carottes, lentilles, betteraves

* **Charcuteries MAISON et viandes froides sur plats décorés :**

- Poulet rôti, jambon blanc, rosette, Terrine Maison
- Mayonnaise, condiment

* Fromage blanc à la crème

OU Plateau de fromages secs affinés (+ 2.00 €)

* Gâteau multi parfums au choix :

- Royal chocolat, fraise (en saison) framboise, poire ...

* Pain

PRIX T.T.C. : 13.80 €

Menu n°2

* **Assortiment de crudités et salades sur plats décorés : 4/5 variétés A DEFINIR**

- Salade Ste Anne, taboulé, macédoine de légumes frais, carottes, betterave

* **Assortiment de charcuteries MAISON sur plats décorés :**

- Jambon blanc, jambon cru, rosette
- Poulet en gelée prétranché, reconstitué et décoré
- Caille désossée, farcie, reconstituée et coupée en fines tranches

* 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 (+ 0.50 €)

→ **Supplément nougatine 40 € pour berceau ...**

* Pain

PRIX T.T.C. : 15.00 €

* **Variante possible sur Menu n°2**

Avec **terrine de poisson** à la place de la caille et du poulet en gelée **supplément de 1.00 €/personne**

*****Autres salades possible :**

- Strasbourgeoise, tagliatelles italienne, haricots verts, perles marine, coleslaw, céleri rémoulade,
- Pommes de terre hareng, tomates mozzarella en saison...

DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY
Siret 353 965 874 00020 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

Menu n°3

* Assortiment de crudités et salade sur plats décorés : 4/5 variétés A DEFINIR

- Salade Ste Anne, salade niçoise, taboulé, carottes, betteraves

* Saumon fumé (2 tranches) + crevettes

OU

* Saumon Bellevue (minimum 12 personnes) :

- Poisson entier prédécoupé, reconstitué, décoré avec crevettes, macédoine, mayonnaise

* Présentation de viandes froides en fines tranches et charcuteries MAISON:

- Rosbif, gigot d'agneau, rôti de veau, dinde, porc ...
- Terrine de lapin aux noisettes, mousserons, canard ...

* 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 (+ 0.50 €)

→ **Supplément nougatine 40 € pour berceau ...**

* Pain

PRIX T.T.C. : 21.50 €

***Autres salades possible :

- Strasbourgeoise, tagliatelles italienne, haricots verts, perles marine, coleslaw, céleri rémoulade,
- Pommes de terre hareng, tomates mozzarella en saison...

Location de Vaisselle reprise sale: (prix à l'unité) :

* Verres élégance	0,32 € /TTC
* Verres ballon	0,28 € /TTC
* Coupe ou flûte à champagne.....	0,32 € /TTC
* Assiettes porcelaine blanche grande	0,32 € /TTC
* Assiettes porcelaine blanche moyenne.....	0,30 € /TTC
* Assiettes porcelaine blanche petite	0,28 € /TTC
* Assiette porcelaine blanche CARREE grande ou petite	0,44 € TTC l'unité
* Couteau, cuillère, fourchette « vieux paris ».....	0,32 € /TTC l'unité
* Couteau, fourchette, cuillère « Filet inox».....	0,30 € /TTC l'unité
* Pannière à pain.....	Petite 0,30 € /TTC Grande 0.50 € /TTC
* Broc à eau	0,85 € /TTC
* Tasse à café	0,23 € /TTC
* Sous tasse.....	0.14 € /TTC

DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY
Siret 353 965 874 00020 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

Menu n°4

* Assortiment de salades et crudités: 4/5 variétés A DEFINIR

- * *Salade Ste Anne*
- * *Taboulé, macédoine*
- * *Salade aux pointes d'asperges, haricots verts, crevettes*
- * *Salade de tagliatelles*
- * *Salade Strasbourgeoise*

* Plateau du pêcheur :

- *Saumon fumé, terrine de poisson MAISON, mini médaillon de saumon frais, Médaillon de langouste, crevette, mayonnaise, citron, beurre ...*

* Assiette gourmande :

- *Panaché de salade de saison, Foie gras de canard Maison, magret de canard fumé, compote de figue, fine gelée, pain brioché*

* Fromage blanc à la crème OU Plateau de secs affinés Possibilité de panachage

- * 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 (+ 0.50 €)

→ **Supplément nougatine 40 € pour berceau ...**

- * Pain

PRIX : 32.50 € TTC

DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY
Siret 353 965 874 00020 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

⇒ Si vous souhaitez du personnel de service, veuillez nous consulter

Si vous souhaitez seulement une entrée ou le plat chaud se référer à la carte

HORAIRES D'OUVERTURE des BUREAUX

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

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

INFO : Pour les pièces en 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.