



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

Tarifs et compositions valable pour 40 personnes minimum en dessous nous consulter.

COCKTAIL DINATOIRE FROID ET CHAUD N° 1 15 pièces/personne

- * 3 toasts assortis
- * 1 pâté croûte cocktail
- * **1 tartare de saumon en mini coupelle et verrines**
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 chaud froid de volaille

Pièces chaudes :

- * 2 tartelettes assorties : oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- * 1 feuillantine aux escargots, écrevisses, forestières
- * 1 pruneau au bacon

- * 3 mini gâteaux assortis

Prix : 12.70 € TTC/personne

COCKTAIL DINATOIRE FROID ET CHAUD N° 2 16 pièces/personne

- * 2 toasts assortis
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 chaud froid de volaille
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 pain polar au saumon fumé

***** 2 pièces/personne Présentation en minis cuillères + verrines :**

- *Crudités et salades assorties : Perles marines, tomates, ratatouille, taboulé, lentilles ...*
- *Tartare de loup et saumon, caviar d'aubergine et son coulis de tomate...*

Pièces chaudes :

- * 2 tartelettes assorties : oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- * 1 feuillantine aux escargots, écrevisses, forestières
- * 1 beignet de crevette

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (1 morceau)
- * 3 mini gâteaux assortis

Prix : 14.70 € TTC/personne

***** Supplément de 0.50 € pour entremet parfums au choix (chocolat, fraise, framboise...)
En remplacement des minis gâteaux.**

***** Supplément de 1.20 € pour berceau de choux ou pièce montée hors nougatine
En remplacement des minis gâteaux.**



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

Tarifs et compositions valable pour 40 personnes minimum en dessous nous consulter.

COCKTAIL DINATOIRE FROID ET CHAUD n°3 : 17 pièces/personne

- * 2 toasts assortis
- * 1 pâté croûte cocktail
- * Pain surprise charcuteries : 2 morceaux/personne
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 brioche au crabe
- * 1 pain polar au saumon fumé

Pièces chaudes :

- * 2 tartelettes assorties : Pizza, quiche, oignons, courgettes, saumon
- * 2 feuillantine assorties : Escargots, écrevisses, forestières
- * 1 beignet de crevette

- * * * 3 mini-gâteaux assortis

Prix : 14.30 € TTC/personne

COCKTAIL DINATOIRE FROID ET CHAUD n° 4 : 20 pièces/personne

- * 2 toasts assortis
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 navette au mousson de canard
- * 1 brioche au crabe
- * 1 brochette fraîcheur : Melon/ jambon cru, tomate cerise / feta, tomate cerise /olive/ anchois...
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 toast au foie gras de canard *MAISON*

***** 2 pièces/personne Présentation en minis cuillères + verrines :**

- *Crudités et salades assorties : Perles marines, tomates, ratatouille, taboulé, lentilles ...*
- *Tartare de loup et saumon, caviar d'aubergine et son coulis de tomate...*

Pièces chaudes :

- * 2 tartelettes assorties : oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- * 2 feuillantine assorties : Escargots, écrevisses, forestières
- * 1 pruneau bacon
- * 1 beignet de crevette

- * Pilotis de fromages secs affinés et pain aux noix (1 morceau)
- * 3 mini gâteaux assortis

Prix : 17.85 € TTC/personne

***** Supplément de 0.50 € pour entremet parfums au choix (chocolat, fraise, framboise...)
En remplacement des minis gâteaux.**

***** Supplément de 1.20 € pour berceau de choux ou pièce montée hors nougatine
En remplacement des minis gâteaux.**



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

Tarifs et compositions valable pour 40 personnes minimum en dessous nous consulter.

COCKTAIL DINATOIRE FROID ET CHAUD n°5 24 pièces

- * 2 toasts assortis
- * 1 mini pain bagnat
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- * 1 toast au foie gras de *canard MAISON*
- * 1 pain polar au saumon fumé
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 brioche au crabe

*** **1,5 pièces/personne Présentation en minis cuillères** + verrines :

- *Crudités et salades assorties : Perles marines, tomates, ratatouille, taboulé, lentilles ...*
- *Tartare de loup et saumon, caviar d'aubergine et son coulis de tomate...*

* **1,5 brochettes fraîcheurs : tomate cerise/feta, tomate cerise/ anchois/olives melons/crevette/jambon cru**

Pièces chaudes :

- * 2 tartelettes assorties : oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- * 2 feuillantine assorties : Escargots, écrevisses, forestières
- * 1 beignet de crevette

* **1 Brochette de poisson et viande grillée:**

- *Brochette d'espadon, cabillaud, rouget Saumon, loup, St Jacques et crevettes*
- *Poulet ananas au curry, poulet à l'antillaise, paprika poivrons, épices colombo...*

* Pilotis de fromages secs et pain aux noix (2)

* 4 mini gâteaux assortis

Prix : 21.75 € TTC/personne

**** Tous nos produits sont présentés sur plateaux inox et conditionnés en coffre isotherme.***

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

- * Verres élégance0,32 € /TTC
- * Verres ballon0,28 € /TTC
- * Chope basse, Chope haute.....0,30 € /TTC
- * Coupe ou flûte à champagne.....0,32 € /TTC
- * Broc à eau0,85 € /TTC
- * Tasse à café0,23 € /TTC