

★ENTREE FROIDES : (la part)

- * Marbré de foie gras de canard MAISON aux figues / 8.80 €
- * Foie gras de canard MAISON / 8.50 €
- * Bloc de foie gras MAISON / 115 €/kg
- Nos foies gras sont Français du Sud- Ouest**
- * Saumon fumé Ecossais (2 trs) / 8.70 €
- * ½ Queue de langouste garnie (Cuba)/19.80 €
- * Saumon Bellevue (min 12p) / 8.50 €
- * Terrine de saumon océane à l'oseille/ 5.40 €
- * Terrine de brochet aux écrevisses/ 5.00 €

★ ENTREES CHAUDES : (la part)

- * Escargots très gros / 8.00 € la DZ
- * Feuilleté de canard aux pommes et foie gras /7.80 €
- * Feuilleté d'escargots et Grenouilles/ 6.50 €
- * Mousseline de homard au champagne/ 6.00 €
- * Mousseline de brochet sauce écrevisses/ 6.00 €
- * Cassolette de la mer aux St Jacques / 7.50 €
- * Coquilles de Saint Jacques fraîches / 7.00 €
- * Brochette de St Jacques aux agrumes/ 9.00 €

★POISSONS CHAUDS : (la part)

- * Filet de bar poêlé au champagne / 10.00 €
- * Filet St Pierre aux langoustines / 11.00 €
- * Pavé de saumon crème à l'oseille / 9.50 €
- * Gratin de fruits de mer / 7.50 €
- * Filet de sandre poêlé aux écrevisses et morilles / 9.00 €
- * Longe de cabillaud aux cèpes et lardons fumés OU sauce écrevisses et morilles /12.50 €
- * Lotte à l'américaine / 12.80 €
- * Médaillon de lotte rôti à la fondue de poireaux / 12.50 €

★ GARNITURES de LEGUMES: (la part)

- * Gratin de cardons à la moelle / 4.20 €
- * Gratin de PDT aux cèpes / 3.30€
- * Gratin de PDT aux morilles / 3.80€
- * Gratin Dauphinois / 3.10 €
- * Pomme Anna / 1.85 €
- * Croustillant de champignons / 2.90 €
- * Champignons forestier / 3.20 €
- * Flan de marrons / 2.30 €
- * Flan de champignons aux girolles / 2.30 €
- * Mousseline de céleri / 1.80 €
- * Flan de butternut / 2.00 €
- * Marrons d'Ardèche au jus / 3.00 €
- * Timbale de riz aux fèves et asperges / 2.20 €
- * Julienne de légumes / 2.40 €
- * Poêlée Sylvestre (poids gourmands, fèves, cèpes, asperges, crosnes)/ 3.30 €
- * Poêlée de légumes d'antan (panais, céleri, carottes jaunes et oranges, topinambour, potiron et oignon rouge) / 2.80 €

★ VIANDES CUISINEES : (la part)

- * Cuisse de canard à l'orange / 7.20 €
- * Tournedos de canard aux fruits rouges /9.00 €
- * Magret de canard poivre vert /8.50 €
OU aux morilles + 1.50 €
- * Caille farcie sauce au foie gras
OU morilles / 8.50 €
- * Suprême de pintade au cidre et pleurotes/ 8.00€
- * Suprême de poularde au vin jaune et morilles/11.50 €
- * Suprême de chapon au champagne et morilles /10.50 €
- * Chapon fermier du Gers aux morilles
OU foie gras / 11.50 €
- * Chapon fermier du Gers rôti au jus / 8.00 €
- * Pavé de veau aux girolles OU cèpes / 11.50 €
- * Traditionnel civet de sanglier /8.50 €
- * Pavé de cerf aux airelles / 10.50 €
OU aux morilles +1.50 €
- * Civet de cerf aux champignons des bois/ 8.50
- * Civet de cerf aux griottes / 8.50 €

★DOMINIQUE★

Traiteur



★Fêtes 2018-2019★

*Toute l'équipe de
DOMINIQUE TRAITEUR
Vous souhaite de bonnes fêtes
Et vous présente
Ses meilleurs vœux pour 2019*

★★★★★★

Tel: 04.78.57.05.53

Fax: 04.78.57.14.72

25, Route de Bordeaux
69670 Vaugneray

contact@dominiquetraiteur.com
www.dominiquetraiteur.com

★★★★★★

*Commande minimum pour
3/4 parts avec le même choix*

*PAS DE PORTION
INDIVIDUELLE*

MERCI DE VOTRE COMPREHENSION

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

☆ MENU à 28.90 € ☆

*Marbré de foie gras de canard
MAISON aux figues*

Mousseline de homard au champagne

Pavé de cerf aux airelles

*Gratin de cardons à la moelle
Flan de butternut*

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

☆ MENU à 35.50 € ☆

*½ Queue de langouste garnie
(De Cuba)*

*Suprême de poularde au vin jaune
Et morilles*

*Flan de butternut
Gratin de cardons à la moelle*

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

SUGGESTIONS de menus

☆ MENU à 20.00 € ☆

Mousseline de brochet aux écrevisses

*Suprême de chapon au champagne
et morilles*

*Poêlée de légumes d'antan
Flan de champignons aux girolles*

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

☆ MENU à 21.50 € ☆

Foie gras de canard MAISON

Traditionnel civet de sanglier

*Gratin de PDT aux morilles
Mousseline de céleri*

CHOIX IDENTIQUE
POUR 3/4 PARTS MINIMUM
PAS DE PORTION
INDIVIDUELLE

D

DOMINIQUE TRAITEUR

Notre chef pâtissier vous propose :

- * **Bûches Pâtissières traditionnelles:**
3.50 €/ la part
 - Chocolat OU Praliné
- * **Bûches « Mousse » :** 3.80 €/ la part
 - **Royal chocolat** : Biscuit succès, chocolat Guayaquil, pailleté feuillantine
 - **Fruits rouges** : Biscuit Joconde, mousse Légère à la mûre et mélange fruits rouges
 - **Marrons Figues**: Biscuit amande, vanille Marmelade de figues, mousse légère marron
 - **Exotique** : Biscuit pistache, insert Crémeux passion et mousse coco
 - **Spéculeos mandarine**: Biscuit dacquoise noisette insert crémeux mandarine éclat de noisette et mousse spéculoos
 - **Trois chocolats** : Biscuit sans farine, Mousse chocolat noir, lait, blanc Et glaçage chocolat
- * **Bûches « Glacées » :** 4.40 €/ la part
 - Vanille framboise, fraise ou chocolat
 - AUTRES PARFUMS POSSIBLES NOUS CONSULTER
- * **Mignardises assorties :** 1.00 € TTC

« En Janvier, pensez à commander nos galettes des rois à la frangipane »

★DOMINIQUE★ Traiteur



★Fêtes 2018-2019★

Tel: 04.78.57.05.53

Fax: 04.78.57.14.72

25, Route de Bordeaux

69670 Vaugneray

contact@dominiquetraiteur.com

www.dominiquetraiteur.com

- Pain surprise charcuteries (60 mcx)

à 43.00 € TTC

- Pain surprise poissons (60 mcx)

à 48.50 € TTC

- Pain surprise saumon fumé (60 mcx)

à 66.00 € TTC



- Feuilletés assortis à 34.50 € TTC/kg

- Autres bouchées chaudes possible

NOUS CONSULTER

Plateau Cocktail Fêtes N°1

★Assortiment de 40 pièces
Froides à 48.00 € / plateau ☆

- Opéra de saumon fumé

- Mini polar au crabe et œufs de truite

- Verrine de mousse d'avocat
Et saumon mariné

- Mini éclair au pavot ganache de foie gras

- Blinis saumon norvégien et mascarpone,
citron vert

- Mini sandwich pain multi graines,
effiloché de canard, roquette et oignons
confit

- Pain d'épices au foie gras et compotée de
figues

- Mini club caviar de tomate confite et
jambon italien



Plateau Cocktail Fêtes N°2

★Assortiment de 40 pièces Froides
à 48.00 € / plateau ☆

- Mini briochette au foie gras

- Mini chou crème de roquefort et noix

- Roulé de saumon fumé, crème à l'aneth

- Blinis caviar de tomates et involtini

- Mini burger crème cheese, ciboulette,
Râpée de poitrine fumée, tomate confite

- Verrine d'avocat et onctueux de betteraves

- Mini club rilette d'oie et tapenade

- Toast pain noir, chèvre pesto et tomate
Confite

