



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

## **DEVIS n°1**

**Cocktail dînatoire + plat chaud fromages et dessert**

**Vaisselle, nappage et service inclus**

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

**14 Pièces /personne**

\* Toasts assortis: Œuf tomates, crevette, œufs lumps, moules marinées, cœur de palmier, rosette, œuf de caille, saumon fumé, pointes d'asperges, fromage

\* Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail

\* Navette au mousson de canard

\* Pain surprise charcuteries

\* Brioche au crabe

\* Pain surprise poisson

\* Tartare de saumon mariné, caviar d'aubergine... *en minis coupelles et verrines*

\* **Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille**

### **Pièces chaudes :**

\* Mini tartelette oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche

\* Feuilletés apéritifs assortis,

\* Pruneaux et ananas bacon

\* Feuillantines aux escargots, écrevisses et forestière

\* **Kir au vin blanc et à la crème de cassis**

\* Jus de fruits, coca-cola

### **♥ PLAT CHAUD :**

\* Jambon à l'os MAISON sauce mère OU porto flambé en salle devant vos convives

OU Jambonnette de volaille farcie sauce aux champignons

OU Pintade au vin cuit et lardons fumés

OU Pavé de saumon rôti aux épices et crème aux échalotes OU crème d'oseille

**AVEC Garniture de légumes de saison (3) à définir ensemble**

Gratin bourbonnais, gratin dauphinois, pomme Anna, julienne de légumes, 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 ...

# 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

## \* Devis n°1

## *Suite*

♥ Fromage blanc a la crème OU secs affinés à la demande

♥ Buffet de desserts et fontaine de champagne : possibilité de moduler les choix

1 Chou/personne (Forme A DEFINIR)  
+ Gâteaux des mariés : royal chocolat et fruits rouges

\* Pain, café

Matériel et vaisselle au complet : 1 verre à eau, 2 verres à vins, 1 grande assiette,  
2 assiettes à dessert, 1 couteau, 1 fourchette, 2 cuillères, 1 tasse à café, 1 panier à  
pain/6, 1 broc à eau/6, 1 flûte ou coupe à champagne  
\* nappage et serviettes non tissés, (sup.tissu = +1,60 €)  
Pour le plat chaud, toutes les assiettes sont **CHAUFFÉES**

### SERVICE :

Nous prévoyons 1 serveur pour 30 personnes et ce durant 10 heures  
(Déplacement compris) ainsi que le personnel de cuisine nécessaire

TARIF : de 43.70 € à 68.00 € TTC (selon nombre de convive, lieu de réception et date)

\* *Prix pour les personnes seulement à l'apéritif : 13.90 € TTC / personne*



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

## **DEVIS n°2**

### **Cocktail dînatoire + plat chaud fromages et dessert**

#### **Vaisselle, nappage et service inclus**

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

**14 Pièces /personne**

\* Toasts assortis: Œuf tomates, crevette, œufs lumps, moules marinées, cœur de palmier, rosette, œuf de caille, saumon fumé, pointes d'asperges, fromage

\* Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail

\* Navette au mousson de canard, **buisson de rosette**

\* Brioche au crabe, **Pain polar au saumon fumé**

\* Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille

\* **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...*

\* **Brochettes fraîcheurs** : (tomate cerise/mozzarella) (tomate cerise/ anchois/olives)  
(Melon/crevette/jambon cru)

#### **Pièces chaudes :**

\* Mini tartelette oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche

\* Feuilletés apéritifs assortis

\* Pruneaux et ananas bacon

\* **Feuillantines assorties** : Escargots, écrevisse, forestière

\* **Kir au vin blanc et à la crème de cassis**

\* **Sangria OU punch MAISON**

\* Jus de fruits, coca-cola

#### **♥ PLAT CHAUD :**

\* Pièce de veau rôtie au jus d'estragon

OU Gigot d'agneau au jus d'ail et romarin

OU Suprême de poulet fermier aux morilles

OU Gigolette de canard farcie à l'orange Ou cèpes

OU Filet mignon de porc au velouté de cresson OU forestière

OU Filet de loup aux écrevisses et morilles

OU Pavé de sandre à la fondue de poireaux OU sauce légère au champagne

#### **AVEC Garniture de légumes de saison (3) à définir ensemble**

Gratin bourbonnais, gratin dauphinois, pomme Anna, julienne de légumes, 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 ...

**DOMINIQUE TRAITEUR**



**ORGANISATION RECEPTIONS**

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

www.dominiquetraiteur.com  
contact@dominiquetraiteur.com

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

Tel : 04. 78.57.05.53  
Fax : 04. 78.57.14.72

**\* Devis n°2**      *Suite*

♥ **Fromage blanc a la crème OU secs affinés à la demande**

♥ **Buffet de desserts et fontaine de champagne : possibilité de moduler les choix**

1 Chou/personne (Forme A DEFINIR)  
+ Gâteaux des mariés : royal chocolat et fruits rouges  
+ **Salade de fruits frais présentés en pastèque**

\* Pain, café

**Matériel et vaisselle au complet :** 1 verre à eau, 2 verres à vins, 1 flûte à champagne

1 grande assiette, 2 assiettes à dessert, 1 couteau, 1 fourchette, 2 cuillères, 1 tasse à café, 1 panier à pain/6, 1 broc à eau/6,

***Nappage et serviettes en tissu, seaux inox, glace pillée, glaçons***

Pour le plat chaud, toutes les assiettes sont **CHAUFFÉES**

**SERVICE :**

Nous prévoyons 1 serveur pour 25 personnes et ce durant 10 heures  
(Déplacement compris) ainsi que le personnel de cuisine nécessaire

**TARIF :** de 49.50 € TTC à 73.00 € TTC (selon nombre de convive, lieu de réception et date)

\* *Prix pour les personnes seulement à l'apéritif : 15.80 € TTC / personne*



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

www.dominiquetraiteur.com  
contact@dominiquetraiteur.com

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

Tel : 04. 78.57.05.53  
Fax : 04. 78.57.14.72

## **DEVIS n°3**

### **Cocktail dînatoire + plat chaud fromages et dessert**

#### **Vaisselle, nappage et service inclus**

#### **Apéritif : ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins**

**15 Pièces /personne**

\* Toasts assortis: Œuf tomates, crevette, œufs lumps, moules marinées, cœur de palmier, rosette, œuf de caille, saumon fumé, pointes d'asperges, fromage

\* Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail

\* Navette au mousson de canard, buisson de rosette

\* Brioche au crabe

\* *Toast au foie gras de canard MAISON*

\* \* 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...*

\* Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille

\* Brochettes fraîcheurs (tomate cerise/mozzarella) (tomate cerise/ anchois/olives)  
(Melon/crevette/jambon cru)

#### **Pièces chaudes :**

\* Pruneaux et ananas bacon

\* *Beignet de crevette*

\* Feuillantines assorties : Escargots, écrevisse, forestière

\* Cassolettes et cuillères assorties : *Mini quenelles aux écrevisses, Boudin créole et pomme au curry, St Jacques à la fondue de poireaux, grenouilles-escargots...*

\* Brochettes 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...*

\* Sangria OU Punch MAISON

\* Pastis, martini, whisky *OU Crémant de Bourgogne avec crème de cassis*

\* Jus de fruits, coca-cola



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

## **\* Devis n°3**      *Suite*

### ♥ **PLAT CHAUD :**

\* Longe de veau rôtie sauce périgueux FLAMBÉE en salle devant vos convives  
OU Pièce de bœuf sauce crème de morilles  
OU Magret de canard rôti au miel et citron OU pommes-cassis  
OU Caille désossée farcie sauce morilles OU cèpes  
OU Fondant de pintadeaux farci aux petits légumes et son jus  
OU Filet de dorade royale sauce anisée et sa garniture provençale

### **AVEC Garniture de légumes de saison (3) à définir ensemble**

Gratin bourbonnais, gratin dauphinois, pomme Anna, julienne de légumes, 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, **poêlé de pleurotes et Paris...**

### ♥ **Fromage blanc a la crème OU secs affinés à la demande**

### ♥ **Buffet de desserts et fontaine de champagne : possibilité de moduler les choix**

1 Chou/personne (Forme A DEFINIR)  
+ Gâteaux des mariés : royal chocolat et fruits rouges  
+ Salade de fruits frais présentés en pastèque  
*Et Buisson de fraises et sa crème anglaise (selon saison)*

**\*\*\* Possibilité de remplacer salade de fruits + buisson de fraises par Fontaine de chocolat  
+ Brochette et copeaux de fruits**

\* Pain, café *et mignardises*

### **Matériel et vaisselle au complet**

Nappage et serviettes *en tissu, centre de table en fleurs naturelles*  
Seaux à champagne INOX, GLACE + GLAÇONS, *chandeliers*.  
Pour le plat chaud, toutes les assiettes sont **CHAUFFÉES**

### **SERVICE :**

Nous prévoyons 1 serveur pour **25 personnes** et ce durant 10 heures  
(Déplacement compris) ainsi que le personnel de cuisine nécessaire

**TARIF : de 57.50 € TTC à 81.00 € TTC (selon nombre de convive, lieu de réception et date)**

**\* Prix pour les personnes seulement à l'apéritif : 18.00 € TTC / personne**