



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

* **NOTRE SUGGESTION 2019** *

Cocktail apéritif + entrée servie à l'assiette + plat chaud fromages et dessert vaisselle, nappage et service inclus + *boissons comprises*

APERITIF: ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins 8 Pièces /personne

- * Toasts assortis: Œuf tomates, crevette, oeufs de lumps, moules marinées, coeur de palmier, rosette, oeuf de caille, saumon fumé, pointes d'asperges, fromage
 - * Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail
 - * Navette au mousson de canard, buisson de rosette
 - * **Toast au foie gras de canard MAISON**
 - * Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille
 - * *Pain polar au saumon fumé*

* **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 :

- * Pruneaux et ananas bacon
- * Feuillantines assorties (Escargots, écrevisse, forestière)
- * *Beignet de crevettes*

* **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 ET punch MAISON**
- * **Jus de fruits, Coca-cola**

♥ **ENTREES :**

* **Tartare de loup frais à l'huile d'olive et saumon fumé**

OU * **Assiette Gourmande:** Mesclun, **Foie gras de canard frais Maison aux figes**, chutney d'oignons et pain d'épices

OU * **Assiette Gourmande:** Mesclun, compote de figes, magret de canard fumé, **Foie gras de canard Frais MAISON**, gelée, *Pain brioché chaud*

OU * **Assiette Terre et Mer :** *Salade de mâche et roquette, Foie gras de canard Frais Maison, magret de canard, pignon de pin, saumon fumé + briochette ET Tartare de saumon OU mini médaillon de saumon frais*



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

* **NOTRE SUGGESTION 2019** * (suite)

“ Menu en 2 plats – Boissons Comprises “

♥ **PLAT CHAUD :**

* Pièce de veau rôtie sauce morilles OU jus d'estragon
OU - Suprême de poulet fermier aux morilles
OU - Magret de canard sauce Périgueux OU miel citron
AVEC Pomme Anna, Julienne de légumes, champignons frais *Autre assortiment possible*

♥ **Fromage blanc à la crème ou assiette de 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 *et mignardises*

♥ **Matériel et vaisselle au complet :**

Nappage et serviettes *en tissu*, chandeliers et **centre de table en fleurs naturelles**
Seaux à champagne **INOX**, GLACE + 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.

Vins en bouteilles :

- * Mâcon lugny blanc, cuvée les charmes 1/4
- * Côtes du Rhône “ Lysis “ 1/3
- * Eaux minérales à volonté
- * Champagne brut Roger Closquinet 1 bouteille/5

TARIF : de 63.50 € TTC à 87.00 € TTC (selon nombre de convive, lieu de réception et date)

***** Variante avec 10 pièces/personne = +1.80 € TTC**

**** Prix pour les personnes seulement à l'apéritif = 10.20 € en cocktail 8 pièces
12.00 € en cocktail 10 pièces**