



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 MENU en 2 plats

Cocktail apéritif + entrée servie à l'assiette + plat chaud fromages et dessert
Vaisselle, nappage et service inclus

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**

* Brioche au crabe

* **Tartare de saumon mariné à l'aneth, 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 bacon
- * **Feuillantines aux escargots, écrevisses et forestière**

- * **Kir au vin blanc et à la crème de cassis, mûres ou pêches**
- * Jus de fruits, Coca-cola

♥ **ENTREE FROIDE :**

*Terrine de rascasse au saumon pistachée, macédoine de légumes sauce mousseline de homard et crevettes

OU * Terrine de foies de volaille en confit, compote d'oignons, bouquet du maraîcher
Et chiffonnade de jambon cru, rosette

OU * Médaillon de saumon avec crevette, macédoine, mayonnaise



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

*** MENU N° 1** *2 plats (suite)*

♥ **PLAT CHAUD :**

- * Jambon à l'os MAISON sauce madère 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, 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 ...

♥ **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, 2 grandes assiettes, 2 assiettes à dessert, 2 couteaux, 2 fourchettes, 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 € TTC à 68.00 € TTC/personne (selon nombre de convive, lieu de réception et date)

* * * Variante avec 10 pièces/personne = +1.50 € TTC

***** Prix pour les personnes seulement à l'apéritif =** 8.90 € en cocktail 8 pièces
10.40 € en cocktail 10 pièces



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 MENU en 2 plats

Cocktail apéritif + entrée servie à l'assiette + plat chaud fromages et dessert
Vaisselle, nappage et service inclus

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
- * Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille

* Brioche au crabe

* **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)

- * **Sangria OU punch MAISON**
- * **Jus de fruits, Coca-cola**

♥ **ENTREE FROIDE :**

* Terrine de lapereau en gelée au vin de Porto et jambon de pays, confitures d'oignons au miel et son mesclun

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



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

*** MENU N° 2** *2 plats (suite)*

♥ **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 selon choix (3) à définir ensemble

♥ **Fromage blanc à 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, 2 grandes assiettes, 2 assiettes à dessert, 2 couteaux, 2 fourchettes, 2 cuillères, 1 tasse + sous tasse à café, 1 panier à pain/6, 1 Broc à eau/6, 1 flûte ou coupe à champagne

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)

* * * Variante avec 10 pièces/personne = +1.70 € TTC

** **Prix pour les personnes seulement à l'apéritif** = 10.00 € en cocktail 8 pièces
11.70 € en cocktail 10 pièces



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°3 MENU en 2 plats

Cocktail apéritif + entrée servie à l'assiette + plat chaud fromages et dessert
Vaisselle, nappage et service inclus

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 OU Punch MAISON**

- * **Pastis, martini, whisky OU Crémant de Bourgogne avec crème de cassis**
- * **Jus de fruits, coca-cola**

ENTREE FROIDE :

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

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

OU * **Assiette Norvégienne** : Saumon fumé, crevette, tartare de loup frais, mini médaillon de saumon citron, beurre, mayonnaise

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

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

*** MENU N° 3*****2 plats 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, 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)

*** * * Variante avec 10 pièces/personne = +1.90 € TTC**

***** Prix pour les personnes seulement à l'apéritif = 10.50 € en cocktail 8 pièces
12.40 € en cocktail 10 pièces**



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**