

DOMINIQUE TRAITEUR



ORGANISATION RECEPTIONS

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, 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

* **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 Poirine 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 rouge

* 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 41.50 € TTC à 55.00 € TTC (Selon nombre de convive, lieu de réception et date)

*** * * Variante avec 10 pièces/personne = +1.30 € TTC**

***** Prix pour les personnes seulement à l'apéritif =** 8.40 € en cocktail 8 pièces
9.60 € 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

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

* 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 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 rouge
- + **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 48.00 € TTC à 64.00 € TTC (Selon nombre de convive, lieu de réception et date)

*** * * Variante avec 10 pièces/personne = +1.30 € TTC**

**** Prix pour les personnes seulement à l'apéritif = 9.60 € en cocktail 8 pièces
10.85 € 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°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
- * Brioche au crabe, *toast au foie gras de canard MAISON*
- * **Tartare de saumon mariné à l'aneth, caviar d'aubergine... en minis coupelles et verrines**
 - * Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille
 - * *Pain polar au saumon fumé*

* 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*

- * Brochette de poisson et viande grillée et leurs sauces :
 - *Lotte au paprika*
 - *Poulet ananas au curry*
 - *St Jacques et crevettes*
 - *Volaille au safran*

- * 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 périgieux 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 rouge
- + 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 55.00 € TTC à 74.00 € TTC (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** = 9.90 € en cocktail 8 pièces
11.50 € en cocktail 10 pièces

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

* PROPOSITION DE BOISSONS :

EXEMPLE DE FORFAITS BOISSONS :

Vins en bouteilles :

- * Mâcon Lugny blanc, cuvée les charmes 1 bouteille/4
- * Côtes du Rhône rouge A.O.C. 12.5° « Vieille Vignes » 1 bouteille/3
- * Eaux minérales à volonté
- * Champagne brut Roger Closquinet..... 1 bouteille/5

Prix par personne 9,70 € /T.T.C.
5,40 € TTC sans le champagne

***** Nous ne prenons pas de droit de bouchon sur les boissons fournies par vos soins *****

Proposition de boissons : ⇨ *facturation à la bouteille*

* Jus de fruit 1L	= 2.60 € TTC la bouteille
* Coca Cola 1,5L	= 3.60 € TTC la bouteille
* Eau minérale plate ou gazeuse	= 1,50 € TTC la bouteille
* St Véran	= 12,20 € TTC la bouteille
* Uby Côtes de Gascogne blanc Petit et gros Manseng	= 11.00 € TTC la bouteille
* Macon Lugny blanc	= 8,90 € TTC la bouteille
* Pur Viognier pays d'oc blanc	= 9,90 € TTC la bouteille
* Bourgogne Aligoté « Château de Cray » blanc	= 11.80 € TTC la bouteille
* St Joseph rouge AOC	= 16.40 € TTC la bouteille
* Côtes du Rhône rouge GUIGAL	= 10.70 € TTC la bouteille
* Côtes du Rhône Lysis vieilli en fût de chêne	= 8,70 € TTC la bouteille
* Côtes du Rhône AOC « Vieille Vigne »	= 6,20 € TTC la bouteille
* Cabernet sauvignon rouge coteaux de l'ardèche	= 7.50 € TTC la bouteille
* Rosé de Provence	= 8,80 € TTC la bouteille
** Crémant de Bourgogne	= 8.90 € TTC la bouteille
** Champagne Brut « ROGER CLOSQUINET »	= 21.50 € TTC la bouteille
** Champagne Brut Réserve	= 23.50 € TTC la bouteille
** Champagne Brut Prestige	= 27,80 € TTC la bouteille
** Champagne Brut Rosé	= 23,50 € TTC la bouteille



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

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Siret 353 965 874 00012 Naf: 1013B
D.S.V n° 69.069.03

Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

*** CONDITIONS PARTICULIERES**

SERVICE :

Pour un service de qualité, nous prévoyons habituellement, 1 serveur pour 25/30 personnes dont 1 maître d'hôtel et ce durant 10 heures (déplacement compris) ainsi que le personnel de cuisine nécessaire.

Le service est assuré par des " professionnels " de la restauration.

Dans les prestations de service, nous comprenons :

- * L'installation des lieux à l'arrivée des serveurs : Nappage, serviettes, vaisselle, buffet, chaises, fleurs, menus ...
- * Le service du menu et des boissons en salle

MATERIEL :

Vaisselle en faïence blanche au complet : Verres apéritifs, verres à vins, verre à eau, flûte ou coupe à champagne, couteaux, fourchettes, cuillères, couverts à poisson, grandes assiettes, assiettes à dessert, brocs à eau, panières, tasses et sous tasses à café, seaux à champagne, nappage et serviettes ...

Les assiettes et couverts sont desservis à chaque plat

Pour une meilleure qualité de service, aucune vaisselle n'est faite sur place.

Matériel de chauffe et de cuisine au complet : **POUR CHAQUE PLAT CHAUD, LES ASSIETTES SONT CHAUFFEES.**

RESERVATION :

Ferme et définitive après le versement d'un chèque d'acompte de 10 à 20% du montant estimé ensemble.

REGLEMENT :

Le solde est payable au comptant à réception de facture ou au plus tard sous 8 jours à dater de la réception.

Nous demandons une estimation « Sérieuse » du nombre de convives 3 mois avant.

Le nombre de convives est à préciser 15 jours avant. Le nombre de repas commandé 10 jours avant est celui qui vous sera facturé.

*** Possibilité de décoration florale au complet

***** laboratoire agréé par les services vétérinaires : DSV n° 69.069.03**

***** Ces devis types sont établis sur une base de 100 adultes minimum et sont susceptibles d'être modifiés en fonction du nombre de convives.**

***** Repas enfants aux alentours de 15.00 €. Menu à composer ensemble.**