

COCKTAILS

Plateau cocktail « Prestige »

- 48 Bouchées 48.00 €

Soit 6 pièces de chaque sorte

- 24 Bouchées 24.00 €

Soit 3 pièces de chaque sorte

* Mini pain bagnat , Pâté croûte cocktail

* Mini club jambon italien, caviar de tomate

* Verrine guacamole, mousse de betteraves

* Mini choux roquefort et noix

* Mini polar crème fromagère et saumon fumé

* Toast au foie gras et compote de figues

* Mini burger roquette, oignon
et canard confit

Plateau cocktail « Toasts »

- 48 Bouchées 39.00 €

Soit 6 pièces de chaque sorte

* Rosette cornichon

* Saumon fumé radis

* Crème fromagère au pesto, tomate
confite, épi de maïs

* Œuf tomate ciboulette

* Mousson de canard olive verte

* Œuf de caille, concombre

* Asperges vertes

* Crevettes au paprika

Tous nos produits sont de fabrication
MAISON

Plateau de charcuteries

Présentées en fines tranches sur pic bois

(10/12 pers) 1 kg 32.00 €

Jambon cru / blanc, rosette, mortadelle,

Poitrine roulée, terrine maison,

Pâté croûte cocktail

PIZZAS

Au choix :

- Jambon fromage

- TOUT légumes

- Anchois - 3 fromages

* ½ Plaque de pizza 18.00 €

12 parts normales OU 60 mcx cocktail

* Plaque de pizza 34.50 €

24 parts normales OU 120 mcx cocktail

QUICHES

Au choix :

- Lorraine, TOUT légumes, saumon

* Plaque de quiche 40.50 €

24 parts normales OU 140 mcx cocktail

* ½ Plaque de quiche 21.00 €

12 parts normales OU 70 mcx cocktail

* Plaque de quiche SAUMON 45.00 €

24 parts normales OU 140 mcx cocktail

* ½ Plaque de quiche SAUMON 23.50 €

12 parts normales OU 70 mcx cocktail

DOMINIQUE

Traiteur

CARTE

Du Lundi 07 septembre
au Dimanche 13 septembre
2020

Sur commande
UNIQUEMENT

A VENIR RECUPERER

Du lundi au Samedi

10h/12h30 ET 15h / 18h

Le Dimanche 10h/12h

Livraison possible 7j/7

25 Route de Bordeaux

69670 Vaugneray

04.78.57.05.53

contact@dominiquetraiteur.com

www.dominiquetraiteur.com



⚠ PAS de validation de notre part,

PAS de commande





MENUS DE LA SEMAINE

Entrée + plat = 11.00 €

Plat + dessert = 11.00 €

Entrée + plat + dessert = 12.90 €

Lundi 07 septembre

*Betterave rouge en salade
aux noisettes*

*Carré de porc sauce porto
Gratin dauphinois*

Salade de melon à la menthe

*Commandes semaine 24h à l'avance,
Avant 12h la veille*

Mardi 08 septembre

Salade composée

*Sauté de dinde et poêlée de courgettes
au basilic*

Mousse chocolat au lait

Mercredi 09 septembre

Charcuteries

*Volaille aux écrevisses
Riz sauvage*

Tarte aux prunes

Jeudi 10 septembre

Salade de pomme de terre - Hareng

Veau rôti

Haricots verts, tomate provençale

Salade de fraises

Vendredi 11 septembre

Tarte aux légumes du soleil

*Pavé de saumon rôti
Lentilles à la crème*

Clafoutis aux pommes

Pour vos commandes du weekend :

(Minimum 5 personnes)

- * *Volaille fermière aux morilles* 8.10 €
- * *Magret de canard miel citron
OU poivre vert* 8.50 €
- * *Paëlla ROYALE* 9.30 €
- * *Couscous ROYAL* 9.30 €
- * *Tajine de poulet 8.30 € / Agneau* 10.40 €
- * *Lasagnes MAISON* 7.80 €
- * *Jambon à l'os sauce madère* 5.00 €
- * *Cuisse de canard confite* 7.20 €
- * *Sauté de veau marengo* 8.90 €
- * *Pavé de veau girolles 12 € / morilles* 13.50 €

** *Poissons selon arrivage = Nous consulter*

Garnitures au choix . Exemple :

- * *Gratin dauphinois* 3.10 €
- * *Mousse de légumes* 1.75 €
- * *Flan de légumes* 2.10 €
- * *Champignons frais persillés...* 2.90 €

Autres demandes possibles

- *Entrées froides : Foie Gras Maison, saumon frais, terrine de poisson, salades et crudités, charcuteries...*

- Pâtisseries MAISON : *mignardises, tarte aux fruits, entremets (royal choc, framboisier...)*

Commandes pour le weekend

JEUDI AVANT 12H00

*Pour toutes autres demandes,
N'hésitez pas à nous consulter*