

## 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 14 septembre  
au Dimanche 20 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](http://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 14 septembre

Melon, jambon sec

Sauté de veau marengo  
Chou-fleur

Panna cotta fruits rouges

Commandes semaine 24h à l'avance,

Avant 12h la veille

### Mardi 15 septembre

Terrine de foies de volaille  
Confiture d'oignons

Blanquette de volaille au curry  
et fèves de soja  
Pommes vapeur

Tartelette chocolat

\*\*\*\*\*

### Mercredi 16 septembre

Salade de haricots verts

Escalope de poulet milanaise  
Penne sauce tomate

Salade de fruits

\*\*\*\*\*

### Judi 17 septembre

Gaspacho

Navarin d'agneau

Tarte aux pommes

\*\*\*\*\*

### Vendredi 18 septembre

Salade de choux râpés

Paëlla au poisson

Eclair praliné

## 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**