

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 21 septembre
au Dimanche 27 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 21 septembre

Salade de pois chiches

*Poulet rôti, jus à l'estragon
Riz blanc et flan de légumes*

Entremet royal chocolat

Commandes semaine 24h à l'avance,

Avant 12h la veille

Mardi 22 septembre

Aspic œuf-jambon, macédoine fraîche

*Sauté de porc à la moutarde
à l'ancienne
Carottes à l'ail*

Soupe de melon à la menthe

Mercredi 23 septembre

Tzatziki de concombre

Lasagnes Maison

Poirier

Judi 24 septembre

Pissaladière

Brochette de dinde marinée aux épices

Semoule

Salade de fraises

Vendredi 25 septembre

Salade grecque

*Poisson du marché
Ratatouille à l'huile d'olive*

Tartelette feuilletée à la figue

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***