

Lundi 11 Janvier

Céleri rémoulade

*Jambon Madère
Gratin de cardons*

Opéra

Mardi 12 Janvier

Salade de pommes de terre - Hareng

*Escalope de volaille aux champignons
Riz pilaf, brocolis*

Tarte aux poires

Mercredi 13 Janvier

*Velouté de patate douce, curry
et coriandre*

Gratin de ravioles au chorizo

Crumble pommes et fruits rouge

DOMINIQUE Traiteur



25 Route de Bordeaux

69670 Vaugneray

04.78.57.05.53

contact@dominiquetraiteur.com

www.dominiquetraiteur.com



MENUS DE LA SEMAINE

Entrée + plat = 11.00 €

Plat + dessert = 11.00 €

Entrée + plat + dessert = 12.90 €



Jeudi 14 Janvier

Salade d'endives, comté et noix

Potée aux choux

Salade d'orange à la cannelle

Vendredi 15 Janvier

Quiche aux poireaux et lardons

Gratin de poisson et fruits de mer

Fondant chocolat et crème anglaise

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

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

*🌀 Pas de nombre minimum pour les
menus de la semaine et le week-end
gourmand 🌀*

MENU WEEK-END GOURMAND

Samedi 16 Janvier et Dimanche 17 Janvier

Tajine de poulet aux fruits secs

(Poulet, pruneaux, dattes, raisins secs, amandes, courgettes et semoule)

Tarif : 8.80 € TTC / personne

EN JANVIER

Notre chef pâtissier vous propose

Galette des rois à la frangipane :

- 4/6 personnes : 14.50 € TTC
- 6/8 personnes : 19.80 € TTC
- 10/12 personnes : 28.00 € TTC



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

LA CARTE D'HIVER!



DOMINIQUE Traiteur

A VENIR RECUPERER

Du lundi au Samedi

10h/12h30 ET 15h / 18h

Le Dimanche 10h/12h

Sur commande

UNIQUEMENT

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 🤖

Pour vos commandes
du weekend :
(Minimum 5 personnes)

Commandes pour le weekend
JEUDI AVANT 12H00

ENTREES FROIDES : (la part)

* Médaillon de saumon sans garniture	7.80 €
* Foie gras Maison sur plat décoré	8.50 €
* <u>Assiette Gourmande</u> : Foie gras de canard <i>Maison</i> , magret de canard fumé compote de figue, salade	8.50 €
* Saumon Bellevue (minimum 12 pers)	8.50 €
* Saumon fumé écossais 2 tranches → Supplément crevettes (x2)	8.70 € 0.70 €
* ½ Queue de langouste (Cuba)	19.80 €

Autres choix possibles

*Assiette du pêcheur, assiette norvégienne,
terrines de poisson, salades et crudités, viandes
froides, entrées chaudes ...*

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

PLAT CHAUD : (la part)

* Jambon à l'os sauce madère	5.00 €
* Cuisse de canard confite	7.20 €
* Lasagnes MAISON 450gr/pers	7.80 €
* Tartiflette	7.80 €
* Volaille fermière aux morilles	8.10 €
* Magret de canard miel citron OU poivre vert	8.50 €
* Blanquette de veau à l'ancienne	8.90 €
* Parmentier de canard 450gr/pers	9.00 €
* Couscous Royal	9.80 €
* <u>Choucroute Royale</u> :	9.80 €
<i>Lard, jambonneau, 1 saucisse de Strasbourg, 1 saucisse fumé, saucisson, pomme de terre, chou</i>	
* <u>Choucroute de la mer</u> :	11.80 €
<i>Haddock, cabillaud, saumon, moules, crevette, pomme de terre et chou</i>	
* Pavé de veau girolles	12.00 €
* Pavé de veau aux morilles	13.50 €

GARNITURES : (la part)

* Pomme paillason	1.70 €
* Mousse aux trois légumes	1.80 €
* Pomme Anna	2.00 €
* Flan de butternut	2.00 €
* Flan de légumes	2.10 €
* Gratin dauphinois	3.10 €
* Gratin de cardons en saison	4.50 €

Autres légumes possibles, nous consulter...

DESSERTS MAISON : (la part)

* Tartelette aux fruits individuelle, <i>Pâte feuilletée</i>	1.60 €
* Tartelette ronde individuelle, <i>Pâte sablée</i>	2.10 €
* Tarte ronde feuilletée (pommes, poires...)	
- 6 pers	12.00 €
- 10 pers	15.50 €
- 12 pers	18.60 €
* Tarte ronde sablée (poires, myrtilles, framboises, multi fruits, praline...)	
- 6 pers	15.00 €
- 8/10 pers	18.60 €
- 10/12 pers	25.00 €
* Mignardise assortie /pièce (Tartelette, verrine, macaron, chou ...)	1.00 €
* <u>Entremets</u> :	
- Ambassadeur, poire, framboisier, moka et royal chocolat	3.00 €
- Trois chocolats, succès, opéra, forêt noire et chocolat caramel beurre salé	
- Méli-Mélo de fruits frais, exotique	3.30 €

