

S.A.S au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY
Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com
Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

COCKTAIL DINATOIRE FROID 16 pièces N°1 :

- * 2 toasts assortis
- * 1 pâté croûte cocktail
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 toast au foie gras *MAISON*
- * 1 navette au mousson de canard

- * 1 chaud froid de saumon
- * Pain surprise poisson (1 morceau)
- * 1 brioche au crabe
- * 1 Présentation en mini cuillères + verrines :
 - Crudités et salades assorties : Perles marines, tomates, ratatouille, taboulé, lentilles ...
 - Verrine de mousse d'avocat Et saumon mariné, onctueux de betterave...

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (1 morceau)
- * 3 mignardises assorties

**Prix : 14.80 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 14.03 € HT**

*** Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

COCKTAIL DINATOIRE FROID 18 pièces N°2

- * 3 toasts assortis
- * 1 pâté croûte cocktail
- * 1 navette au mousson de canard
- * 1 mini pain bagnat
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)

- *** 2 pièces/personne Présentation en mini cuillères + verrines :
 - Crudités et salades assorties : Perles marines, tomates, ratatouille, taboulé, lentilles ...
 - Verrine de mousse d'avocat Et saumon mariné, onctueux de betterave...

- * Pain surprise poisson (2 morceaux)
- * 1 brioche au crabe
- * 1 chaud froid de saumon

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (1 morceau)
- * 3 mignardises assorties

**Prix : 16.70 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 15.83 € HT**

*** Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

S.A.S au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY
Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com
Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

COCKTAIL DINATOIRE FROID 18 pièces N°3

- * 2 toasts assortis
- * Rosette Lyonnaise en fines tranches 30 gr
- * 2 minis pain bagnat
- * 1 chaud froid de volaille
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- * 1 toast au foie gras de canard **MAISON**

*** 2 pièces/personne Présentation en mini cuillères + verrines :

- Crudités et salades assorties : Perles marines, tomates, ratatouille, taboulé, lentilles ...
- Verrine de mousse d'avocat Et saumon mariné, onctueux de betterave...

- * 1 brioche au crabe
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 roulé au saumon, crème cheese à l'aneth

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (1 morceau)

- * 3 mignardises assorties

**Prix : 18.40 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 17.44 € HT**

*** Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

***** Possibilité de prévoir en remplacement des mignardises : Entremet chocolat, fraises
...OU Pièce montée en chou POUR LE TARIF NOUS CONSULTER**

S.A.S au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY
Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com
Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

COCKTAIL DINATOIRE FROID 20 pièces N°4

- * 3 toasts assortis
- * Rosette Lyonnaise en fines tranches 30 gr
- * 2 minis pains bagnat
- * 1 chaud froid de volaille
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- * 1 toast au foie gras de canard **MAISON**

*** 2 pièces/personne Présentation en mini cuillères + verrines :

- Crudités et salades assorties : Perles marines, tomates, ratatouille, taboulé, lentilles ...
- Verrine de mousse d'avocat Et saumon mariné, onctueux de betterave...

- * 1 brioche au crabe
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 roulé de saumon, crème cheese à l'aneth

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (1 morceau)

- * 4 mignardises assorties

Prix : 20.30 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 19.24 € HT

*** Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

***** Possibilité de prévoir en remplacement des mignardises : Entremet chocolat, fraises
...OU Pièce montée en choux POUR LE TARIF NOUS CONSULTER**

S.A.S au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY
Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69.069.03

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com
Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

COCKTAIL DINATOIRE FROID 10 pièces + 80gr viandes + fromage + Dessert N°5

- * 2 toasts assortis
- * 1 pâté croûte cocktail
- * 1 mini pain bagnat
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- * 1 navette au mousson de canard

- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 roulé de saumon, crème cheese à l'aneth
- * 1 brioche au crabe

BUFFET FROID : 80 gr par personne de viandes froides en fines tranches

- Rosbif
- Gigot d'agneau
- Rôti de veau
- Rôti de porc
- *Pain de campagne tranché*

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (2 morceaux)

- * 3 mini gâteaux assortis

**Prix : 16.90 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 16.02 € HT**

*** Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

***** Possibilité de prévoir en remplacement des mignardises : Entremet chocolat, fraises
...OU Pièce montée en chou POUR LE TARIF NOUS CONSULTER**

S.A.S au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY
Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com
Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

COCKTAIL PRESTIGE n° 6 : 20 pièces/personne + Bouquet de légumes 40 gr/personne

- * 2 toasts assortis
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 navette au mousson de canard
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 roulé de saumon, crème cheese à l'aneth
- * *Pain surprise au saumon fumé MAISON 2 morceaux/personne*
- * *1 brioche au crabe*

* 2 Brochettes fraîcheur : Melon / jambon cru, tomate cerise/mozzarella,
Melon/crevette/jambon cru

- * 1 toast au foie gras de canard *MAISON*
- * *Rosette Lyonnaise en fines tranches 30 gr*

*** *Bouquet de petits légumes, sauce mousseline 40 gr /personne*

*** 2 pièces/personne *Présentation en mini cuillères* + verrines :

- *Crudités et salades assorties : Perles marines, tomates, ratatouille, taboulé, lentilles ...*
- *Verrine de mousse d'avocat Et saumon mariné, onctueux de betterave...*

* Pilotis de fromages secs et pain aux noix (2 morceaux)

* 3 mini gâteaux

Prix : 21.80 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 20.66 € HT

*** Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

*** *Possibilité de prévoir en remplacement des mignardises : Entremet chocolat, fraises
...OU Pièce montée en choux POUR LE TARIF NOUS CONSULTER*

S.A.S au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY
Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com
Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

BUFFET CAMPAGNARD n° 1

COCKTAIL APERITIF 8 pièces/personne + charcuteries + fromages + dessert :

- * 3 toasts assortis
- * 1 navette au mousson de canard
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 brioche au crabe
- * Pain surprise au saumon fumé (1 morceau/personne)

BUFFET FROID : 150 gr par personne de charcuteries en fines tranches

- Chiffonnade de jambon cru, jambon blanc, rosette lyonnaise
- Pâté croûte cocktail
- Poitrine roulée
- Mortadelle
- Condiments, moutarde
- ***Pain de campagne tranché***

* *Pilotis de fromages secs et pain aux noix (2 morceaux)*

* *3 mini gâteaux assortis*

**Prix : 18.00 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 17.06 € HT**

*** Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

***** Possibilité de prévoir en remplacement des mignardises : Entremet chocolat, fraises
...OU Pièce montée en chou POUR LE TARIF NOUS CONSULTER**

S.A.S au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY
Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com
Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

BUFFET CAMPAGNARD n° 2

COCKTAIL APERITIF 8 pièces/personne + charcuteries+ petits légumes + fromages + dessert :

- * 2 toasts assortis
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 chaud froid de saumon
- * **1 toast au foie gras de canard MAISON**
- * Pain surprise au saumon fumé (1 morceau/personne)

***2 Mini cuillères assorties : crudités, salades, fruits de mer**

***** Bouquet de petits légumes, sauce mousseline 40 gr/personne**

BUFFET FROID : 80 gr par personne de charcuteries en fines tranches

- Chiffonnade de jambon cru, jambon blanc, rosette lyonnaise
- Pâté croûte cocktail
- Poitrine roulée
- Mortadelle
- Condiments, moutarde
- ***Pain de campagne tranché***

* *Pilotis de fromages secs et pain aux noix (2 morceaux)*

* *3 mini gâteaux assortis*

**Prix : 17.60 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 16.68 € HT**

*** Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

► **Tarif Location de vaisselle en direct par vos soins**

Chez Loka Vaisselle Chemin de Clapeloup 69280 Sainte Consorce 04.37.22.02.76:

Location de Vaisselle reprise sale: (prix à l'unité) :

- * Verres élégance0,32 € /TTC
- * Chope basse, Chope haute.....0,30 € /TTC
- * Coupe ou flûte à champagne.....0,32 € /TTC
- * Broc à eau.....0,85 € /TTC

DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

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

Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69.069.03

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

***** 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 <i>1L</i>	= 2.60 € TTC la bouteille
* Jus de fruit artisanal de Thurins	= 3.30 € TTC la bouteille
* Coca Cola <i>1,25L</i>	= 3.60 € TTC la bouteille
* Eau minérale plate ou gazeuse	= 1,80 € TTC la bouteille
* Eau minérale plate ou gazeuse (bte verre)	= 3.00 € TTC la bouteille
* St Véran	= 16.90 € TTC la bouteille
* Bourgogne Aligoté « Château de cray » blanc	= 13.50 € TTC la bouteille
* Pur Viognier blanc Pays d'oc IGP	= 11.00 € TTC la bouteille
* Macon Lugny blanc	= 10.90 € TTC la bouteille
* Viognier blanc	= 7.80 € TTC la bouteille
* Chardonnay blanc	= 7.30 € TTC la bouteille
* St Joseph rouge « Grande réserve »	= 20.00 € TTC la bouteille
* Crozes Hermitage Le Millepertuis rouge	= 19.60 € TTC la bouteille
* Crozes Hermitage rouge Cave de Tain	= 15.00 € TTC la bouteille
* Côtes du Rhône rouge GUIGAL	= 11.80 € TTC la bouteille
* Côtes du Rhône rouge Les Essaims	= 9.50 € TTC la bouteille
* Côtes du Rhône AOC « Vieille Vigne »	= 6.90 € TTC la bouteille
* Côtes de Provence Château St Pierre rosé	= 12.50 € TTC la bouteille
* Rosé « Paradis » pays d'Oc	= 10.00 € TTC la bouteille
* Rosé « Greg et Juju » Pays d'Oc	= 8.50 € TTC la bouteille
* Destination Sud IGP méditerranée rosé	= 7.90 € TTC la bouteille
** Crémant de Bourgogne	= 9.90 € TTC la bouteille
** Champagne Brut « Roger Closquet »	= 22.00 € TTC la bouteille
** Champagne Brut Réserve	= 24.50 € TTC la bouteille
** Champagne Brut Rosé	= 24.50 € TTC la bouteille

DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

S.A.S au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY
Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com
Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

Précisions

**** TVA au taux de 5.5% en cas de prestation simple sans service sur la partie alimentaire seulement***

***** Le taux de TVA passe à 10% sur la totalité en cas de prestation avec personnel de service (sauf alcool = 20%)***

****** TVA à 20% sur les alcools uniquement***

****** Frais de livraison éventuels en supplément à chiffrer selon la distance OU Récupération par vos soins dans nos locaux à Vaugneray.***

→ L'installation, le nappage et le débarrassage des tables restent à votre charge an cas de prestation simple sans service

****** Tous nos produits sont présentés sur plateaux de service inox et conditionnés en Coffre isotherme***