



DEVIS n°1

Cocktail dînatoire + mise en bouche + plat chaud, fromage et dessert

Apéritif : Assortiment de 14 pièces/personne réalisé par nos soins

* **Toasts assortis**: 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

* Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail

* Navette au mousson de canard, **buisson de rosette**

* Brioche au crabe, **toast au foie gras de canard MAISON**

* Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille

* **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...

* **Brochettes fraîcheurs** : Tomate cerise/mozzarella, tomate cerise/ anchois/olives, Melon/crevette/jambon cru

Pièces chaudes :

* Pruneaux et ananas bacon

* ***Beignet de crevette***

* **Feuillantines assorties** : Escargots, écrevisses, forestière

* **Brochettes de poisson et viande grillée et leurs sauces :**

- Brochette d'espardon, cabillaud, rouget Saumon, loup,
- Poulet ananas au curry, St Jacques et crevettes, poulet à l'antillaise, épice colombo...

* ***Sangria OU punch MAISON, kir vin blanc à discrétion***

* ***Jus de fruits, coca-cola***

DOMINIQUE TRAITEUR  **ORGANISATION RECEPTIONS**

S.A.S au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY
Siret 353 965 874 00012 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

DEVIS n°1 suite

Mise en bouche :

Tartare de St Jacques à la mangue
OU
Gaspacho andalou, chantilly au basilic
OU
Soupe de melon au muscat, émincé de jambon
OU
Verrine de betteraves et mousse de roquette
OU
Soupe froide de courgettes à la menthe
OU
Crème brûlée au foie gras

PLAT CHAUD :

* Pièce de veau rôtie au jus d'estragon ou sauce forestière
OU
Gigot d'agneau au jus d'ail et romarin
OU
Suprême de volaille fermière aux morilles
OU
Gigot de canard farci sauce à l'orange Ou aux cèpes
OU
Filet mignon de porc au velouté de cresson OU forestière
OU
Pavé de saumon au vin de framboises et poivre rose
OU
Filet de loup aux écrevisses et morilles
OU
Pavé de sandre à la fondue de poireaux OU sauce légère au champagne

AVEC Garniture de légumes de saison selon choix (3) à définir ensemble

Gratin bourbonnais, gratin dauphinois, pomme Anna, champignons frais persillés, compote argentine, tomate provençale, pomme paillason, fagot de haricots, flan de légumes, flan de pommes de terre, mousse de légumes aux trois couleurs, poêlé de pleurotes et Paris...

Fromage blanc à la crème OU secs affinés à la demande

DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

S.A.S au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY
Siret 353 965 874 00012 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 de desserts et fontaine de champagne : possibilité de moduler les choix

Pièce montée OU gondole de 1 choux/personne (autre forme possible)
+ Gâteaux des mariés : royal chocolat et fruits rouge
+ Salade de fruits frais présentés en pastèque

* Pain, café

Matériel et vaisselle au complet :

1 verre à eau, 2 verres à vins, 1 grande assiette,
2 assiettes à dessert, 1 couteau, 1 fourchette, 2 cuillères, 1 tasse à café,
1 panier à pain/6, 1 broc à eau/6, 1 flûte ou coupe à champagne
Nappage et serviettes **en tissu**,
Seaux à champagne INOX, GLACE + GLAÇONS,

SERVICE :

Nous prévoyons 1 serveur pour 25 personnes et ce durant 10 heures
(Déplacement compris) ainsi que le personnel de cuisine nécessaire

Tarif : De 56.50 € TTC à 71.00 € TTC/personne
(Selon date et lieu de réception et nombre de convives)

*** Prix pour les personnes adultes seulement à l'apéritif : 17.80 € TTC / personne**

***** Variante avec 12 pièces au cocktail = 59.60 € TTC**

DOMINIQUE TRAITEUR



ORGANISATION RECEPTIONS

S.A.S au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY
Siret 353 965 874 00012 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

DEVIS n°2

Cocktail dînatoire + mise en bouche + plat chaud, fromage et dessert

Apéritif : Assortiment de **15 pièces**/personne réalisé par nos soins

* **Toasts assortis**: 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

* Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail

* Navette au mousson de canard, **buisson de rosette**

* Brioche au crabe, **toast au foie gras de canard MAISON**

* Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille

* 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...

* Brochettes fraîcheurs : Tomate cerise/mozzarella, tomate cerise/ anchois/olives, Melon/crevette/jambon cru

Pièces chaudes :

* Pruneaux et ananas bacon

* **Beignet de crevette**

* * Feuillantines assorties : Escargots, écrevisses, forestière

* **Cassolettes et cuillères assorties :**

Mini quenelles aux écrevisses, Boudin créole et pomme au curry, grenouilles-escargots, St Jacques...

* **Brochettes de poisson et viande grillée:**

- Brochette d'espadon, cabillaud, rouget Saumon, loup, St Jacques et crevettes
- Poulet ananas au curry, poulet à l'antillaise, paprika poivrons, épices colombo...

* **Sangria OU Punch MAISON**

* **Pastis, martini, whisky OU Crémant de Bourgogne avec crème de cassis**

* **Jus de fruits, coca-cola**

DEVIS n°2 suite

Mise en bouche :

Tartare de St Jacques à la mangue

OU

Gaspacho andalou, chantilly au basilic

OU

Soupe de melon au muscat, émincé de jambon

OU

Verrine de betteraves et mousse de roquette

OU

Soupe froide de courgettes à la menthe

OU

Crème brûlée au foie gras

PLAT CHAUD :

* Longe de veau rôtie sauce périgieux FLAMBÉE en salle devant vos convives

OU

Pièce de bœuf sauce crème de morilles

OU

Magret de canard rôti au miel et citron OU pommes-cassis

OU

Caille désossée farcié sauce aux morilles

OU

Fondant de pintadeaux farci aux petits légumes et son jus

OU

Filet de dorade royale sauce anisée et sa garniture provençale

OU

Fricassée de lotte aux écrevisses et petits légumes

AVEC Garniture de légumes de saison selon choix (3) à définir ensemble

Gratin bourbonnais, gratin dauphinois, pomme Anna, champignons frais persillés, compote argentine, tomate provençale, pomme paillasson, fagot de haricots, flan de légumes, flan de pommes de terre, mousse de légumes aux trois couleurs, poêlé de pleurotes et Paris...

Fromage blanc à la crème OU secs affinés à la demande

DEVIS n°2 suite et fin

***** Buffet de desserts et fontaine de champagne : possibilité de moduler les choix**

1 Chou/personne (Forme A DEFINIR)
+ Gâteaux des mariés : royal chocolat et fruits rouge

+ Salade de fruits frais présentés en pastèque
Et Buisson de fraises et sa crème anglaise (selon saison)

***** Possibilité de remplacer salade de fruits + buisson de fraises par Fontaine de chocolat
+ Brochette et copeaux de fruits**

- * Pain, café
- * *Mignardises*

Matériel et vaisselle au complet : 1 verre à eau, 2 verres à vins, 1 flûte à champagne
1 grande assiette, 2 assiettes à dessert, 1 couteau, 1 fourchette, 2 cuillères, 1 tasse à café, 1 panier à
pain/6, 1 broc à eau/6. Pour le plat chaud, toutes les assiettes sont **CHAUFFÉES**

Nappage et serviettes **en tissu, centre de table en fleurs naturelles**
Seaux à champagne INOX, GLACE + GLAÇONS, **chandeliers**.

SERVICE :

Nous prévoyons 1 serveur pour 25 personnes et ce durant 10 heures
(Déplacement compris) ainsi que le personnel de cuisine nécessaire

Tarif: De 64.00 € TTC à 80.00 € TTC/personne
(Selon date et lieu de réception et nombre de convives)

*** Prix pour les personnes adultes seulement à l'apéritif : 20.00 € TTC / personne**

***** Variante avec 12 pièces au cocktail = 67.20 € TTC**

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

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

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>IL</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 Closquinet »	= 22.00 € TTC la bouteille
** Champagne Brut Réserve	= 24.50 € TTC la bouteille
** Champagne Brut Rosé	= 24.50 € TTC la bouteille



S.A.S au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY
Siret 353 965 874 00012 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

*** CONDITIONS PARTICULIERES****SERVICE :**

Pour un service de qualité, nous prévoyons habituellement, 1 serveur pour 25/30 personnes dont 1 maître d'hôtel et ce durant 10 heures (déplacement compris) ainsi que le personnel de cuisine nécessaire.

Le service est assuré par des " professionnels " de la restauration.

Dans les prestations de service, nous comprenons :

- * L'installation des lieux à l'arrivée des serveurs : Nappage, serviettes, vaisselle, buffet, chaises, fleurs, menus ...
- * Le service du menu et des boissons en salle

MATERIEL :

Vaisselle en faïence blanche au complet : Verres apéritifs, verres à vins, verre à eau, flûte ou coupe à champagne, couteaux, fourchettes, cuillères, couverts à poisson, grandes assiettes, assiettes à dessert, brocs à eau, panières, tasses et sous tasses à café, seaux à champagne, nappage et serviettes ...

Les assiettes et couverts sont desservis à chaque plat

Pour une meilleure qualité de service, aucune vaisselle n'est faite sur place.

Matériel de chauffe et de cuisine au complet : **POUR CHAQUE PLAT CHAUD, LES ASSIETTES SONT CHAUFFEES.**

RESERVATION :

Ferme et définitive après le versement d'un chèque d'acompte de 10 à 20% du montant estimé ensemble.

REGLEMENT :

Le solde est payable au comptant à réception de facture ou au plus tard sous 8 jours à dater de la réception.

Nous demandons une estimation « Sérieuse » du nombre de convives 3 mois avant.

Le nombre de convives est à préciser 15 jours avant. Le nombre de repas commandé **10 jours Avant est celui qui vous sera facturé.**

*** Possibilité de décoration florale au complet

***** laboratoire agréé par les services vétérinaires : DSV n° 69.069.03**

***** Repas enfants aux alentours de 15.00 € .Menu à composer ensemble.**