

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***

DEVIS n°1 suite

Mise en bouche :

Tartare de St Jacques à la mangue
OU
Soupe de melon au muscat, émincé de jambon sec
OU
Velouté de petits pois, tuile de parmesan
OU
Soupe froide de courgettes à la menthe
OU
Crème brûlée au foie gras

PLAT CHAUD :

* Suprême de pintade au vin cuit et lardons fumés
OU
Suprême de volaille fermière aux morilles
OU
Giglette de canard farcie à l'orange OU cèpes
OU
Filet de dorade sauce vierge
OU
Filet de t Pierre aux langoustines

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

Gratin dauphinois, pomme Anna, pomme paillason, brochette de pommes grenailles, compote argentine, tomate provençale, fagot de haricots, flan de légumes, ratatouille, courgettes à l'estragon, mousse de légumes aux trois couleurs, julienne de légumes, timbale de riz aux petits légumes, flan de champignons, champignons frais persillés, champignons forestiers...

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

* Pain, café

Matériel et vaisselle au complet :

Verres apéritifs, 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 59.00 € TTC à 72.00 € 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**

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
Soupe de melon au muscat, émincé de jambon sec
OU
Velouté de petits pois, tuile de parmesan
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 cassis
OU
Caille désossée farcie sauce morilles OU cèpes
OU
Longe de cabillaud rôtie coulis de poivrons ou crémeux de petits pois
OU
Filet de bar sauce au champagne

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

Gratin dauphinois, pomme Anna, pomme paillason, brochette de pommes grenailles, compote argentine, tomate provençale, fagot de haricots, flan de légumes, ratatouille, courgettes à l'estragon, mousse de légumes aux trois couleurs, julienne de légumes, timbale de riz aux petits légumes, flan de champignons, champignons frais persillés, champignons forestiers...

Fromage blanc à la crème OU secs affinés à la demande

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 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

***** Possibilité de remplacer salade de fruits par Fontaine de chocolat
+ Brochette et copeaux de fruits (+1.50 €/p)**

* Pain, café

* *Mignardises*

Matériel et vaisselle au complet : Verres apéritifs, 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 67.00 € TTC à 81.00 € 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**



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.**