

Menu Cocktail dînatoire + Paëlla + fromage et dessert et pain

APERITIF FROID et CHAUD Assortiment de **10** pièces/personne *réalisé par nos soins*

- * Toasts assortis
- * Roulé de saumon ,crème cheese à l'aneth
- * Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail, brioche au crabe
- * Toast au foie gras
- * 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...

Pièces chaudes

- * Tartelettes assorties : Oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- * Feuillantine assortie (Escargots, écrevisse, forestière)
- * Pruneaux et ananas bacon, beignet de crevette
- * Brochettes de poisson et viande grillée :
- *Brochette d'espardon, cabillaud, rouget Saumon, loup,*
- *Poulet ananas au curry, St Jacques et crevettes, poulet à l'antillaise, épice colombo...*

Plat chaud

*Paëlla ROYALE présentée en grande poêle :
Poulet, lapin, chorizo, fruits de mer, moules, crevette, riz, légumes ...

* Fromage blanc à la crème **OU** Plateau de secs affinés **(+2.00 €)**

Dessert

* Gâteau multi parfums (royal chocolat, framboisier, poire ...)

OU

Assortiment de 3,5 mini gâteaux/personne

OU

Pièce montée 3 choux/personne **OU** Berceau de 3 choux/personne **(+0.75)**

Supplément nougatine 45 € au minimum

* Pain : Flûte OU baguettes

PRIX : 25.50 € T.T.C / personne

→ **Possibilité de remplacer la paëlla par tajine poulet OU agneau (+1.00€) OU Couscous Royal**

******Variante avec cocktail 8 pièces sans brochettes=Moins-value de 2.00 €personne**

Les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent évoluer selon le coût des matières premières.

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

Les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent évoluer selon le coût des matières premières.

**Possibilité de location de vaisselle reprise sale chez notre prestataire
Loka Vaisselle à Ste Consorce 04.37.22.02.76**

Estimation tarif Location de vaisselle en direct par vos soins

* 1 verre apéritif + 2 verres élégances repas, 1 flûte à champagne
1 grande assiette, 2 assiettes dessert, 1 couteau filet inox, 1 fourchette filet inox,
2 cuillères filet inox, 1 tasse

Prix: 3.65 € TTC/ personne