



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 ET CHAUD N° 1 15 pièces/personne**

- \* 3 toasts assortis
- \* 1 pâté croûte cocktail
- \* **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...*
- \* 1 mini pain bagnat
- \* 1 chaud froid de saumon
- \* 1 chaud froid de volaille

**Pièces chaudes :**

- \* 2 tartelettes assorties : oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- \* 1 feuillantine aux escargots, écrevisses, forestières
- \* 1 pruneau au bacon
  
- \* 3 mini gâteaux assortis

**Prix : 13.50 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)  
Soit 12.80 € HT**

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

**COCKTAIL DINATOIRE FROID ET CHAUD N° 2 16 pièces/personne**

- \* 2 toasts assortis
- \* 1 mini pain bagnat
- \* 1 chaud froid de volaille
- \* 1 chaud froid de saumon
- \* 1 roulé de saumon, crème cheese à l'aneth
- \*\*\* **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...*

**Pièces chaudes :**

- \* 2 tartelettes assorties : oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- \* 1 feuillantine aux escargots, écrevisses, forestières
- \* 1 beignet de crevette
  
- \* Pilotis de fromages secs et pain aux noix (1 morceau)
- \* 3 mini gâteaux assortis

**Prix : 15.60 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)  
Soit 14.79 € 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 ET CHAUD n°3 :      17 pièces/personne**

- \* 2 toasts assortis
- \* 1 pâté croûte cocktail
- \* Pain surprise charcuteries : 2 morceaux/personne
- \* 1 mini pain bagnat
- \* 1 chaud froid de saumon
- \* 1 brioche au crabe
- \* 1 roulé de saumon, crème cheese à l'aneth

**Pièces chaudes :**

- \* 2 tartelettes assorties : Pizza, quiche, oignons, courgettes, saumon
- \* 2 feuillantes assorties : Escargots, écrevisses, forestières
- \* 1 beignet de crevette

- \* \* \* 3 mini-gâteaux assortis

**Prix : 15.20 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)**  
**Soit 14.40 € HT**

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

**COCKTAIL DINATOIRE FROID ET CHAUD n° 4 :      20 pièces/personne**

- \* 2 toasts assortis
- \* 1 chaud froid de saumon
- \* 1 navette au mousson de canard
- \* 1 brioche au crabe
- \* 1 brochette fraîcheur : Melon/ jambon cru, tomate cerise / feta, tomate cerise /olive/ anchois...
- \* 1 mini pain bagnat
- \* 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 ...*

**Pièces chaudes :**

- \* 2 tartelettes assorties : oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- \* 2 feuillantes assorties : Escargots, écrevisses, forestières
- \* 1 pruneau bacon
- \* 1 beignet de crevette

- \* Pilotis de fromages secs affinés et pain aux noix (1 morceau)
- \* 3 mini gâteaux assortis

**Prix : 18.90 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)**  
**Soit 17.91 € 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 ET CHAUD n°5 24 pièces

- \* 2 toasts assortis
- \* 1 mini pain bagnat
- \* Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- \* 1 toast au foie gras de **canard MAISON**
- \* 1 roulé de saumon, crème cheese à l'aneth
- \* 1 chaud froid de saumon
- \* 1 brioche au crabe

#### \*\*\* 1,5 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...*

- \* 1,5 brochettes fraîcheurs : tomate cerise/feta, tomate cerise/ anchois/olives  
 melons/crevette/jambon cru

#### Pièces chaudes :

- \* 2 tartelettes assorties : oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- \* 2 feuillantine assorties : Escargots, écrevisses, forestières
- \* 1 beignet de crevette

#### \*1 Brochette 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...*

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

- \* 4 mini gâteaux assortis

**Prix : 23.20 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)  
 Soit 21.99 € 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 élégance .....0,32 € /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 Closquinet »	= 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.***

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

***→ 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***