

DEVIS n°1 MENU en 2 plats

Cocktail apéritif + entrée servie à l'assiette + plat chaud fromages, dessert
Vaisselle, nappage et service inclus

APERITIF: ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins

8 Pièces /personne

*** 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,

* **Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille**

* Brioche au crabe

* **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 :

* Mini tartelette oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche

* Feuilletés apéritifs assortis

* Pruneaux bacon

* Feuillantines aux escargots, écrevisses et forestière

* ***Kir au vin blanc et à la crème de cassis, mûres ou pêches***

* ***Jus de fruits, Coca-cola***

ENTREE FROIDE :

* Terrine de rascasse au saumon pistachée, macédoine de légumes sauce mousseline de homard et crevettes

OU

Terrine de foies de volaille en confit, compote d'oignons, bouquet du maraîcher
Et chiffonnade de jambon cru, rosette

OU

* Médailon de saumon avec crevette, macédoine, mayonnaise



S.A.S 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

*** MENU N° 1 2 plats (suite)**

PLAT CHAUD :

- * Jambon à l'os MAISON sauce madère **OU** porto flambé en salle devant vos convives
OU
Jambonnette de volaille farcie sauce aux champignons
OU
Pintade au vin cuit et lardons fumés
OU
Pavé de saumon rôti aux épices et crème aux échalotes **OU** crème d'oseille

AVEC Garniture de légumes de saison (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, ratatouille, courgettes à l'estragon, flan de pommes de terre, mousse de légumes aux trois couleurs, julienne de légumes, flan de champignons

Fromage blanc à la crème OU secs affinés à la demande

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

* Pain, café

Matériel et vaisselle au complet :

1 verre à eau, 2 verres à vins, 2 grandes assiettes, 2 assiettes à dessert, 2 couteaux, 2 fourchettes, 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 non tissés, (sup.tissu = 1,60 €)
Pour le plat chaud toutes les assiettes sont **CHAUFFÉES**

SERVICE :

Nous prévoyons 1 serveur pour 30 personnes et ce durant 10 heures
(Déplacement compris) ainsi que le personnel de cuisine nécessaire

Tarif: De 48.70 € TTC à 69.00 € TTC/personne
(Selon date et lieu de réception et nombre de convives)

***** Variante avec 10 pièces/personne = +1.70 € TTC**

***** Prix pour les personnes seulement à l'apéritif = 9.90 € en cocktail 8 pièces**
11.60 € en cocktail 10 pièces



DEVIS n°2 MENU en 2 plats

Cocktail apéritif + entrée servie à l'assiette + plat chaud fromages, dessert
Vaisselle, nappage et service inclus

APERITIF: ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins

8 Pièces /personne

* 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,

* Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille

* Brioche au crabe

* Roulé de saumon, crème cheese à l'aneth

* 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 :

* Mini tartelette oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche

* Feuilletés apéritifs assortis

* Pruneaux et ananas bacon

* Feuillantines assorties (Escargots, écrevisse, forestière)

* ***Sangria OU punch MAISON***

* ***Jus de fruits, Coca-cola***

ENTREE FROIDE :

* Terrine de lapereau en gelée au vin de Porto et jambon de pays, confitures d'oignons au miel et son mesclun

OU

Tartare de loup frais à l'huile d'olive et saumon fumé

DOMINIQUE TRAITEUR



ORGANISATION RECEPTIONS

S.A.S au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

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

*** MENU N° 2**

2 plats (suite)

PLAT CHAUD

* Pièce de veau rôtie au jus d'estragon
OU

Gigot d'agneau au jus d'ail et romarin
OU

Suprême de poulet fermier aux morilles
OU

Giglette de canard farcie à l'orange Ou cèpes
OU

Filet mignon de porc au velouté de cresson OU forestière
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

♥ **Fromage blanc à la crème OU secs affinés à la demande**

♥ **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

* Pain, café

Matériel et vaisselle au complet : 1 verre à eau, 2 verres à vins, 2 grandes assiettes,
2 assiettes à dessert, 2 couteaux, 2 fourchettes, 2 cuillères, 1 tasse + sous 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 inox, glace pillée, glaçons

Pour le plat chaud, toutes les assiettes sont **CHAUFFÉES**

SERVICE :

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

Tarif: De 55.50 € TTC à 75.00 € TTC/personne
(Selon date et lieu de réception et nombre de convives)

***** Variante avec 10 pièces/personne = +1.80 € TTC**

**** Prix pour les personnes seulement à l'apéritif = 11.00 € en cocktail 8 pièces**

12.70 € en cocktail 10 pièces

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

DEVIS n°3 MENU en 2 plats

Cocktail apéritif + entrée servie à l'assiette + plat chaud fromages, dessert

Vaisselle, nappage et service inclus

APERITIF: ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins 8 Pièces /personne

* 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

* Navette au mousson de canard,

* *Toast au foie gras de canard MAISON*

* Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille

* Roulé de saumon, crème cheese à l'aneth

* 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

* Feuillantines assorties : Escargots, écrevisse, forestière

* Beignet de crevettes

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

- Brochette d'espardon, 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*

DOMINIQUE TRAITEUR



ORGANISATION RECEPTIONS

S.A.S 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

*** MENU N° 3 2 plats suite**

ENTREE FROIDE :

- * **Assiette Gourmande:** Mesclun, **Foie gras de canard frais Maison aux figes**, chutney d'oignons et pain d'épices
OU
- * **Assiette Gourmande:** Mesclun, compote de figes, magret de canard fumé, **Foie gras de canard Frais MAISON**, gelée, *Pain brioché chaud*
OU
- * **Assiette Norvégienne :** Saumon fumé, crevette, tartare de loup frais, mini médaillon de saumon citron, beurre, mayonnaise
OU
- * **Assiette Terre et Mer :** *Salade de mâche et roquette, Foie gras de canard Frais Maison, magret de canard, pignon de pin, saumon fumé + briochette* **ET Tartare de saumon** **OU** *mini médaillon de saumon frais*

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 farcie sauce morilles **OU** cèpes
OU
Fondant de pintadeaux farci aux petits légumes et son jus
OU
Filet de dorade royale sauce anisée et sa garniture provençale

AVEC Garniture de légumes de saison (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, ratatouille, courgettes à l'estragon, 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

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

*** MENU N° 3 2 plats 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 *et mignardises*

Matériel et vaisselle au complet

Nappage et serviettes *en tissu, centre de table en fleurs naturelles*
Seaux à champagne INOX, GLACE + GLAÇONS, *chandeliers*.
Pour le plat chaud, toutes les assiettes sont **CHAUFFÉES**

SERVICE :

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

Tarif: De 63.50 € TTC à 83.00 € TTC/personne
(Selon date et lieu de réception et nombre de convives)

***** Variante avec 10 pièces/personne = + 2.00 € TTC**

***** Prix pour les personnes seulement à l'apéritif = 12.00 € en cocktail 8 pièces
14.00 € en cocktail 10 pièces**

DOMINIQUE TRAITEUR



ORGANISATION RECEPTIONS

S.A.S 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

*** NOTRE SUGGESTION 2022 ***

*Cocktail apéritif + entrée servie à l'assiette + plat chaud fromages et dessert
vaisselle, nappage et service inclus + boissons comprises*

APERITIF: ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins 8 Pièces /personne

* 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,

* Toast au foie gras de canard MAISON

* Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille

* Roulé de saumon, crème cheese à l'aneth

* 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

* Feuillantines assorties : Escargots, écrevisse, forestière

* Beignet de crevettes

* Brochettes de poisson et viande grillée:

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

* Sangria ET punch MAISON

* Jus de fruits, Coca-cola

DOMINIQUE TRAITEUR



ORGANISATION RECEPTIONS

S.A.S 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

*** NOTRE SUGGESTION 2022 suite ***

ENTREES

*** Tartare de loup frais à l'huile d'olive et saumon fumé**

OU

*** Assiette Gourmande: Mesclun, Foie gras de canard frais Maison aux figes, chutney d'oignons et pain d'épices**

OU

*** Assiette Gourmande: Mesclun, compote de figes, magret de canard fumé, Foie gras de canard Frais MAISON, gelée, Pain brioché chaud**

OU

*** Assiette Terre et Mer: Salade de mâche et roquette, Foie gras de canard Frais Maison, magret de canard, pignon de pin, saumon fumé + briochette**

ET Tartare de saumon OU mini médaillon de saumon frais

PLAT CHAUD

*** Pièce de veau rôtie sauce morilles OU jus d'estragon**

OU

Suprême de poulet fermier aux morilles

OU

Magret de canard sauce Périgueux OU miel citron

AVEC Pomme Anna, Julienne de légumes, champignons frais *Autre assortiment possible*

Fromage blanc à la crème ou assiette de secs affinés à la demande

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

*** Pain, café *et mignardises***

DOMINIQUE TRAITEUR



ORGANISATION RECEPTIONS

S.A.S 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

*** NOTRE SUGGESTION 2022 *suite et fin* ***

Matériel et vaisselle au complet :

Nappage et serviettes *en tissu*, chandeliers et **centre de table en fleurs naturelles**
Seaux à champagne **INOX**, GLACE + GLAÇONS
Pour le plat chaud, toutes les assiettes sont **CHAUFFÉES**

SERVICE :

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

Vins en bouteilles :

- * Mâcon lugny blanc, cuvée les charmes 1/4
- * Côtes du Rhône " les Essaims " 1/3
- * Eaux minérales à volonté
- * Champagne brut Roger Closquinet 1 bouteille/5

Tarif : De 69.50 € TTC à 89.00 € TTC/personne
(Selon date et lieu de réception et nombre de convives)

***** Variante avec 10 pièces/personne = +1.90 € TTC**

**** Prix pour les personnes seulement à l'apéritif = 12.00 € en cocktail 8 pièces**
14.00 € en cocktail 10 pièces

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>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



S.A.S au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Siret 353 965 874 00012 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

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.**