

« Menus de baptême, communion, anniversaire »

Menu n°1 Cocktail dînatoire + plat chaud fromage, dessert et pain

APERITIF FROID et CHAUD ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins

10 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, brioche au crabe

* 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...

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

* *Feuilletés apéritifs assortis*

Plat chaud

* Jambon à l'os sauce Porto ou Madère

OU * Jambonnette de volaille crème et citron **OU** à la crème

OU * Salmis de pintade

OU * 1/2 coquelet aux queues d'écrevisse (+1.00 €)

AVEC Garniture de légumes de saison (2) aux choix

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

* Fromage blanc à la crème

OU Plateau de fromages secs affinés (+ 2.00 €)

Dessert

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

OU Assortiment de 3 mini gâteaux/personne

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

Supplément nougatine 45 €

* Pain : Flute **OU** baguettes

TARIF : 25.65 € TTC/personne

**** Variante :**

Avec 12 pièces au cocktail = + 1.80 € TTC

Avec 14 pièces au cocktail = + 3.50 € TTC

Menu n°2 Cocktail dînatoire + plat chaud fromage, dessert et pain

APERITIF FROID et CHAUD ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins

10 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

* Roulé de saumon, crème cheese à l'aneth

* Mini pain bagnat, pâte croûte cocktail, brioche au crabe

* Toast au foie gras sur pain d'épices

* Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille

* **Brochette fraîcheur (tomate cerise/mozzarella) (tomate cerise/ anchois/olive)**

* 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...

* *Tartelettes assorties : Oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche*

* *Feuilletés apéritifs assortis*

* *Feuillantine assortie (Escargots, écrevisse, forestière)*

* *Pruneaux et ananas bacon * Beignet de crevette*

Plat chaud

* Cuisse de canard confite

OU * Gigolette de canard à l'orange et ses zestes confits **OU** sauce aux cèpes

OU * Volaille Fermière à la crème

OU sauce aux morilles **(+1.50 €)**

OU * Filet de sandre à la fondue de poireaux

OU écrevisses et morilles **(+1.50 €)**

OU * Pavé de saumon au vin de framboise et poivre rose **(+1.50 €)**

AVEC Garniture de légumes de saison (2) aux choix

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

* Fromage blanc à la crème

OU *Plateau de fromages secs affinés (+ 2.00 €)*

Dessert

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

OU Assortiment de 3 mini gâteaux/personne

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

Supplément nougatine 45 €

* Pain : Flûte **OU** baguettes

TARIF: 29.80 € TTC/personne

Menu n°3 Cocktail dînatoire + plat chaud, fromage, dessert et pain

APERITIF FROID et CHAUD ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins

10 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

* Roulé de saumon, crème cheese à l'aneth

* Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail, brioche au crabe

* Toast au foie gras sur pain d'épices

* Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille

* **Brochette fraîcheur (tomate cerise/mozzarella) (tomate cerise/ anchois/olive)**

* **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...

* **Tartelettes assorties : Oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche**

* **Feuilletés apéritifs assortis**

* **Feuillantine assortie (Escargots, écrevisse, forestière)**

* **Pruneaux et ananas bacon**

* **Beignet de crevette**

Plat chaud

* Magret de canard sauce au poivre vert **OU** miel citron **OU** Périgueux

OU * Caille désossée, farcie, sauce aux cèpes **OU** aux morilles

OU * Mignon de veau à la crème **(+ 2.50 €)**

OU * Mignon de veau à la crème et aux morilles **(+ 4.00 €)**

OU * Filet de Saint Pierre aux langoustines **(+ 2.00 €)**

OU * Longe de cabillaud à la fondue de poireaux **(+ 2.50 €)**

AVEC Garniture de légumes de saison (3) aux choix

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

* Fromage blanc à la crème

OU Plateau de fromages secs affinés (+ 2.00 €)



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

Menu n°3 Suite

Dessert

* Gâteau multi parfums (royal chocolat, framboisier, poire ...)
OU Assortiment de 3 mini gâteaux/personne
OU Pièce montée 3 choux/personne **OU** Berceau de 3 choux/personne **(+0.75 €)**
Supplément nougatine 45 €

* Pain : **Miche portion** + flûtes **OU** baguettes

TARIF : 32.00 € TTC/ personne

**** Variante menus 2 et 3 :**

Avec 12 pièces au cocktail = + 2.10 € TTC

Avec 14 pièces au cocktail = + 4.20€ TTC

PRECISIONS VALABLES POUR LES 3 MENUS :

Ces tarifs sont valables pour le **repas au complet**.

Si vous souhaitez supprimer un élément du menu, merci de nous consulter

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

INFO : Pour les pièces en chou « berceau ou pièce montée » un minimum de 20 parts est demandé soit 60 choux. Pour les nombres inférieurs à 20 prévoir un supplément de 4.05 € par part supplémentaire.

► Possibilité de faire d'autres formes selon le nombre de choux (berceau, papillon...)

► **Supplément nougatine pour les pièces en chou = NOUS CONSULTER**

► Pour les gâteaux pas de nombre minimum.

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