

Lundi 10 Mai

Saucisson brioché

Spaghettis bolognaise

Gâteau de semoule, coulis de fruits rouges

Mardi 11 mai

Salade de pois chiches à l'oignon rouge

Poulet rôti

Pommes sautées, tomate provençale

Crumble pommes - chocolat

Mercredi 12 Mai

Assiette de charcuteries

*Sauté d'agneau à la provençale
Riz*

Salade d'ananas à la menthe

DOMINIQUE Traiteur



25 Route de Bordeaux

69670 Vaugneray

04.78.57.05.53

contact@dominiquetraiteur.com

www.dominiquetraiteur.com



MENUS DE LA SEMAINE

Entrée + plat = 11.00 €

Plat + dessert = 11.00 €

Entrée + plat + dessert = 12.90 €



Jeudi 13 Mai

Assiette de crudités

*Escalope de volaille au pesto
Gratin de choux fleur - brocolis*

Blanc - manger coco

Vendredi 14 Mai

Tarte oignons - reblochon

*Poisson du marché
Poêlée de courgettes au curry*

Tarte Rhubarbe

*Commandes semaine 24h à l'avance,
avant 12h la veille*

***Pour toutes autres demandes,
N'hésitez pas à nous consulter***

*🌸 Pas de nombre minimum pour les
menus de la semaine et les week-ends
gourmands 🌸*



MENUS WEEK-ENDS GOURMANDS



Samedi 15 Mai 2021

Paëlla Royale

Avec Poulet, lapin, chorizo, crevettes, fruits de mer, riz et légumes

Tarif : 9.50 € TTC / personne

Samedi 22 Mai 2021

Gardiianne de taureau

Avec Riz camarguais

Tarif : 9.50 € TTC / personne

Samedi 29 Mai 2021

Veau marengo

Avec tagliatelles fraîches

Tarif : 10.00 € TTC / personne

COCKTAILS

Plateau cocktail « Prestige »

• 48 Bouchées 48.00 €

Soit 6 pièces de chaque sorte

• 24 Bouchées 24.00 €

Soit 3 pièces de chaque sorte

* Mini pain bagnat, Pâté croûte cocktail

* Mini club jambon italien, caviar de tomate

* Verrine onctueux de betteraves et mousse
à l'avocat

* Mini choux roquefort et noix

* Mini polar crème fromagère et saumon fumé

* Toast au foie gras et compote de figues

* Mini burger roquette, oignon
et canard confit

Plateau cocktail « Toasts »

• 48 Bouchées 39.00 €

Soit 6 pièces de chaque sorte

* 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

Tous nos produits sont de
fabrication MAISON

Plateau de charcuteries

Présentées en fines tranches sur pic bois

(10/12 pers) 1 kg 32.00 €

Jambon cru / blanc, rosette, mortadelle,

Poitrine roulée, terrine maison,

Pâté croûte cocktail

PIZZAS

Au choix :

- Jambon fromage

- TOUT légumes

- Anchois - 3 fromages

* ½ Plaque de pizza 18.00 €

12 parts normales OU 60 mcx cocktail

* Plaque de pizza 34.50 €

24 parts normales OU 120 mcx cocktail

QUICHES

Au choix :

- Lorraine, TOUT légumes, saumon

* Plaque de quiche 40.50€

24 parts normales OU 140 mcx cocktail

* ½ Plaque de quiche 21.00 €

12 parts normales OU 70 mcx cocktail

* Plaque de quiche SAUMON 45.00 €

24 parts normales OU 140 mcx cocktail

* ½ Plaque de quiche SAUMON 23.50 €

12 parts normales OU 70 mcx cocktail

LA CARTE DU PRINTEMPS



DOMINIQUE

Traiteur

A VENIR RECUPERER

Du lundi au Samedi

10h/12h30 ET 15h / 19h

Le Dimanche 10h/12h

Sur commande

UNIQUEMENT

Livraison possible 7j/7

25 Route de Bordeaux

69670 Vaugneray

04.78.57.05.53

contact@dominiquetraiteur.com

www.dominiquetraiteur.com



⚠ PAS de validation de notre part,

PAS de commande 🤖

Pour vos commandes
du weekend :
(Minimum 5 personnes)

Commandes pour le weekend
JEUDI AVANT 12H00

ENTREES FROIDES : (la part)

* Médaillon de saumon sans garniture	7.80 €
* Foie gras Maison sur plat décoré	8.50 €
* <u>Assiette Gourmande</u> : Foie gras	9.00 €
<i>de canard Maison, magret de canard fumé</i>	
<i>compote de figue, salade</i>	
* Saumon Bellevue (minimum 12 pers)	8.50 €
* Saumon fumé écossais 2 tranches	8.70 €
→ Supplément crevettes (x2)	0.70 €
* ½ Queue de langouste (Cuba)	19.80 €

Autres choix possibles

*Assiette du pêcheur, assiette norvégienne,
terrines de poisson, salades et crudités, viandes
froides, entrées chaudes ...*

***Pour toutes autres demandes,
N'hésitez pas à nous consulter***

PLAT CHAUD : (la part)

* Jambon à l'os sauce madère	5.00 €
* Cuisse de canard confite	7.20 €
* Lasagnes MAISON 450gr/pers	7.80 €
* Volaille fermière aux morilles	8.10 €
* Magret de canard miel citron	8.50 €
<i>OU poivre vert</i>	
* Tajine de poulet	8.80 €
* Sauté de veau Marengo	8.90 €
* <u>Paëlla Royale</u>	9.50 €
<i>Poulet, lapin, chorizo, crevettes, fruits de mer,</i>	
<i>riz et légumes</i>	
* <u>Couscous Royal</u>	9.80 €
<i>Agneau, poulet, merguez, boulette de bœuf,</i>	
<i>semoule et légumes</i>	
* Tajine à l'agneau	11.00 €
* Pavé de veau girolles	12.00 €
* Pavé de veau aux morilles	13.50 €

GARNITURES : (la part)

* Pomme paillason	1.70 €
* Mousse aux trois légumes	1.80 €
* Pomme Anna	2.00 €
* Flan de légumes	2.10 €
* Champignons frais persillés	2.90 €
* Gratin dauphinois	3.10 €

Autres légumes possibles, nous consulter...

DESSERTS MAISON : (la part)

* Tartelette aux fruits individuelle,	
<i>Pâte feuilletée</i>	1.60 €
* Tartelette ronde individuelle,	
<i>Pâte sablée</i>	2.10 €
<i>OU Fraise/ framboise en saison</i>	2.50 €
* Tarte ronde feuilletée (pommes, poires...)	
- 6 pers	12.00 €
- 8 pers	15.50 €
- 10 pers	18.60 €
* Tarte ronde sablée (poires, myrtilles, framboises, multi fruits, praline...)	
- 6 pers	15.00 €
- 8/10 pers	18.60 €
- 10/12 pers	25.00 €
* Mignardise assortie /pièce	1.00 €
<i>(Tartelette, verrine, macaron, chou ...)</i>	
* <u>Entremets :</u>	
- Ambassadeur, poire, framboisier, et royal chocolat	3.00 €
- Trois chocolats, succès, opéra, forêt noire et chocolat caramel beurre salé	
- Méli-Mélo de fruits frais, évasion, exotique et Sakura	3.30 €

