

Lundi 6 Février

Salade de mâche, œuf dur

*Araignée de porc sauce moutarde
Purée*

Tarte praline

Mardi 7 Février

Salade pommes de terre, cervelas

*Émincé de volaille au vinaigre
Poêlé carottes, navets*

Baba aux fruits

Mercredi 8 Février

Aspic œuf, jambon, macédoine

*Quenelle de brochet aux écrevisses
Riz*

Salade de fruits

DOMINIQUE Traiteur



25 Route de Bordeaux

69670 Vaugneray

04.78.57.05.53

contact@dominiquetraiteur.com

www.dominiquetraiteur.com

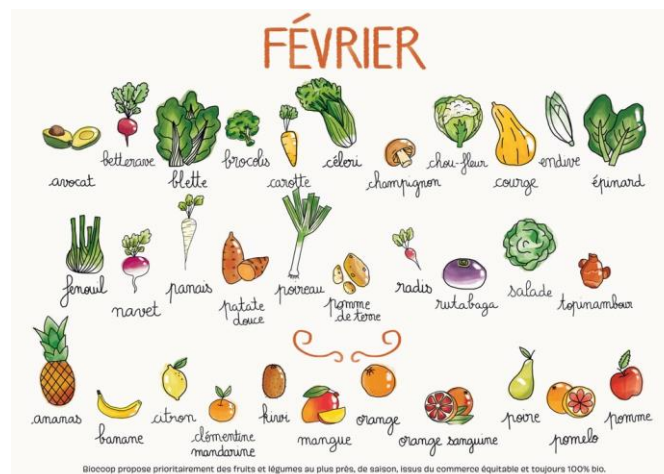


MENUS DE LA SEMAINE

Entrée + plat = 11.00 €

Plat + dessert = 11.00 €

Entrée + plat + dessert = 12.90 €



Jeudi 9 Février

Salade de betteraves

*Caille rôtie sauce Porto
Haricots verts*

Entremet 3 chocolats

Vendredi 10 Février

Velouté de choux fleur

Choucroute de la mer

Eclair pistache

Commandes semaine,

AU PLUS TARD la veille avant 12h

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

***Pas de nombre minimum pour
les menus de la semaine***

COCKTAILS

Plateau cocktail « Prestige »

- 48 Bouchées 50.00 €

Soit 6 pièces de chaque sorte

- 24 Bouchées 25.00 €

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

* Roulé de saumon, crème cheese à l'aneth

* Toast au foie gras et compote de figues

* Mini burger roquette, oignon
et canard confit

Plateau cocktail « Toasts »

- 48 Bouchées 43.00 €

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 38.00 €

Jambon cru / blanc, rosette, mortadelle,

Poitrine roulée, terrine maison,

Pâté croûte cocktail

PIZZAS

Au choix :

- Jambon fromage ; TOUT légumes ;

Anchois OU 3 fromages

- * ½ Plaque de pizza 19.90 €

12 parts normales OU 24 demi parts

- * Plaque de pizza 38.00 €

24 parts normales OU 48 demi parts

QUICHES

Au choix :

- Lorraine, TOUT légumes, thon, saumon

- * Plaque de quiche 44.00 €

24 parts normales OU 48 demi parts

- * ½ Plaque de quiche 22.90 €

12 parts normales OU 24 demi parts

- * Plaque de quiche THON 48.00 €

24 parts normales OU 48 demi parts

- * ½ Plaque de quiche 24.90 €

12 parts normales OU 24 demi parts

- * Plaque de quiche SAUMON 67.00 €

24 parts normales OU 48 demi parts

- * ½ Plaque de quiche SAUMON 34.00 €

12 parts normales OU 24 demi parts

Option : Découpe plaque en portion cocktail

= 5.00 € TTC l'unité

LA CARTE

DOMINIQUE

Traiteur

A VENIR RECUPERER

Du Mardi au Vendredi

10h/12h30 ET 15h / 19h

Le Lundi et Samedi

10h/12h30 ET 15h / 18h

Le Dimanche 9h30h/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

De 5 à 10 personnes MINIMUM
NOUS CONSULTER

ENTREES FROIDES : (la part)

- * Médaillon de saumon sans garniture 10.50 €
- * Foie gras Maison sur plat décoré 11.50 €
- * Saumon Bellevue (minimum 12 pers) 11.50 €

- * Assiette Gourmande : Foie gras 12.00 €
de canard *Maison*, magret de canard fumé
compote de figue, salade

- * Saumon fumé dans les Dombes (2tr) 12.50 €
→ Supplément crevettes (x2) 1.60 €

- * ½ Queue de langouste (Cuba) 28.00 €

Autres choix possibles = Nous consulter

PLAT UNIQUE : (la part)

- * Lasagnes MAISON 450gr 8.00 €
- * Tajine de poulet 9.50 €
OU à l'agneau 11.50 €
- * Parmentier de canard 450gr (min 12p) 10.00 €
- * Couscous Royal 10.50 €
Agneau, poulet, merguez, boulette de bœuf,
semoule et légumes
- * Choucroute Royale : 11.00 €
Lard, jambonneau, 1 saucisse de Strasbourg,
1 saucisse fumé, saucisson, pomme de terre, chou
- * Choucroute de la mer : (min 12p) 13.50 €
Haddock, cabillaud, saumon, moules, crevette,
Pomme de terre et chou

** EN FONCTION DU NOMBRE

** COMMANDES DU WEEK-END

POISSONS : (la part)

- * Filet de Sandre fondue de poireaux 10.50 €
OU écrevisses et morilles + 1.50 €
- * Saumon à l'oseille 11.00 €
- * Pavé de saumon au vin de framboise
et poivre rose 11.00 €
- * Filet de St Pierre aux langoustines 11.80 €

Autres choix possibles = Nous consulter

VIANDES : (la part)

- * Jambon à l'os sauce madère 5.50 €
- * Cuisse de canard confite 8.30 €
- * Volaille fermière aux morilles 9.30 €
- * Blanquette de veau à l'ancienne (min 10p) 9.70 €
- * Sauté de veau Marengo 9.70 €
- * Magret de canard miel citron 11.50 €
OU poivre vert
- * Pavé de veau giroles 13.00 €
- * Pavé de veau aux morilles 14.50 €

Autres choix possibles = Nous consulter

GARNITURES : (la part)

- * Mousse aux trois légumes 2.20 €
- * Pomme Anna 2.20 €
- * Pomme paillason 2.50 €
- * Flan de légumes 2.50 €
- * Julienne de légumes 3.00 €
- * Champignons frais persillés 3.30 €
- * Gratin dauphinois 3.90 €

Autres choix possibles = Nous consulter

→ D'autres sont choix possibles

→ Si possible MERCREDI au plus tard

DESSERTS MAISON : (la part)

- * Tartelette aux fruits individuelle,
Pâte feuilletée 2.00 €
- * Tartelette ronde individuelle,
Pâte sablée 2.50 €
OU Fraise/ framboise en saison 3.00 €
- * Tarte ronde feuilletée (pommes, poires...)
- 6 pers 12.00 €
- 8 pers 16.50 €
- 10 pers 19.50 €
- * Tarte ronde sablée (poires, myrtilles,
multi fruits, praline...)
- 6 pers 16.00 €
- 8/10 pers 19.50 €
- 10/12 pers 26.00 €
- * Tarte ronde sablée fraise *en saison*
OU framboise
- 6 pers 18.00 €
- 8/10 pers 24.00 €
- 10/12 pers 30.00 €
- * Mignardise assortie /pièce 1.25 €
(Tartelette, verrine, macaron, chou ...)
- * Entremets :
- Ambassadeur, poire, framboisier, fraisier
et royal chocolat
- Trois chocolats, succès, opéra, forêt noire
et chocolat caramel beurre salé
- Méli-Mélo de fruits frais, évasion, exotique
Sakura ou délices des îles 3.60 €