

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 guacamole, mousse de betteraves

* 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

DOMINIQUE

Traiteur

CARTE

Du Lundi 20 juillet au

Dimanche 26 Juillet

Sur commande

UNIQUEMENT

A VENIR RECUPERER

Du lundi au Vendredi

10h/12h30 ET 17h / 19h

Samedi 10h/12h30

Dimanche 10h/12h

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





PROMO

DE L'ETE

Juillet / Août

MENUS DE LA SEMAINE

Entrée + plat + dessert = 13.80 €

12.40 €

Entrée + plat OU Plat + dessert =

11.00 €

= 9.90 €

Lundi 20 Juillet

Assiette de charcuteries

*Poulet rôti sauce
aux tomates séchées
Riz basmati*

*Entremet chocolat
caramel beurre salé*

Commandes semaine 24h à l'avance,

Avant 12h la veille

Mardi 21 juillet

*Terrine de saumon à la mousse
d'asperges*

*Rôti de porc moutarde et miel
Gratin dauphinois*

Soupe de fraises et kiwis au basilic

Mercredi 22 Juillet

Salade composée

Lasagnes

Tartelette praline

Jeudi 23 Juillet

Melon

*Tajine de dinde aux fruits secs
et sa semoule*

Flan aux abricots

Vendredi 24 Juillet

Tarte aux légumes d'été

*Poisson du marché
Courgettes à la parmigiano*

Tartelette framboise

Pour vos commandes du weekend :

(Minimum 5 personnes)

* Volaille fermière aux morilles	8.10 €
* Magret de canard miel citron	
OU poivre vert	8.50 €
* Paëlla ROYALE	9.30 €
* Couscous ROYAL	9.30 €
* Tajine de poulet 8.30 € / Agneau 10.40 €	
* Lasagnes MAISON	7.80 €
* Jambon à l'os sauce madère	5.00 €
* Cuisse de canard confite	7.20 €
* Sauté de veau marengo	8.90 €
* Pavé de veau giroles 12 € / morilles 13.50 €	

** Poissons selon arrivage = Nous consulter

Garnitures au choix . Exemple :

* Gratin dauphinois	3.10 €
* Mousse de légumes	1.75 €
* Flan de légumes	2.10 €
* Champignons frais persillés...	2.90 €

Autres demandes possibles

- Entrées froides : Foie Gras Maison, saumon frais, terrine de poisson, salades et crudités, charcuteries...

- Pâtisseries MAISON : mignardises, tarte aux fruits, entremets (royal choc, framboisier...)

Commandes pour le weekend

JEUDI AVANT 12H00

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