

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

BUFFETS FROIDS

Menu n°1

* **Assortiment de crudités et salades sur plats décorés : 4/5 variétés A DEFINIR**

- Taboulé, macédoine de légumes frais, carottes, lentilles, betteraves...

* **Charcuteries MAISON et viandes froides sur plats décorés :**

- Poulet rôti, jambon blanc, rosette, Terrine Maison

- Mayonnaise, condiment

* Fromage blanc à la crème

OU Plateau de fromages secs affinés (+ 2.80 €)

* Gâteau multi parfums au choix :

- Royal chocolat, fraise (en saison) framboise, poire ...

* Pain : Flûtes OU baguettes

PRIX T.T.C. : 16.50 €/personne

Menu n°2

* **Assortiment de crudités et salades sur plats décorés : 4/5 variétés A DEFINIR**

- Salade Ste Anne, taboulé, macédoine de légumes frais, carottes, betteraves

* **Assortiment de charcuteries MAISON sur plats décorés :**

- Jambon blanc, jambon cru, rosette

- Poulet en gelée prétranché, reconstitué et décoré

- Caille désossée, farcie, reconstituée et coupée en fines tranches

* Fromage blanc à la crème

OU Plateau de fromages secs affinés (+ 2.80 €)

* 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 (+ 1.65 €)

→ **Supplément nougatine 45 € pour berceau ...**

* Pain : Flûtes OU baguettes

PRIX T.T.C. : 17.50 €/personne

* **Variante possible sur Menu n°2**

Avec **terrines de poisson** à la place de la caille et du poulet en gelée **supplément de 1.00 €/personne**

*** **Autres salades possible :**

- Strasbourgeoise, tagliatelles italienne, haricots verts, perles marine, coleslaw, céleri rémoulade,

- Pommes de terre hareng, tomates mozzarella en saison...

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

Menu n°3

* **Assortiment de crudités et salade sur plats décorés : 4/5 variétés A DEFINIR**
- Salade Ste Anne, salade niçoise, taboulé, carottes, betteraves

* **Saumon fumé (2 tranches) + crevettes**

OU

* **Saumon Bellevue (minimum 12 personnes) :**

- Poisson entier prédécoupé, reconstitué, décoré avec crevettes, macédoine, mayonnaise

* **Présentation de viandes froides en fines tranches OU charcuteries :**

- Rosbif, gigot d'agneau, rôti de veau, dinde, porc ...

OU - Terrine MAISON, jambon cru et rosette Lyonnaise

* Fromage blanc à la crème

OU Plateau de fromages secs affinés (+ 2.80 €)

* 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 (+ 1.65 €)

→ *Supplément nougatine 45 € pour berceau ...*

* Pain : miche portion

+ flûtes OU baguettes

PRIX T.T.C. : 27.80 €/personne

*****Autres salades possible :**

- Strasbourgeoise, tagliatelles italienne, haricots verts, perles marine, coleslaw, céleri rémoulade,
- Pommes de terre hareng, tomates mozzarella en saison...

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

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

Menu n°4

* Assortiment de salades et crudités: 4/5 variétés A DEFINIR

- Salade Ste Anne, taboulé, macédoine, salade strasbourgeoise
- Salade aux pointes d'asperges, haricots verts, crevettes
- Salade de tagliatelles

* Plateau du pêcheur :

- Saumon fumé, terrine de poisson MAISON, mini médaillon de saumon frais, Médaillon de langouste, crevette, mayonnaise, citron, beurre ...

* Assiette gourmande :

- Panaché de salade de saison, Foie gras de canard Maison, magret de canard fumé, compote de figue, fine gelée, **pain brioché**

* Fromage blanc à la crème OU Plateau de secs affinés Possibilité de panachage

* 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 (+ 1.65 €)

→ **Supplément nougatine 45 € pour berceau ...**

* Pain : Miche portion + Flûtes ou baguettes

PRIX: 40.50 € TTC/personne

***Autres salades possible :

- Strasbourgeoise, tagliatelles italienne, haricots verts, perles marine, coleslaw, céleri rémoulade,
- Pommes de terre hareng, tomates mozzarella en saison...

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

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

PRECISIONS VALABLES POUR LES 4 BUFFETS :

Ces tarifs sont valables pour le **buffet 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 un minimum de 20 parts est demandé soit 60 choux. Pour les nombres inférieurs à 20 prévoir un supplément de 4.95 € par part supplémentaire. (Soit 1.65 € le chou lunch)

► 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.

Tarif Location de vaisselle **en direct par vos soins**

Chez Loka Vaisselle , Chemin de Clapeloup à Sainte Consorce 04.37.22.02.76

Location de Vaisselle reprise sale: (prix à l'unité) :

- * Verres élégance0,32 € /TTC
- * Coupe ou flûte à champagne.....0,32 € /TTC
- * Assiettes porcelaine blanche grande0,32 € /TTC
- * Assiettes porcelaine blanche moyenne.....0,30 € /TTC
- * Assiettes porcelaine blanche petite0,28 € /TTC
- * Assiette porcelaine blanche **CARREE** grande ou petite 0.44 € TTC l'unité
- * Couteau, cuillère, fourchette « vieux paris ».....0,32 € /TTC l'unité
- * Couteau, fourchette, cuillère « Filet inox»..... 0,30 € /TTC l'unité
- * Pannière à pain.....Petite 0,30 € /TTC Grande 0.50 € /TTC
- * Broc à eau0,85 € /TTC
- * Tasse à café0,29 € /TTC
- * Sous tasse..... 0.14 € /TTC