

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

COCKTAIL DINATOIRE FROID 16 pièces N°1 :

- * 2 toasts assortis
- * 1 pâté croûte cocktail
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 toast au foie gras *MAISON*
- * 1 navette au mousson de canard
- * 1 chaud froid de saumon
- * Pain surprise poisson (1 morceau)
- * 1 brioche au crabe

- * 1 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...*

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (1 morceau)
- * 3 mignardises assorties

**Prix : 16.50 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 15.64 € HT**

*** Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

COCKTAIL DINATOIRE FROID 18 pièces N°2

- * 3 toasts assortis
- * 1 pâté croûte cocktail
- * 1 navette au mousson de canard
- * 1 mini pain bagnat
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)

- *** 2 pièces/personne 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...*

- * Pain surprise poisson (2 morceaux)
- * 1 brioche au crabe
- * 1 chaud froid de saumon

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (1 morceau)
- * 3 mignardises assorties

**Prix : 18.15 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 17.20 € HT**

*** Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

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

COCKTAIL DINATOIRE FROID 18 pièces N°3

- * 2 toasts assortis
- * Rosette Lyonnaise en fines tranches 30 gr
- * 2 mini pain bagnat
- * 1 chaud froid de volaille
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- * 1 toast au foie gras de canard **MAISON**

*** 2 pièces/personne 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...*

- * 1 brioche au crabe
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 roulé au saumon, crème cheese à l'aneth

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (1 morceau)

- * 3 mignardises assorties

**Prix : 20.00 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 18.96 € HT**

*** Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

***** Possibilité de prévoir en remplacement des mignardises : Entremet chocolat, fraises
...OU Pièce montée en choux POUR LE TARIF NOUS CONSULTER**

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

COCKTAIL DINATOIRE FROID 20 pièces N°4

- * 3 toasts assortis
- * Rosette Lyonnaise en fines tranches 30 gr
- * 2 mini pain bagnat
- * 1 chaud froid de volaille
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- * 1 toast au foie gras de canard **MAISON**

*** 2 pièces/personne 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...*

- * 1 brioche au crabe
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 roulé de saumon, crème cheese à l'aneth

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (1 morceau)

- * 4 mignardises assorties

Prix : 22.25 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 21.09 € HT

*** Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

***** Possibilité de prévoir en remplacement des mignardises : Entremet chocolat, fraises
...OU Pièce montée en choux POUR LE TARIF NOUS CONSULTER**

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

COCKTAIL DINATOIRE FROID 10 pièces + 80gr viandes + fromage + Dessert N°5

- * 2 toasts assortis
- * 1 pâté croûte cocktail
- * 1 mini pain bagnat
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- * 1 navette au mousson de canard

- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 roulé de saumon, crème cheese à l'aneth
- * 1 brioche au crabe

BUFFET FROID : 80 gr par personne de viandes froides en fines tranches

- Rosbif
- Gigot d'agneau
- Rôti de veau
- Rôti de porc
- *Pain de campagne tranché*

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (2 morceaux)

- * 3 mini gâteaux assortis

**18.90 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 17.91 € HT**

*** Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

***** Possibilité de prévoir en remplacement des mignardises : Entremet chocolat, fraises
...OU Pièce montée en chou POUR LE TARIF NOUS CONSULTER**

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

COCKTAIL PRESTIGE n° 6 : 20 pièces/personne + Bouquet de légumes 40 gr/personne

- * 2 toasts assortis
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 navette au mousson de canard
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 roulé de saumon, crème cheese à l'aneth
- * *Pain surprise au saumon fumé MAISON 2 morceaux/personne*
- * *1 brioche au crabe*

* 2 Brochettes fraîcheur : Melon / jambon cru, tomate cerise/mozzarella,
Melon/crevette/jambon cru

- * 1 toast au foie gras de canard *MAISON*
- * *Rosette Lyonnaise en fines tranches 30 gr*

*** *Bouquet de petits légumes, sauce mousseline 40 gr /personne*

*** 2 pièces/personne *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...*

* Pilotis de fromages secs et pain aux noix (2 morceaux)

* 3 mini gâteaux

**Prix : 24.15 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 22.89 € HT**

*** Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

*** *Possibilité de prévoir en remplacement des mignardises : Entremet chocolat, fraises
...OU Pièce montée en choux POUR LE TARIF NOUS CONSULTER*

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

BUFFET CAMPAGNARD n° 1

COCKTAIL APERITIF 8 pièces/personne + charcuteries + fromages + dessert :

- * 3 toasts assortis
- * 1 navette au mousson de canard
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 brioche au crabe
- * Pain surprise au saumon fumé (1 morceau/personne)

BUFFET FROID : 150 gr par personne de charcuteries en fines tranches

- Chiffonnade de jambon cru, jambon blanc, rosette lyonnaise
- Pâté croûte cocktail
- Poitrine roulée
- Mortadelle
- Condiments, moutarde
- ***Pain de campagne tranché***

* *Pilotis de fromages secs et pain aux noix (2 morceaux)*

* *3 mini gâteaux assortis*

**Prix : 19.50 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 18.48 € HT**

*** Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

***** Possibilité de prévoir en remplacement des mignardises : Entremet chocolat, fraises
...OU Pièce montée en chou POUR LE TARIF NOUS CONSULTER**

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

BUFFET CAMPAGNARD n° 2

COCKTAIL APERITIF 8 pièces/personne + charcuteries+ petits légumes + fromages + dessert :

- * 2 toasts assortis
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 chaud froid de saumon
- * **1 toast au foie gras de canard MAISON**
- * Pain surprise au saumon fumé (1 morceau/personne)

***2 Mini cuillères assorties : crudités, salades, fruits de mer**

***** Bouquet de petits légumes, sauce mousseline 40 gr/personne**

BUFFET FROID : 80 gr par personne de charcuteries en fines tranches

- Chiffonnade de jambon cru, jambon blanc, rosette lyonnaise
- Pâté croûte cocktail
- Poitrine roulée
- Mortadelle
- Condiments, moutarde
- **Pain de campagne tranché**

*** Pilotis de fromages secs et pain aux noix (2 morceaux)**

*** 3 mini gâteaux assortis**

**Prix : 19.50 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 18.48 € HT**

*** Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

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

Chez Loka Vaisselle Chemin de Clapeloup 69280 Sainte Consorce 04.37.22.02.76:

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

- * Verres élégance0,32 € /TTC
- * Chope basse, Chope haute.....0,30 € /TTC
- * Coupe ou flûte à champagne.....0,32 € /TTC
- * Broc à eau.....0,85 € /TTC

DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

SAS 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

EXEMPLE DE FORFAITS BOISSONS :

Vins en bouteilles :

DEVIS N°1 :

- * Viognier blanc 1 bouteille/4
- * Côtes du Rhône rouge A.O.C. « Vieille Vignes » 1 bouteille/4
- * Eaux minérales plates et gazeuses à volonté

Prix par personne : 4.90 € /T.T.C.

DEVIS N°2 :

- * Mâcon Lugny blanc, cuvée les charmes 1 bouteille/4
- * Côtes du Rhône rouge Les Essaims 1 bouteille/4
- * Eaux minérales plates et gazeuses à volonté

Prix par personne : 6.30 € /T.T.C.

DEVIS N°3 :

- * Pur Viognier blanc Pays d'oc IGP 1 bouteille/4
- * Côtes du Rhône rouge GUIGAL 1 bouteille/4
- * Eaux minérales plates et gazeuses à volonté

Prix par personne : 6.90 € /T.T.C.

DEVIS N°4:

- * St Véran..... 1 bouteille/4
- * Crozes Hermitage rouge Cave de Tain
OU St Joseph rouge (+1.00 € TTC)
- * Eaux minérales plates et gazeuses à volonté

Prix par personne : 9.40 € /T.T.C.

→ Possibilité de diminuer les quantités prévues dans ces forfaits

Par exemple :

- Forfait N°1 :** * Viognier blanc1 bouteille/6
* Côtes du Rhône rouge A.O.C. « Vieille Vignes » 1 bouteille/5
* Eaux minérales plates et gazeuses à volonté

Prix par personne : 3.90 € /T.T.C.

- Forfait N°2 :** * Macon Lugny blanc 1 bouteille/6
* Côtes du Rhône rouge Les Essaims 1 bouteille/5
* Eaux minérales plates et gazeuses à volonté

Prix par personne : 4.80 € /T.T.C.

SAS 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

***** Nous ne prenons pas de droit de bouchon sur les boissons fournies par vos soins**

PROPOSITION DE BOISSONS : ⇨ *facturation à la bouteille*

SOFTS :

- * Jus de fruit artisanal de Thurins = 3.40 € TTC la bouteille
- * Jus de fruit *IL* = 2.70 € TTC la bouteille

- * Coca Cola *1,25L* = 3.70 € TTC la bouteille

- * Eau minérale plate ou gazeuse = 1,90 € TTC la bouteille
- * Eau minérale plate ou gazeuse (bte verre) = 3.10 € TTC la bouteille

VINS BLANC :

- * St Véran = 18.00 € TTC la bouteille
- * Bourgogne Aligoté « Château de cray » blanc = 14.70 € TTC la bouteille
- * Pur Viognier blanc Pays d'oc IGP = 12.00 € TTC la bouteille
- * Macon Lugny blanc = 11.60 € TTC la bouteille
- * Viognier blanc = 8.60 € TTC la bouteille

VINS ROUGE :

- * St Joseph rouge « Grande réserve » = 21.50 € TTC la bouteille
- * Crozes Hermitage Le Millepertuis rouge = 21.00 € TTC la bouteille
- * Crozes Hermitage rouge Cave de Tain = 16.00 € TTC la bouteille
- * Côtes du Rhône rouge GUIGAL = 12.20 € TTC la bouteille
- * Côtes du Rhône rouge Les Essaims = 9.90 € TTC la bouteille
- * Côtes du Rhône AOC « Vieille Vigne » = 7.60 € TTC la bouteille

- * Côtes de Provence Château St Pierre rosé = 13.80 € TTC la bouteille
- * Rosé « Paradis » pays d'Oc = 10.90 € TTC la bouteille
- * Rosé « Greg et Juju » Pays d'Oc = 9.20 € TTC la bouteille
- * Destination Sud IGP méditerranée rosé = 8.40 € TTC la bouteille

PETILLANTS :

- ** Champagne Brut Rosé = 31.00 € TTC la bouteille
- ** Champagne Brut Réserve = 29.00 € TTC la bouteille
- ** Champagne Brut « Roger Closquinet » = 26.80 € TTC la bouteille

- ** Crémant de Bourgogne = 10.80 € TTC la bouteille

DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

SAS 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

EXEMPLE DE FORFAITS BOISSONS APERITIF :

Forfaits boissons :

Forfait 1 :

- * Kir au vin blanc et à la crème de cassis 1L/4
- * Jus de fruits, Coca-Cola, eaux minérales 1L/6

PRIX : 2.10 € TTC/personne

Forfait 2 :

- * Sangria ou punch Maison 1L/4
- * Jus de fruits, Coca-Cola, eaux minérales 1L/6

PRIX : 3.20 € TTC/personne

Forfait 3 :

- * Pastis, whisky, martini 1bte/10
- * Jus de fruits, Coca-Cola, eaux minérales 1L/6

PRIX : 4.60 TTC/personne

Forfait 4 :

- * *Crémant de Bourgogne 1bte/4*
Et crème de cassis à la demande
- * Jus de fruits, Coca-Cola, eaux minérales 1L/6

PRIX : 3.50 TTC/personne

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

Précisions

**** TVA au taux de 5.5% en cas de prestation simple sans service sur la partie alimentaire seulement***

***** Le taux de TVA passe à 10% sur la totalité en cas de prestation avec personnel de service (sauf alcool = 20%)***

****** TVA à 20% sur les alcools uniquement***

****** Frais de livraison éventuels en supplément à chiffrer selon la distance OU Récupération par vos soins dans nos locaux à Vaugneray.***

→ L'installation, le nappage et le débarrassage des tables restent à votre charge an cas de prestation simple sans service

****** Tous nos produits sont présentés sur plateaux de service inox et conditionnés en Coffre isotherme***