



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 ET CHAUD N° 1 15 pièces/personne

- * 3 toasts assortis
- * 1 pâté croûte cocktail

- * **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...*
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 chaud froid de volaille

Pièces chaudes :

- * 2 tartelettes assorties : oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- * 1 feuillantine aux escargots, écrevisses, forestières
- * 1 pruneau au bacon

- * 3 mini gâteaux assortis

**Prix : 15.65 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 14.84 € HT**

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

COCKTAIL DINATOIRE FROID ET CHAUD N° 2 16 pièces/personne

- * 2 toasts assortis
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 chaud froid de volaille
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 roulé de saumon, crème cheese à l'aneth

- *** **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...*

Pièces chaudes :

- * 2 tartelettes assorties : oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- * 1 feuillantine aux escargots, écrevisses, forestières
- * 1 beignet de crevette

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (1 morceau)
- * 3 mini gâteaux assortis

**Prix : 17.90 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 16.97 € 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 ET CHAUD n°3 : 17 pièces/personne

- * 2 toasts assortis
- * 1 pâté croûte cocktail
- * Pain surprise charcuteries : 2 morceaux/personne
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 brioche au crabe
- * 1 roulé de saumon, crème cheese à l'aneth

Pièces chaudes :

- * 2 tartelettes assorties : Pizza, quiche, oignons, courgettes, saumon
- * 2 feuillantine assorties : Escargots, écrevisses, forestières
- * 1 beignet de crevette

- * * * 3 mini-gâteaux assortis

Prix : 17.65 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 16.73 € HT

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

COCKTAIL DINATOIRE FROID ET CHAUD n° 4 : 20 pièces/personne

- * 2 toasts assortis
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 navette au mousson de canard
- * 1 brioche au crabe
- * 1 brochette fraîcheur : Melon/ jambon cru, tomate cerise / feta, tomate cerise /olive/ anchois...
- * 1 mini pain bagnat
- * 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 ...*

Pièces chaudes :

- * 2 tartelettes assorties : oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- * 2 feuillantine assorties : Escargots, écrevisses, forestières
- * 1 pruneau bacon
- * 1 beignet de crevette

- * Pilotis de fromages secs affinés et pain aux noix (1 morceau)
- * 3 mini gâteaux assortis

Prix : 22.15 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 20.99 € 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 ET CHAUD n°5 24 pièces

- * 2 toasts assortis
- * 1 mini pain bagnat
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- * 1 toast au foie gras de *canard MAISON*
- * 1 roulé de saumon, crème cheese à l'aneth
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 brioche au crabe

*** **1,5 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...*

* **1,5 brochettes fraîcheurs : tomate cerise/feta, tomate cerise/ anchois/olives
 melon/crevette/jambon cru**

Pièces chaudes :

- * 2 tartelettes assorties : oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- * 2 feuillantine assorties : Escargots, écrevisses, forestières
- * 1 beignet de crevette

* **1 Brochette de poisson et viande grillée:**

- *Brochette d'espardon, cabillaud, rouget Saumon, loup, St Jacques et crevettes*
- *Poulet ananas au curry, poulet à l'antillaise, paprika poivrons, épices colombo...*

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

* 4 mini gâteaux assortis

**Prix : 26.90 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
 Soit 25.50 € 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 eau0,85 € /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

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69.069.03

***** 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.***

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

→ 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***