

*****Menus de baptême, communion, anniversaire*****

Menu n°1 Cocktail apéritif + entrée + plat chaud fromage, dessert et pain

Apéritif froid **ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins** **4 pièces/personne**

*** Toasts assortis :**

Saumon fumé, citron ; œuf de caille, concombre ; tartare de tomates, fèves ; jambon sec, tomate confite ; fromage de chèvre et noix ; œuf tomate, ciboulette ; foie gras, compote de figue ; crabe, asperges vertes

- * Pâté croûte cocktail
- * Mini pain bagnat
- * Chaud froid de saumon

Entrée froide

- * **Assiette du chef** : Terrine de confit de foies de volailles, jambon cru, rosette, bouquet de salades
- OU** * Terrine de poisson Maison avec macédoine, crevette, mayonnaise

Plat chaud

- * Jambon à l'os sauce Porto ou Madère
- OU** * Jambonnette de volaille crème et citron **OU** à la crème
- OU** * Salmis de pintade
- OU** * 1/2 coquelet aux queues d'écrevisses **(+1.00 €)**

AVEC Garniture de légumes de saison (2) aux choix

Gratin dauphinois, pomme Anna, pomme paillason, riz au petits légumes, champignons frais persillés, compote argentine, tomate provençale, fagot de haricots, flan de légumes, ratatouille, courgettes à l'estragon, mousse de légumes aux trois couleurs, julienne de légumes ...

- * Fromage blanc à la crème
- OU** Plateau de fromages secs affinés **(+2.80 €)**

Dessert

- * 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 €**

- * Pain : Flûtes **OU** baguettes

TARIF: 26.90 € TTC /personne

Menu n°2 Cocktail apéritif + entrée + plat chaud fromage, dessert et pain

Apéritif froid ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins 5 pièces/personne

*** Toasts assortis :**

*Saumon fumé, citron ; œuf de caille, concombre ; tartare de tomates, fèves ; jambon sec, tomate confite ;
 fromage de chèvre et noix ; œuf tomate, ciboulette ; foie gras, compote de figue ; crabe, asperges vertes*

- * Chaud froid de volaille, chaud froid de saumon
- * Navette au mousson de canard, mini pain bagnat
- * Roulé de saumon, crème cheese à l'aneth

Entrée froide

* **Assiette gourmande** : Panaché de salades de saison, Foie gras de canard Maison, magret de canard fumé, compote de figue, fine gelée **briochette**

OU * Saumon fumé avec crevette, beurre, citron (2 tranches)

OU * **Saumon Bellevue (minimum 12 personnes)** : Poisson entier prédécoupé, reconstitué et décoré, Avec crevette, macédoine, mayonnaise

Plat chaud

* Cuisse de canard confite

OU * Gigot de canard à l'orange et ses zestes confits OU sauce aux cèpes

OU * Volaille Fermière à la crème

OU sauce aux morilles (+1.50 €)

OU * Filet de sandre à la fondue de poireaux

OU écrevisses et morilles (+1.50 €)

OU * Pavé de saumon au vin de framboise et poivre rose (+1.50 €)

AVEC Garniture de légumes de saison (2) aux choix

Gratin dauphinois, pomme Anna, pomme paillason, riz au petits légumes, champignons frais persillés, compote argentine, tomate provençale, fagot de haricots, flan de légumes, ratatouille, courgettes à l'estragon, mousse de légumes aux trois couleurs, julienne de légumes ...

* Fromage blanc à la crème **OU Plateau de fromages secs affinés (+2.80 €)**

Dessert

* 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 €

* Pain : Flûtes OU baguettes

TARIF : 36.90 € TTC/personne

Menu n°3 Cocktail apéritif + entrée + plat chaud fromage, dessert et pain**Apéritif froid ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins 6 pièces/personne***** Toasts assortis :**

Saumon fumé, citron ; œuf de caille, concombre ; tartare de tomates, fèves ; jambon sec, tomate confite ; fromage de chèvre et noix ; œuf tomate, ciboulette ; foie gras, compote de figue ; crabe, asperges vertes

* Chaud froid de volaille, chaud froid de saumon

* Mini pain bagnat, roulé de saumon, crème cheese à l'aneth

* 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...

Entrée froide

* **Assiette gourmande** : Panaché de salades de saison, Foie gras de canard Maison, magret de canard fumé, compote de figue, fine gelée **briochette**

OU* Assiette du pêcheur : Saumon fumé, flétan fumé, macédoine, terrine de poisson Maison, Crevette, mayonnaise

OU* Assiette Terre et Mer: Salade de mâche et roquette, Foie gras de canard Frais Maison, magret de canard, saumon fumé, mini médaillon de saumon frais **briochette (+1,80 €)**

OU* Assiette Norvégienne (minimum 8 personnes): Saumon fumé, crevette, noix de St Jacques, médaillon de langouste, mini médaillon de saumon frais, citron, beurre, mayonnaise **(+3,90 €)**

Plat chaud

* Magret de canard sauce au poivre vert OU miel citron OU Périgueux

OU * Caille désossée, farcie, sauce aux cèpes OU aux morilles

OU * Mignon de veau à la crème (+ 2.50 €)

OU * Mignon de veau à la crème et aux morilles (+ 4.00 €)

OU * Filet de Saint Pierre aux langoustines (+ 2.00 €)

OU * Longe de cabillaud à la fondue de poireaux (+ 2.50 €)

AVEC Garniture de légumes de saison (3) aux choix

Gratin dauphinois, pomme Anna, pomme paillason, riz au petits légumes, champignons frais persillés, compote argentine, tomate provençale, fagot de haricots, flan de légumes, ratatouille, courgettes à l'estragon, mousse de légumes aux trois couleurs, julienne de légumes ...

* Fromage blanc à la crème

OU Plateau de fromages secs affinés (+2.80 €)



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 Suite

Dessert

* 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 €

* Pain : **miche portion** + *Flûtes OU baguettes*

TARIF : 40.40 € TTC/personne

PRECISIONS VALABLES POUR LES 3 MENUS :

Ces tarifs sont valables pour le **repas au complet**.
Si vous souhaitez supprimer un élément du menu, merci de nous consulter

**Nous vous conseillons de nous téléphoner pour prendre rendez-
VOUS avant de passer.**

Nous vous remercions de votre compréhension.

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

INFO : Pour les pièces en choux « berceau ou pièce montée » un minimum de 20 parts est demandé soit 60 choux. Pour les nombre inférieurs à 20 prévoir un supplément de 4.95 € par part supplémentaire.

- ▶ Possibilité de faire d'autres formes selon le nombre de choux (berceau, papillon...)
- ▶ **Supplément nougatine pour les pièces en choux = NOUS CONSULTER**
- ▶ Pour les gâteaux pas de nombre minimum.

***Possibilité de location de vaisselle reprise sale chez notre prestataire
Loka Vaisselle à Ste Consorce 04.37.22.02.76***

Estimation tarif Location de vaisselle **en direct par vos soins**

* Vaisselle au complet reprise sale : 1 verre apéritif, 2 verres, 1 flûte ou coupe à champagne
2 grandes assiettes, 2 assiettes à dessert, 2 couteaux, 2 fourchettes, 2 cuillères, 1 tasse à café

Prix : 4.55 € TTC/ personne