

Lundi 06 Mai

Terrine de légumes

Poulet au citron et fenouil

Pommes vapeurs

Tarte mirabelle

Mardi 07 Mai

Salade verte, bleu et noix

Blanquette de dinde

Riz pilaf

Tarte praline

Mercredi 08 mai

Assiette de charcuteries

Tagliatelles à la carbonara

Salade d'ananas

DOMINIQUE

Traiteur



25 Route de Bordeaux

69670 Vaugneray

04.78.57.05.53

contact@dominiquetraiteur.com

www.dominiquetraiteur.com

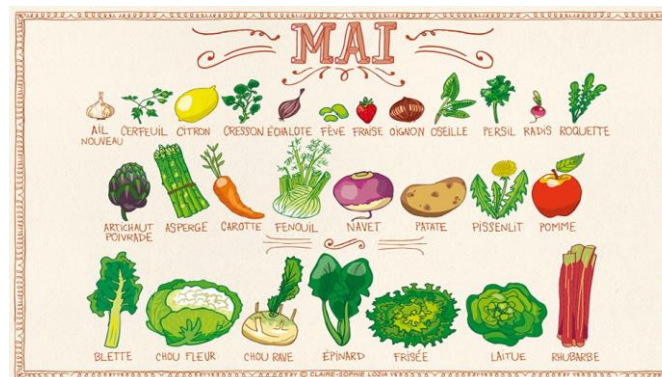


MENUS DE LA SEMAINE

Entrée + plat = 11.50 €

Plat + dessert = 11.50 €

Entrée + plat + dessert = 13.50 €



Jeudi 09 Mai

Salade de chou râpé

Carré de porc à la moutarde

Purée de carottes

Mousse chocolat

Vendredi 10 Mai

Taboulé de quinoa

Pavé de saumon
Méli-mélo de légumes

Flan pâtissier aux pruneaux

Commandes semaine,

AU PLUS TARD la veille avant 12h

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

***🌸 Pas de nombre minimum pour
les menus de la semaine***

→ Plateau de charcuteries 1kilo 38.00 €

*Présentées en fines tranches sur pic bois
Jambon cru / blanc, rosette, mortadelle,
Poitrine roulée, terrine maison, pâté croûte cocktail*

→ Nos plaques de pizzas MAISON

Au choix :

- Jambon/fromage ; TOUT légumes ; Anchois OU 3 fromages

* $\frac{1}{2}$ Plaque 19.90 € Soit 12 parts OU 24 demi parts

* 1 Plaque 38.00 € Soit 24 parts OU 48 demi parts

→ Nos plaques de quiches MAISON

Au choix : Lorraine, TOUT légumes

* $\frac{1}{2}$ Plaque 22.90 € Soit 12 parts OU 24 demi parts

* 1 Plaque 44.00 € Soit 24 parts OU 48 demi parts

Au choix : Thon OU Saumon

* $\frac{1}{2}$ Plaque THON 24.90 € Soit 12 parts OU 24 demi parts

* 1 Plaque THON 48.00 € Soit 24 parts OU 48 demi parts

* $\frac{1}{2}$ Plaque SAUMON 34.00 € Soit 12 parts OU 24 demi parts

* 1 Plaque SAUMON 67.00 € Soit 24 parts OU 48 demi parts

Option : Découpe plaque en portion cocktail = 5.00 € TTC l'unité

DOMINIQUE Traiteur

Notre carte 2023/2024

Sur commande UNIQUEMENT

A VENIR RECUPERER

Du lundi au Samedi

10h/12h30 ET 15h/18h

Le dimanche

9h/11h00

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

~> Plateau cocktail « Prestige »

48 Bouchées 52.00 €

Soit 6 pièces de chaque sorte

24 Bouchées 27.00 €

Soit 3 pièces de chaque sorte

* Mini pain bagnat

* Pâté croûte cocktail

* Pain focaccia, houmous et tomate confite

* Wrap volaille curry

* Verrine de patate douce, magret fumé
et éclats de marron

* Mini choux roquefort et noix

* Burger noir au saumon fumé, cresson
et fromage frais

* Mini suédois, crème fromagère citronné,
hareng fumé et asperges vertes

~> Nos pains surprise

* Charcuteries 60 morceaux 45.00 €

* Poissons 60 morceaux 52.00 €

* Saumon fumé 60 morceaux 72.00 €

~> Plateau cocktail « Toasts »

48 Bouchées 45.00 €

Soit 6 pièces de chaque sorte

* 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

~> Feuilletés apéritif

* 500 grammes 20.00 €

* 1 kilo 40.00 €

Tous nos produits
sont de fabrication MAISON

~> NOS ENTREES FROIDES : (la part)

- * Médaillon de saumon sans garniture 10.50 €
- * Foie gras Maison sur plat décoré 12.00 €
- * Saumon Belledue (minimum 12 pers) 11.50 €
- * Assiette Gourmande : 12.00 €
Foie gras de canard MAISON, magret de canard fumé, compote de figue et salade
- * Saumon fumé dans les Dombes (2tr) 13.50 €
- Supplément crevettes (x2) 1.60 €
- * ½ Queue de langouste (Cuba) 26.50 €

~> NOS PLATS UNIQUE : (la part)

- * Tartiflette 450gr 8.50 €
- * Lasagnes MAISON 450gr 9.00 €
- * Tajine de poulet 10.00 €
OU à l'agneau 12.50 €
- * Parmentier de canard 450gr (min 12p) 11.50 €
- * Couscous Royal 12.00 €
Agneau, poulet, merguez, boulette de bœuf, semoule et légumes
- * Paëlla Royale : 11.50 €
Lapin, poulet, chorizo, fruits de mer, moules, crevettes, riz et légumes

Pour vos commandes UN MINIMUM 5 à 10 personnes
En DESSOUS NOUS CONSULTER

~> NOS POISSONS : (la part)

- * Filet de Sandre fondue de poireaux 11.50 €
OU écrevisses et morilles + 1.50 €
- * Saumon à l'oseille 11.00 €
- * Paré de saumon au vin de framboise et poivre rose 11.00 €
- * Filet de St Pierre aux langoustines 11.80 €

~> NOS VIANDES : (la part)

- * Jambon à l'os sauce mère 6.30 €
- * Cuisse de canard confite 9.80 €
- * Volaille fermière aux morilles 9.30 €
- * Blanquette de veau à l'ancienne 9.70 €
- * Sauté de veau Marengo 9.70 €
- * Magret de canard miel citron OU poivre vert 11.50 €
- * Paré de veau girolles 15.00 €
- * Paré de veau aux morilles 15.00 €

~> NOS GARNITURES : (la part)

- * Mousse aux trois légumes 2.20 €
- * Pomme Anna 2.40 €
- * Pomme paillason 2.50 €
- * Flan de légumes 2.50 €
- * Julienne de légumes 3.00 €
- * Champignons frais persillés 3.30 €
- * Gratin dauphinois 300gr 4.50 €

NOS FROMAGES : (la part)

- * Fromage blanc des Monts du Lyonnais avec crème et sucre 1.60 €
- * Plateau de fromages secs affinés (min 10p) 4.50 €

NOS DESSERTS MAISON : (la part)

- * Tartelette aux fruits individuelle. Pâte feuilletée 2.15 €
- * Tartelette ronde individuelle. Pâte sablée
OU Fraise/ framboise en saison 3.25 €
- * Tarte ronde feuilletée (pommes, poires...)
 - 6 pers 12.90 €
 - 8 pers 17.50 €
 - 10 pers 21.00 €
- * Tarte ronde sablée (poires, myrtilles, multi fruits, praline...)
 - 6 pers 18.00 €
 - 8/10 pers 21.50 €
 - 10/12 pers 28.00 €
- * Tarte ronde sablée fraise en saison OU framboise
 - 6 pers 19.80 €
 - 8/10 pers 26.00 €
 - 10/12 pers 32.00 €
- * Mignardise assortie / pièce (Tartelette, verrine, chou...) 1.25 €
- * Macaron / pièce 1.50 €

* Entremets : Parfum au choix 3.60 €

- Poirier, framboisier, fraisier ou exotique
- Trois chocolats, succès, opéra, forêt noire ou royal chocolat,
- Méli-Mélo de fruits frais ou fruits rouges, évasion, sakura, délices des îles ou chocolat caramel beurre salé ...

* Pièce Montée (3 choux/personne. Minimum 20 pers) 4.95 €

* Berceau (3 choux/pers) / 4.95 €

→ Supplément nougatine minimum 45.00 €

Pour les pièces en choux NOUS CONSULTER

Pour vos commandes

UN MINIMUM 5 à 10 personnes
En DESSOUS NOUS CONSULTER

**** EN FONCTION DU NOMBRE**
d'autres choix sont possibles

**** COMMANDES DU WEEK-END**
Si possible MERCREDI au plus tard

DOMINIQUE Traiteur

04.78.57.05.53

Fabrication MAISON