

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

**DEVIS N°1 Cocktail apéritif + buffet froid + fromages et dessert
Vaisselle, nappage et service inclus**

APERITIF: Assortiment de 8 pièces/personne réalisé par nos soins

*** Toasts assortis :**

*Saumon fumé, citron ; œuf de caille, concombre ; tartare de tomates, fèves ; jambon sec, tomate confite ;
Fromage ail et fines herbes, noisettes hachées ; œuf tomate cerise, ciboulette ; foie gras, compote de figue ;
Crème citron, crevettes et ciboulette*

* Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail

* Navette au mousson de canard

* Brioche au crabe

*** Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille**

*** 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...

*** Brochettes fraîcheurs :** Tomate cerise/mozzarella, tomate cerise/ anchois/olives,
Melon/crevette/jambon cru

Pièces chaudes :

* Mini tartelette oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche

* Feuilletés apéritifs assortis

* Pruneaux bacon

* **Feuillantine aux escargots**

*** Kir au vin blanc et à la crème de cassis, mûres ou pêches**

* Jus de fruits, Coca-cola

* Eaux minérales plates et gazeuses

BUFFET FROID N° 1 :

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

Lentilles, carottes, betteraves, macédoine, taboulé, tomate mozzarella (en saison)

Perles marine, coleslaw, céleri rémoulade, Pommes de terre hareng

- Tagliatelles aux fruits de mer OU à l'Italienne

Salade St Anne : Emincé de céleri branche, jambon blanc, dinde et emmental

Strasbourggeoise : Pomme de terre, cervelas, cornichon et mayonnaise

Salade niçoise : Tomate, haricot vert, poivrons, olive noire, pomme de terre, thon et œuf

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

DEVIS N°1 suite

*** Présentation de terrines poisson MAISON :**

- Brochet, saumon, rascasse ...

*** Présentation de terrines et ballottines MAISON :**

- Canard aux pruneaux, lapin, foie de volaille confit ...

*** COCKTAIL DE MELONS EN COPEAUX**

* Présentation de JAMBON A L'OS rôti et jambon cru italien

* Fromage blanc à la crème ou secs affinés *à la demande*

Buffet de desserts et fontaine de champagne :

1 chou/personne (Forme A DEFINIR)

+ Gâteau : Royal chocolat et fruits rouges *autres parfums possibles*

* Pain : miche portion et flutes

* Café

* Matériel et vaisselle au complet : Verres apéritifs, 1 verre à eau, 1 verres à vins, 2 grandes assiettes, 2 assiettes à dessert, 1 couteau, 1 fourchette, 2 cuillères, 1 tasse à café, 1 panier à pain/6, 1 broc à eau/6, 1 flûte ou coupe à champagne
Nappage et serviettes en tissu

* SERVICE : Nous prévoyons **1 serveur pour 30/35 personnes** et ce durant **8h50 heures**
(Déplacement compris)

Tarif de 49.60 € TTC à 85.40 € TTC

Selon date, nombre de convives et lieu de reception

OPTION : 1 serveur supplémentaire = 382.50 € TTC

***** Variante avec 10 pièces/personne = +2.40€ TTC**

***** Prix pour les personnes seulement à l'apéritif = 12.40 € en cocktail 8 pièces
14.80 € en cocktail 10 pièces**

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

**DEVIS N°2 Cocktail apéritif + buffet froid + fromages et dessert
Vaisselle, nappage et service inclus**

APERITIF: Assortiment de 8 pièces/personne réalisé par nos soins

*** Toasts assortis :**

*Saumon fumé, citron ; œuf de caille, concombre ; tartare de tomates, fèves ; jambon sec, tomate confite ;
Fromage ail et fines herbes, noisettes hachées ; œuf tomate cerise, ciboulette ; foie gras, compote de figue ;*

Crème citron, crevettes et ciboulette

* Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail

* Navette au mousson de canard

* Brioche au crabe

*** Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille**

*** 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...

* **Brochettes fraîcheurs** : Tomate cerise/mozzarella, tomate cerise/ anchois/olives,
Melon/crevette/jambon cru

Pièces chaudes :

* Mini tartelette oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche

* Feuilletés apéritifs assortis

* Pruneaux bacon

* Feuillantine aux escargots

* Sangria OU punch MAISON

* Jus de fruits, Coca-cola, eaux minérales plates et gazeuses

BUFFET FROID N° 2 :

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

Lentilles, carottes, betteraves, macédoine, taboulé, tomate mozzarella (en saison)

Perles marine, coleslaw, céleri rémoulade, Pommes de terre hareng

- Tagliatelles aux fruits de mer OU à l'Italienne

Salade St Anne : Emincé de céleri branche, jambon blanc, dinde et emmental

Strasbourgeoise : Pomme de terre, cervelas, cornichon et mayonnaise

Salade niçoise : Tomate, haricot vert, poivrons, olive noire, pomme de terre, thon et œuf

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

DEVIS N°2 suite

*** Présentation de terrines MAISON :**

- Suprême de Bresse et son médaillon de foie gras,
- Canard aux pruneaux, lapin, foie de volaille confit

*** Présentation de saumon fumé et crevettes fraîches**

OU Saumon Bellevue :

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

*** Assortiment de viandes froides en fines tranches :**

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

*** COCKTAIL DE MELON EN COPEAUX**

- * Fromage blanc à la crème ou secs affinés *à la demande*

Buffet de desserts et fontaine de champagne :

1 chou/personne (Forme A DEFINIR)

- + Gâteau : Royal chocolat et fruits rouges *autres parfums possibles*
+ Salade de fruits frais

- * Pain : miche portion et flutes

- * Café et mignardises

* Matériel et vaisselle au complet : 1 verre à eau, 1 verre à vins, 2 grandes assiettes, 2 assiettes à dessert, 1 couteau, 1 fourchette, 2 cuillères, 1 tasse à café, 1 panier à pain/6, 1 broc à eau/6, 1 flûte ou coupe à champagne, *seaux inox, glace pilée, glaçons.*

Nappage et serviettes tissus

* SERVICE : Nous prévoyons **1 serveur pour 30/35 personnes** et ce durant **8h50 heures**
(Déplacement compris)

Tarif de 59.60 € TTC à 72.90 € TTC

Selon date, nombre de convives et lieu de reception

OPTION : 1 serveur supplémentaire = 382.50 € TTC

**** Variante avec 10 pièces/personne = +2.60 € TTC**

**** Prix pour les personnes seulement à l'apéritif = 13.50 € en cocktail 8 pièces
16.10€ en cocktail 10 pièces**

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

**DEVIS N°3 Cocktail apéritif + buffet froid + fromages et dessert
Vaisselle, nappage et service inclus**

APERITIF: Assortiment de 8 pièces/personne réalisé par nos soins

- * Toasts assortis
- * Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail, navette au mousson de canard, buisson de rosette
 - * ***Toast au foie gras de canard MAISON***
 - * Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille
 - * ***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...

- * **Brochettes fraîcheurs** : Tomate cerise/mozzarella, tomate cerise/ anchois/olives, Melon/crevette/jambon cru

Pièces chaudes :

- * Pruneaux et ananas bacon
- * Feuillantines assorties (Escargots, écrevisse, forestière)
 - * ***Beignet de crevettes***

*** Brochettes de poisson et viande grillée :**

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

- * Pastis, whisky, martini OU ***Crémant de Bourgogne avec crème de cassis***

* Sangria OU punch MAISON

- * Jus de fruits, Coca-cola, eaux minérales plates et gazeuses

BUFFET FROID N° 3 :

* **Assortiment de crudités et salades composées :** **4 / 5 Variétés A DEFINIR**
Lentilles, carottes, betteraves, macédoine, taboulé, tomate mozzarella (en saison)
Perles marine, coleslaw, céleri rémoulade, Pommes de terre hareng

- *Tagliatelles aux fruits de mer OU à l'Italienne*

Salade St Anne : *Emincé de céleri branche, jambon blanc, dinde et emmental*

Strasbourggeoise : *Pomme de terre, cervelas, cornichon et mayonnaise*

Salade niçoise : *Tomate, haricot vert, poivrons, olive noire, pomme de terre, thon et œuf*

* **COCKTAIL DE MELON EN COPEAUX**

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

DEVIS N°3 suite

*** 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 secs affinés à la demande

Buffet de desserts et fontaine de champagne :

1 chou/personne (Forme A DEFINIR)

+ Gâteau : Royal chocolat et fruits rouges **autres parfums possibles**
+ 2 brochettes de fruits frais ET Fontaine de chocolat

* Pain : miche portion et flutes

* Café et **mignardises**

* Matériel et vaisselle au complet : verres apéritifs, 1 verre à eau, 1 verre à vins, 2 grandes assiettes, 2 assiettes à dessert, 1 couteau, 1 fourchette, 2 cuillères, 1 tasse à café, 1 panier à pain/6, 1 broc à eau/6, 1 flûte ou coupe à champagne, **seaux inox, glace pilée, glaçons.**

Nappage et serviettes tissus

* **SERVICE** : Nous prévoyons **1 serveur pour 30/35 personnes** et ce durant **8h50 heures**
(Déplacement compris)

Tarif de 72.50 € TTC à 85.40 € TTC

Selon date, nombre de convives et lieu de reception

OPTION : 1 serveur supplémentaire = 382.50 € TTC

***** Variante avec 10 pièces/personne = + 2.90€ TTC**

***** Prix pour les personnes seulement à l'apéritif = 15.75 € en cocktail 8 pièces
18.65 € en cocktail 10 pièces**

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

*** CONDITIONS PARTICULIERES ***

SERVICE :

Pour un service de qualité, nous prévoyons habituellement, 1 serveur pour 30/35 personnes environ durant 8h50 heures (déplacement compris).

Le service est assuré par des " professionnels " de la restauration.

Dans les prestations de service, nous comprenons :

* L'installation des lieux à l'arrivée des serveurs : Nappage, serviettes, vaisselle, buffet, chaises, fleurs, menus ...

* Le service du menu et des boissons en salle

MATERIEL :

Vaisselle en faïence blanche au complet : Verres apéritifs, verres à vins, verre à eau, flûte ou coupe à champagne, couteaux, fourchettes, cuillères, couverts à poisson, grandes assiettes, assiettes à dessert, brocs à eau, panières, tasses et sous tasses à café, seaux à champagne, nappage et serviettes ...

Pour une meilleure qualité de service, aucune vaisselle n'est faite sur place.

RESERVATION :

Ferme et définitive après le versement d'un chèque d'acompte de 20 à 30 % du montant estimé ensemble.

REGLEMENT :

Le solde est payable au comptant à réception de facture ou au plus tard sous 8 jours à dater de la réception.

Nous demandons une estimation « Sérieuse » du nombre de convives 3 mois avant.

Le nombre de convives est à préciser 15 jours avant. Le nombre de repas commandé 10 jours avant est celui qui vous sera facturé.

*** Possibilité de décoration florale au complet

***** laboratoire agréé par les services vétérinaires : DSV n° 69.069.03**

**** Plateau repas prestataire froid à 25.00 € TTC**