

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 de chèvre et noix ; œuf tomate, ciboulette ; foie gras, compote de figue ; crabe, asperges vertes*

\* 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

**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°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, 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 45.50 € TTC à 57.00 € TTC**

***Selon date, nombre de convives et lieu de reception***

**OPTION : 1 serveur supplémentaire = 382.50 € TTC**

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 de chèvre et noix ; œuf tomate, ciboulette ; foie gras, compote de figue ; crabe, asperges vertes*

\* 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, 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 55.00 € TTC à 67.00 € TTC**

***Selon date, nombre de convives et lieu de reception***

**OPTION : 1 serveur supplémentaire = 382.50 € TTC**

**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 :**

- Brochette d'espardon, cabillaud, rouget Saumon, loup, St Jacques et crevettes
- 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, 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 67.00 € TTC à 81.50 € TTC**

***Selon date, nombre de convives et lieu de reception***

**OPTION : 1 serveur supplémentaire = 382.50 € TTC**

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 10 à 20% 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**