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

COCKTAIL DINATOIRE FROID ET CHAUD n°1 : **24 pièces/personne**
+ viandes froides

*** 2 toasts assortis**
*** 1 navette au mousson de canard**
*** 1 mini pain bagnat**
*** 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…

*** 1 toast au foie gras *MAISON***

Pièces chaudes :

*** 2 tartelettes assorties : Pizza, quiche, oignons, courgettes, saumon**
*** 2 feuillantines assorties : Escargots, écrevisse, forestière**
*** 2 beignets de crevette**
*** 1 pruneau au bacon et ananas**
*** 1 chèvretine grillée sur toast**

****** Plateaux de viandes froides en fines tranches sur pique bois, pain de campagne :***
- Rosbif, veau, dinde, agneau, porc 80 gr/personne
Possibilité de prévoir des charcuteries à la place des viandes

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

**** * * 5 mini gâteaux assortis***

Ou Buffet de dessert et fontaine de champagne : ***Possibilité de moduler les choix***

Pièce montée OU papillon OU gondole en choux 1/personne
+ Gâteau des mariés : Royal chocolat et fraisier OU framboisier
AVEC Salade de fruits frais

Verres, flûtes, brocs, *nappage lystil du buffet,* serviettes papier, *seaux inox et glace pilée,* matériel de chauffe au complet.

SERVICE : Pour ce type de prestation, nous prévoyons 1 serveur pour 30/40 convives et ce durant 9 Heures : Déplacement/installation/service/débarrassage.

Tarif de 45.00 € TTC à 62.50 € TTC

Selon date, nombre de convives et lieu de reception

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

***COCKTAIL PRESTIGE* n°2 : 28 pièces/personne**

*** 2 toasts assortis**
*** 1 mini pain bagnat**
*** 1 chaud froid de saumon**
*** 1 roulé de saumon, crème cheese à l'aneth**
*** 1 Brochette fraîcheur : tomate cerise/mozzarella) (Melon/crevette/jambon cru)**
*** 1 toast au foie gras de canard *MAISON***
**** 1 buisson de rosette lyonnaise et pain de campagne***
****** Bouquet de petits légumes, sauce mousseline***
**** 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…

****** Assortiment de blinis : St Jacques, tarama…***

Pièces chaudes :
*** 1 tartelette assortie : Pizza, quiche, oignons, courgettes, saumon**
*** 1 feuillantine assortie : Escargots, écrevisse, forestière**
*** 1 beignet de crevette**

**** 3 Cassolettes et cuillères assorties : Mini quenelles aux écrevisses, Boudin créole et pomme au curry, Grenouilles-escargots…***
**** 3 Brochettes de poisson et viande grillée :***
- ***Brochette d'espadon, 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)**

**** * * 5 mini gâteaux assortis***
OU Buffet de dessert et fontaine de champagne : ***Possibilité de moduler les choix***
Pièce montée OU papillon OU gondole en choux 1/personne
+ Gâteau des mariés : Royal chocolat et fraisier Ou framboisier
AVEC Salade de fruits frais

Verres, flûtes, brocs, *nappage lystil du buffet*, serviettes papier, *seaux inox et glace pilée*, matériel de chauffe au complet.

SERVICE : Pour ce type de prestation, nous prévoyons 1 serveur pour 30/40 convives et ce durant 9 heures *:* Déplacement/installation/service/débarrassage.

Tarif de 53.00 € TTC à 70.50 € TTC

Selon date, nombre de convives et lieu de reception

***** Option : Rajout de plateaux de viandes froides OU charcuteries 60 gr/personne = + 2.10 € TTC**

****** Le nappage « éventuel » d'autres tables que celles du buffet ne sont pas inclus.***

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

COCKTAIL PRESTIGE* n°3 :** **28 pièces/personne** ***Avec animation

*** 2 toasts assortis**
*** 1 mini pain bagnat**
*** 1 chaud froid de saumon**
*** 1 roulé de saumon, crème cheese à l'aneth**
*** 1 Brochette fraîcheur : tomate cerise/mozzarella) (Melon/crevette/jambon cru)**
*** 1 toast au foie gras de canard *MAISON***
**** 1 buisson de rosette lyonnaise et pain de campagne***

****** Bouquet de petits légumes, sauce mousseline***
* ***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…

****** Assortiment de blinis : St Jacques, tarama…***

Pièces chaudes :

*** 1 tartelette assortie : Pizza, quiche, oignons, courgettes, saumon**
*** 1 feuillantine assortie : Escargots, écrevisse, forestière**
*** 1 beignet de crevette**

**** 3 Cassolettes et cuillères assorties : Mini quenelles aux écrevisses, Boudin créole et pomme au curry, Grenouilles-escargots…***

**** ANIMATION PLANCHA 3 brochettes de poisson et viande grillée :***

- Brochette d'espadon, 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)**

❤ **Buffet de desserts et fontaine de champagne** : ***possibilité de moduler les choix***

Pièce en ***choux 1/personne*** OU gondole OU papillon OU cœur (autre forme possible)
+ Gâteaux des mariés : royal chocolat et framboisier (1 morceau de chaque)
+ Fontaine de chocolat avec brochettes de fruits frais : Melon, ananas, fraises

OU Assortiment de mini gâteaux 4/personne
+ Fontaine de chocolat avec brochettes de fruits frais : Melon, ananas, fraises

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

***COCKTAIL PRESTIGE* n°3 :** **(Suite)**

Verres, flûtes, brocs, *nappage lystil du buffet*, serviettes papier, *seaux inox et glace pilée*, matériel de chauffe au complet.

SERVICE : Pour ce type de prestation, nous prévoyons 1 serveur pour 30/40 convives et ce durant 9 heures + « *le personne de cuisine nécessaire :*
Déplacement/installation/service/débarrassage.

Tarif de 57.50 € TTC à 81.50 € TTC

Selon date, nombre de convives et lieu de reception

***** Le nappage « éventuel » d'autres tables que celles du buffet ne sont pas inclus.***

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

Devis n°1

Cocktail dînatoire + plat chaud service au buffet debout fromages et dessert

Vaisselle, nappage et service inclus

ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins ***14 pièces/personne***

* **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
* Roulé de saumon, crème cheese à l'aneth
* Buisson de rosette
* 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…

* Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail, brioche au crabe
* Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille

Pièces chaudes :
* Tartelettes assorties : Oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
* Feuilletés apéritifs assortis
* Feuillantine assortie : escargots, écrevisses, forestière
* Pruneaux et ananas bacon
* Beignet de crevette

Plat chaud : ***Disposés en grands plats de service « chafing dish » au buffet***
**** Mini quenelles aux écrevisses ET Emincé de canard aux cèpes***
Avec riz Basmati aux petits légumes, gratin dauphinois, champignons, ratatouille, julienne …

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

**** * * 5 mini gâteaux assortis***
OU Buffet de dessert et fontaine de champagne : ***Possibilité de moduler les choix***
Pièce montée OU papillon OU gondole en choux 1/personne
+ Gâteau des mariés : Royal chocolat et fraisier Ou framboisier
AVEC Salade de fruits frais
**** Pain, café***

Verres, flûtes, coupelles porcelaine, assiettes à dessert, cuillère, tasses, brocs, *nappage lystil du buffet*, serviettes papier, *seaux inox et glace pilée*, matériel de chauffe au complet.

SERVICE : Pour ce type de prestation, nous prévoyons 1 serveur pour 30/40 convives et ce durant 9 Heures + *le personnel de cuisine nécessaire* :
Déplacement/installation/service/débarrassage.

Tarif de 51.00 € TTC à 71.50 € TTC

Selon date, nombre de convives et lieu de reception

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

Devis n°2

Cocktail dînatoire + plat chaud service au buffet debout fromages et dessert

Vaisselle, nappage et service inclus

ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins ***15 pièces/personne***

* Toasts assortis
* Roulé de saumon, crème cheese à l'aneth
* Mini pain bagnat
* **Toast au foie gras Maison**
* 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…

Pièces chaudes :

* **Beignet de crevette**
* **Feuillantine assortie : escargots, écrevisses, forestière**

* ***Cassolettes et cuillères assorties : Mini quenelles aux écrevisses, Boudin créole et pomme au curry, Grenouilles-escargots…***

* ***Brochettes de poisson et viande grillée : - Brochette d'espadon, cabillaud, rouget Saumon, loup, Poulet ananas au curry, St Jacques et crevettes, poulet à l'antillaise, épice colombo…***

► Atelier Plancha :

Sur lequel les brochettes ci-dessus seront cuites devant les convives

Plat chaud : ***Disposés en grands plats de service « chafing dish » au buffet***

**** Poêlée de Saint Jacques à la fondue de poireaux***
ET Emincé de veau aux agrumes
Avec riz Basmati aux petits légumes, gratin dauphinois, champignons, ratatouille, julienne …

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

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com
Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

D.S.V n° 69. 069. 03

Devis n°2 *suite*

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

❤ **Buffet de desserts et fontaine de champagne** : ***possibilité de moduler les choix***

Pièce en ***choux 1/personne*** OU gondole OU papillon OU cœur (autre forme possible)
+ *Gâteaux des mariés* : royal chocolat et framboisier (1 morceau de chaque)
+ Fontaine de chocolat avec brochettes de fruits frais : Melon, ananas, fraises

OU Assortiment de mini gâteaux 4/personne
+ Fontaine de chocolat avec brochettes de fruits frais : Melon, ananas, fraises

**** Pain, café***

Verres, flûtes, coupelles porcelaine, assiettes à dessert, cuillère, tasses, brocs, *nappage lystil du buffet*, serviettes papier, *seaux inox et glace pilée*, matériel de chauffe au complet.

SERVICE : Pour ce type de prestation, nous prévoyons 1 serveur pour 30/40 convives et ce durant 9 heures + *le personnel de cuisine nécessaire :*
Déplacement/installation/service/débarrassage.

Tarif de 58.50 € TTC à 80.50 € TTC
Selon date, nombre de convives et lieu de reception

****** Le nappage « éventuel » d'autres tables que celles du buffet ne sont pas inclus.***

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

*** CONDITIONS PARTICULIERES**

SERVICE :

Pour un service de qualité, nous prévoyons habituellement, 1 serveur pour 30/40 personnes et ce durant 9 heures (déplacement compris) ainsi que le personnel de cuisine nécessaire.

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 : Verres, flûte ou coupe à champagne, cuillères, assiettes à dessert, brocs à eau, , 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 :

Possibilité de faire un second règlement AVANT la date de réception

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 agrée par les services vétérinaires : DSV n° 69.069.03**

****** Ces devis types sont établis sur une base de 80 adultes minimum et sont Susceptibles d'être modifiés en fonction du nombre de convives.***

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