



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 43.00 € TTC à 58.00 € TTC

Selon date, nombre de convives et lieu de reception



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 50.50 € TTC à 66.00 € 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.*



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)
- + **Copeaux de fruits frais** : **Melon, ananas, fraises ET Fontaine de chocolat**

OU Assortiment de mini gâteaux 4/personne

- + **Copeaux de fruits** : **Melon, ananas, fraises ET Fontaine de chocolat**

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 55.00 € TTC à 76.50 € TTC
Selon date, nombre de convives et lieu de reception

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

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

* 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 chou 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 48.50 € TTC à 67.00 € TTC

Selon date, nombre de convives et lieu de réception



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 et copeaux de fruits frais** :
Melon, ananas, fraises

OU Assortiment de mini gâteaux 4/personne
+ **Fontaine de chocolat avec brochettes**
Et copeaux 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 56.00 € TTC à 75.50 € 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

Sarl au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69.069.03

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 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 €**