

## DEVIS n°1

### Cocktail dînatoire + mise en bouche + plat chaud, fromage et dessert

**Apéritif: Assortiment de 14 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, ***toast au foie gras de canard 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...

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

**Pièces chaudes :**

\* Pruneaux et ananas bacon

\* ***Beignet de crevette***

\* Feuillantines assorties : Escargots, écrevisses, forestière

\* **Brochettes de poisson et viande grillée et leurs sauces :**

- Brochette d'espardon, cabillaud, rouget Saumon, loup,
- Poulet ananas au curry, St Jacques et crevettes, poulet à l'antillaise, épice colombo...

\* ***Sangria OU punch MAISON, kir vin blanc à discrétion***

\* ***Jus de fruits, coca-cola***

\* ***Eaux minérales plates et gazeuses***

**DOMINIQUE TRAITEUR**



**ORGANISATION RECEPTIONS**

S.A.S au capital de 30 000 €  
25, route de Bordeaux  
69670 VAUGNERAY  
Siret 353 965 874 00012 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

### Mise en bouche :

*Tartare de St Jacques à la mangue*

**OU**

*Soupe de melon au muscat, émincé de jambon sec*

**OU**

*Velouté de petits pois, tuile de parmesan*

**OU**

*Soupe froide de courgettes à la menthe*

**OU**

*Crème brûlée au foie gras*

### PLAT CHAUD :

\* Suprême de pintade au vin cuit et lardons fumés

**OU**

Suprême de volaille fermière aux morilles

**OU**

Giglette de canard farcie à l'orange OU cèpes

**OU**

Filet de dorade sauce vierge

**OU**

Filet de t Pierre aux langoustines

### **AVEC Garniture de légumes de saison (3) à définir ensemble**

Gratin dauphinois, pomme Anna, pomme paillason, brochette de pommes grenailles, compote argentine, tomate provençale, fagot de haricots, flan de légumes, ratatouille, courgettes à l'estragon, mousse de légumes aux trois couleurs, julienne de légumes, timbale de riz aux petits légumes, flan de champignons, champignons frais persillés, champignons forestiers...

### **Fromage blanc à la crème OU secs affinés à la demande**

S.A.S au capital de 30 000 €  
25, route de Bordeaux  
69670 VAUGNERAY  
Siret 353 965 874 00012 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

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

Pièce montée OU gondole de 1 choux/personne (autre forme possible)  
+ Gâteaux des mariés : royal chocolat et fruits rouge  
+ **Salade de fruits frais**

\* Pain, café

**Matériel et vaisselle au complet :**

Verres apéritifs, 1 verre à eau, 2 verres à vins, 1 grande assiette,  
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*,  
Seaux à champagne INOX, GLACE + GLAÇONS,

**SERVICE :**

Nous prévoyons 1 serveur pour 25 personnes et ce durant 10 heures  
(Déplacement compris) ainsi que le personnel de cuisine nécessaire

**Tarif de 62.00 € TTC à 75.50 € TTC**

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

***\* Prix pour les personnes adultes seulement à l'apéritif : 20.00 € TTC / personne***

***\*\*\* Variante avec 12 pièces au cocktail moins-value de 2.00 € TTC***

## DEVIS n°2

### Cocktail dînatoire + mise en bouche + plat chaud, fromage et dessert

**Apéritif :** Assortiment de 15 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, **toast au foie gras de canard 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...

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

**Pièces chaudes :**

\* Pruneaux et ananas bacon

\* **Beignet de crevette**

\*\* Feuillantines assorties : Escargots, écrevisses, forestière

\* **Cassolettes et cuillères assorties :**

*Mini quenelles aux écrevisses, Boudin créole et pomme au curry, grenouilles-escargots, St Jacques...*

\* **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...

→ **ANIMATION PLANCHA** possible avec les brochettes → **NOUS CONSULTER**

\* **Sangria OU Punch MAISON**

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

\* **Jus de fruits, coca-cola**

\* **eaux minérales plates et gazeuses**

DOMINIQUE TRAITEUR



ORGANISATION RECEPTIONS

S.A.S au capital de 30 000 €  
25, route de Bordeaux  
69670 VAUGNERAY  
Siret 353 965 874 00012 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

### Mise en bouche :

*Tartare de St Jacques à la mangue*

**OU**

*Soupe de melon au muscat, émincé de jambon sec*

**OU**

*Velouté de petits pois, tuile de parmesan*

**OU**

*Soupe froide de courgettes à la menthe*

**OU**

*Crème brûlée au foie gras*

### PLAT CHAUD :

\* Longe de veau rôtie sauce périgieux FLAMBÉE en salle devant vos convives

**OU**

Pièce de bœuf sauce crème de morilles

**OU**

Magret de canard rôti au miel et citron OU cassis

**OU**

Caille désossée farcie sauce morilles OU cèpes

**OU**

Longe de cabillaud rôtie coulis de poivrons ou crémeux de petits pois

**OU**

Filet de bar sauce au champagne

### **AVEC Garniture de légumes de saison (3) à définir ensemble**

Gratin dauphinois, pomme Anna, pomme paillason, brochette de pommes grenailles, compote argentine, tomate provençale, fagot de haricots, flan de légumes, ratatouille, courgettes à l'estragon, mousse de légumes aux trois couleurs, julienne de légumes, timbale de riz aux petits légumes, flan de champignons, champignons frais persillés, champignons forestiers...

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

## DEVIS n°2 suite et fin

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

1 Chou/personne (Forme A DEFINIR)  
+ Gâteaux des mariés : royal chocolat et fruits rouge

+ Salade de fruits frais

**\*\*\* Possibilité de remplacer salade de fruits par Fontaine de chocolat  
+ Brochettes et copeaux de fruits(+1.50€/p)**

\* Pain, café

\* *Mignardises*

**Matériel et vaisselle au complet** : Verres apéritifs, 1 verre à eau, 2 verres à vins, 1 flûte à champagne  
1 grande assiette, 2 assiettes à dessert, 1 couteau, 1 fourchette, 2 cuillères, 1 tasse à café, 1 panier à  
pain/6, 1 broc à eau/6. Pour le plat chaud, toutes les assiettes sont **CHAUFFÉES**

Nappage et serviettes *en tissu, centre de table en fleurs naturelles*  
Seaux à champagne INOX, GLACE + GLAÇONS, *chandeliers*.

#### **SERVICE** :

Nous prévoyons 1 serveur pour 25 personnes et ce durant 10 heures  
(Déplacement compris) ainsi que le personnel de cuisine nécessaire

**Tarif de 70.50 € TTC à 85.50 € TTC**

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

***Centre de table inclus dans le menu pour tables de 8/10 personnes minimum  
en dessous nous consulter***

**\* Prix pour les personnes adultes seulement à l'apéritif : 22.50 € TTC / personne**

**\*\*\* Variante avec 12 pièces au cocktail moins-value de 3.60 TTC**



S.A.S au capital de 30 000 €  
25, route de Bordeaux  
69670 VAUGNERAY  
Siret 353 965 874 00012 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 25/30 personnes dont 1 maître d'hôtel et ce durant 10 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 :**

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 ...

**Les assiettes et couverts sont desservis à chaque plat**

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

Matériel de chauffe et de cuisine au complet : **POUR CHAQUE PLAT CHAUD, LES ASSIETTES SONT CHAUFFEES.**

**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**

**\*\*\* Repas enfants aux alentours de 18.00 € .Menu à composer ensemble.**

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