DOMINIQUE TRAITEUR D **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

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 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, ***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'espadon, cabillaud, rouget Saumon, loup, crevettes et chorizo
- 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 brulée au foie gras

PLAT CHAUD :

* Suprême de pintade au vin cuit et lardons fumés
OU
Suprême de volaille fermière aux morilles
OU
Gigolette de canard farcie à l'orange OU cèpes
OU
Filet de dorade sauce vierge
OU
Filet de St Pierre aux langoustines

AVEC Garniture de légumes de saison (3) à définir ensemble
Gratin dauphinois, pomme Anna, pomme paillasson, 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

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 et fin

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 : miche portion et flutes
* 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 panière 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 68.00 € TTC à 83.00 € TTC

Selon date, nombre de convives et lieu de reception

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

****** Variante avec 12 pièces au cocktail moins-value de 2.50 € TTC***

DOMINIQUE TRAITEUR *D* **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

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 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, ***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, crevettes et chorizo
- 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 brulée au foie gras

PLAT CHAUD :

* Longe de veau rôtie sauce périgueux 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 paillasson, 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

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 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 de fruits frais (+1.50€/p)

* Pain : miche portion et flutes
* 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 panière 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 78.00 € TTC à 92.50 € 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 : 26.00 € TTC / personne***

****** Variante avec 12 pièces au cocktail moins-value de 3.90 TTC***

OMINIQUE TRAITEUR D 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

*** 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 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**

****** Repas enfants aux alentours de 18.00 € .Menu à composer ensemble.***
****** Plateau repas froid prestataire à 25.00 €***