

**Cocktail dînatoire, plat chaud, fromages et dessert**

**Vaisselle, nappage, service inclus**

**Apéritif: 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*

\* Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail

\* Navette au mousson de canard

\* Pain surprise charcuteries

\* Brioche au crabe

\* Pain surprise poisson

\* 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 :**

\* Mini tartelette oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche

\* Feuilletés apéritifs assortis,

\* Pruneaux bacon

\* Feuillantines aux escargots, écrevisses et forestière

\* *Kir au vin blanc et à la 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

www.dominiquetraiteur.com  
contact@dominiquetraiteur.com

Tel : 04. 78.57.05.53  
Fax : 04. 78.57.14.72

Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B  
D.S.V n° 69. 069. 03

## **DEVIS n°1 suite**

### **PLAT CHAUD :**

- \* Jambon à l'os MAISON sauce madère **OU** porto flambé en salle devant vos convives  
**OU**  
Jambonnette de volaille farcie sauce aux champignons  
**OU**  
Filet mignon de porc au velouté de cresson ou sauce forestière  
**OU**  
Gâteau de brochet aux écrevisses

### **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**

### **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

\* 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

Pour le plat chaud, toutes les assiettes sont **CHAUFFÉES**

**SERVICE** : Nous prévoyons 1 serveur pour 30 personnes et ce durant 10 heures  
(Déplacement compris) ainsi que le personnel de cuisine nécessaire

**Tarif de 52.00 € TTC à 68.50 € TTC**

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

**\* Prix pour les personnes seulement à l'apéritif : 17.00 € TTC / personne**

**DEVIS n°2**

*Cocktail dînatoire, plat chaud, fromages et dessert*

*Vaisselle, nappage, service inclus*

**Apéritif: 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*

\* Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail

\* Navette au mousson de canard,

\* Brioche au crabe, roulé au saumon crème cheese à l'aneth

\* 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 et ananas bacon

\* Feuillantines assorties : Escargots, écrevisse, forestière

\* *Kir au vin blanc et à la crème de cassis*

\* *Sangria OU punch MAISON*

\* *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 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**

- \* Suprême de pintade au vin cuit et lardons fumés  
**OU**
- Suprême de volaille fermière aux morilles  
**OU**
- Gigollette 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 selon choix (3) à définir ensemble**

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

**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**

\* Pain, café

**Matériel et vaisselle au complet**

Nappage et serviettes *en tissu*,  
Seaux à champagne INOX, GLACE + GLAÇONS  
Pour le plat chaud, toutes les assiettes sont **CHAUFFÉES**

**SERVICE :**

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

**Tarif de 56.50 € TTC à 75.50 € TTC**

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

\* **Prix pour les personnes seulement à l'apéritif : 19.00 € TTC / personne**

## DEVIS n°3

Cocktail dînatoire, plat chaud, fromages et dessert

Vaisselle, nappage, service inclus

Apéritif: ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins

**15 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*

**\* Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail**

**\* Navette au mousson de canard, roulé de saumon crème cheese à l'aneth**

**\* 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, écrevisse, forestière

**\* Cassolettes et cuillères assorties :**

*Mini quenelles aux écrevisses, Boudin créole et pomme au curry, grenouilles-escargots, St Jacques à la fondue de poireaux...*

**\* 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**



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****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****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 *et mignardises*

**Matériel et vaisselle au complet**

Nappage et serviettes *en tissu, centre de table en fleurs naturelles*

Seaux à champagne INOX, GLACE + GLAÇONS, *chandeliers.*

Pour le plat chaud, toutes les assiettes sont **CHAUFFÉES**

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

**Tarif de 65.50 € TTC à 84.50 € TTC**

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

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

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

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 prestataire froid à 25.00 € TTC**