DOMINIQUE TRAITEUR D **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, 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 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

* 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
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 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 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

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 : miche portion et flute
* 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
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 58.90 € TTC à 74.00 € TTC

Selon date, nombre de convives et lieu de reception

**** Prix pour les personnes seulement à l'apéritif : 18.75 € TTC / personne***

DOMINIQUE TRAITEUR *D* **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, 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 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, *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***

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 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 : miche portion et flute
* 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 61.90 € TTC à 82.50 € TTC

Selon date, nombre de convives et lieu de reception

**** Prix pour les personnes seulement à l'apéritif : 20.90 € TTC / personne***

DOMINIQUE TRAITEUR *D* **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°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 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, 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, 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 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 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

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 flute
* 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 71.90 € 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 seulement à l'apéritif : 26.00 € TTC / personne***

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

*** 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 19.00 € .Menu à composer ensemble.***
****** Plateau repas prestataire froid à 25.00 € TTC***