

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](http://www.dominiquetraiteur.com)  
[contact@dominiquetraiteur.com](mailto:contact@dominiquetraiteur.com)

Tel : 04. 78.57.05.53  
Fax : 04. 78.57.14.72

## **DEVIS n°1 MENU en 2 plats**

Cocktail apéritif + entrée servie à l'assiette + plat chaud fromages, dessert

Vaisselle, nappage et service inclus

### **APERITIF: ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins**

**8 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,*

#### **\* Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille**

*\* Brioche au crabe*

#### **\* 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, mûres ou pêches*

*\* Jus de fruits, Coca-cola*

*\* Eaux minérales plates et gazeuses*

#### **ENTREE FROIDE :**

*\* Terrine de rascasse au saumon pistachée, macédoine de légumes sauce suédoise et crevette  
OU*

*Terrine de foies de volaille en confit, compote d'oignons, bouquet du maraîcher  
Et chiffonnade de jambon cru, rosette*



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](http://www.dominiquetraiteur.com)  
[contact@dominiquetraiteur.com](mailto:contact@dominiquetraiteur.com)  
Tel : 04. 78.57.05.53  
Fax : 04. 78.57.14.72

**\* MENU N° 1*****2 plats (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 flutes

\* Café

**Matériel et vaisselle au complet :** Verres apéritifs, 1 verre à eau, 2 verres à vins, 2 grandes assiettes, 2 assiettes à dessert, 2 couteaux, 2 fourchettes, 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 60.00 € à 82.00 € TTC / personne**

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

\*\*\* Variante avec 10 pièces/personne = +2.40€ TTC

**\*\*\* Prix pour les personnes seulement à l'apéritif = 12.40 € en cocktail 8 pièces**  
**14.80 € en cocktail 10 pièces**



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](http://www.dominiquetraiteur.com)  
[contact@dominiquetraiteur.com](mailto:contact@dominiquetraiteur.com)

Tel : 04. 78.57.05.53  
Fax : 04. 78.57.14.72

## **DEVIS n°2 MENU en 2 plats**

Cocktail apéritif + entrée servie à l'assiette + plat chaud fromages, dessert

Vaisselle, napage et service inclus

**APERITIF: ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins**

**8 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,*

*\* Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille*

*\* Brioche au crabe*

*\* Roulé de saumon, crème cheese à l'aneth*

**\* 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)*

**\* *Sangria OU punch MAISON***

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

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

**ENTREE FROIDE :**

*\* Pâté en croûte gastronomique au ris de veau et son mesclun  
OU*

*Tartare de saumon et de St Jacques aux agrumes  
OU*

*\* Médaillasson de saumon avec crevette, macédoine, mayonnaise*



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](http://www.dominiquetraiteur.com)  
[contact@dominiquetraiteur.com](mailto:contact@dominiquetraiteur.com)  
Tel : 04. 78.57.05.53  
Fax : 04. 78.57.14.72

**\* MENU N° 2****2 plats (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 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 : miche portion et flutes

\* Café

**Matériel et vaisselle au complet :** verres apéritifs, 1 verre à eau, 2 verres à vins, 2 grandes assiettes, 2 assiettes à dessert, 2 couteaux, 2 fourchettes, 2 cuillères, 1 tasse + sous 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 inox, glace pilée, 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 67.00 € TTC à 87.50 €**

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

\* \* \* Variante avec 10 pièces/personne = +2.60 € TTC

\*\* **Prix pour les personnes seulement à l'apéritif** = 13.50 € en cocktail 8 pièces  
16.10 € en cocktail 10 pièces



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](http://www.dominiquetraiteur.com)  
[contact@dominiquetraiteur.com](mailto:contact@dominiquetraiteur.com)  
Tel : 04. 78.57.05.53  
Fax : 04. 78.57.14.72

## **DEVIS n°3 MENU en 2 plats**

Cocktail apéritif + entrée servie à l'assiette + plat chaud fromages, dessert

Vaisselle, nappage et service inclus

### **APERITIF: ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins** 8 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

\* Navette au mousson de canard,

\* *Toast au foie gras de canard MAISON*

\* Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille

\* Roulé de saumon, crème cheese à l'aneth

\* **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

\* Feuillantines assorties : Escargots, écrevisse, forestière

\* Beignet de crevettes

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

- Brochette d'espodon, cabillaud, rouget Saumon, loup, St Jacques et crevettes, crevettes et chorizo
- Poulet ananas au curry, poulet à l'antillaise, paprika poivrons, épices colombo...

\* *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](http://www.dominiquetraiteur.com)  
contact@dominiquetraiteur.com

Tel : 04. 78.57.05.53  
Fax : 04. 78.57.14.72

**\* MENU N° 3*****2 plats suite*****ENTREE FROIDE :**

\* **Assiette Gourmande** : Mesclun, compote de figues, magret de canard fumé,  
**Foie gras de canard Frais MAISON**, gelée, *Pain brioché chaud*  
**OU**

\* **Assiette Norvégienne** : Saumon fumé, crevette, tartare St Jacques, mini médaillon de saumon citron,  
beurre, mayonnaise  
**OU**

\* **Assiette Terre et Mer** : *Salade de mâche et roquette, Foie gras de canard Frais Maison, magret de canard, pignon de pin, saumon fumé + brioche* **ET** *Tartare de saumon* **OU** *mini médaillon de saumon frais*

**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 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 00020 Naf: 1013B  
D.S.V n° 69. 069. 03

[www.dominiquetraiteur.com](http://www.dominiquetraiteur.com)  
[contact@dominiquetraiteur.com](mailto:contact@dominiquetraiteur.com)

Tel : 04. 78.57.05.53  
Fax : 04. 78.57.14.72

## **\* MENU N° 3**

## ***2 plats 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 (+1.50 €/p)***

- \* Pain : miche portion et flutes
- \* 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 76.50 € TTC à 97.00 € 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***

**\*\*\* Variante avec 10 pièces/personne = + 2.90€ TTC**

**\*\*\* Prix pour les personnes seulement à l'apéritif = 15.75 € en cocktail 8 pièces  
18.65 € en cocktail 10 pièces**



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](http://www.dominiquetraiteur.com)  
[contact@dominiquetraiteur.com](mailto:contact@dominiquetraiteur.com)

Tel : 04. 78.57.05.53  
Fax : 04. 78.57.14.72

## \* NOTRE SUGGESTION 2026\*

*Cocktail apéritif + entrée servie à l'assiette + plat chaud fromages et dessert  
vaisselle, nappage et service inclus + boissons comprises*

### APERITIF: ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins **8 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,

\* Toast au foie gras de canard MAISON

\* Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille

\* Roulé de saumon, crème cheese à l'aneth

#### \* 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

\* Feuillantines assorties : Escargots, écrevisse, forestière

\* Beignet de crevettes

#### \* Brochettes de poisson et viande grillée :

- *Brochette d'espodon, cabillaud, rouget Saumon, loup, St Jacques et crevettes, crevettes et chorizo*
- *Poulet ananas au curry, poulet à l'antillaise, paprika poivrons, épices colombo...*

\* Sangria ET punch MAISON

\* 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](http://www.dominiquetraiteur.com)  
contact@dominiquetraiteur.com

Tel : 04. 78.57.05.53  
Fax : 04. 78.57.14.72

## \* NOTRE SUGGESTION 2026 suite \*

### ENTREE

\* **Tartare de saumon et de St Jaques aux agrumes**  
**OU**

\* **Assiette Gourmande** : Mesclun, compote de figues, magret de canard fumé, **Foie gras de canard Frais MAISON**, gelée, *Pain brioché chaud*  
**OU**

\* **Assiette Terre et Mer** : *Salade de mâche et roquette, Foie gras de canard Frais Maison, magret de canard, pignon de pin, saumon fumé + briochette*  
**ET** Tartare de saumon **OU** mini médaillon de saumon frais

### 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 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 assiette de 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 flutes  
\* Café *et mignardises*



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](http://www.dominiquetraiteur.com)  
contact@dominiquetraiteur.com

Tel : 04. 78.57.05.53  
Fax : 04. 78.57.14.72

## \* NOTRE SUGGESTION 2026 suite et fin \*

### **Matériel et vaisselle au complet :**

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

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.

### **Vins en bouteilles :**

- \* Mâcon lugny blanc, cuvée les charmes 1/4
- \* Côtes du Rhône " les Essaims " 1/3
- \* Eaux minérales à volonté
- \* Champagne brut Roger Closquinet            1 bouteille/5

**Tarif de 84.00 € TTC à 105.00 € 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*

**\* \* \* Variante avec 10 pièces/personne = +2.70 € TTC**

**\*\* Prix pour les personnes seulement à l'apéritif = 14.00 € en cocktail 8 pièces  
16.70 € en cocktail 10 pièces**



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](http://www.dominiquetraiteur.com)  
[contact@dominiquetraiteur.com](mailto: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 agréé par les services vétérinaires : DSV n° 69.069.03**