

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 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,

* **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 crevettes

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
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 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, 2 grandes assiettes, 2 assiettes à dessert, 2 couteaux, 2 fourchettes, 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 53.50 € à 75.50 € TTC / personne

Selon date, nombre de convives et lieu de réception

***** Variante avec 10 pièces/personne = +2.30 € TTC**

***** Prix pour les personnes seulement à l'apéritif =** 11.25 € en cocktail 8 pièces
14.00 € en cocktail 10 pièces

DEVIS n°2 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 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,

* 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

* Médaillon de saumon avec crevette, macédoine, mayonnaise

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

*** 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

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 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 : 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 panier 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 61.00 € TTC à 80.00 €

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 = 12.30 € en cocktail 8 pièces
15.40 € en cocktail 10**

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 de chèvre et noix ; œuf tomate, ciboulette ; foie gras, compote de figue ; crabe, asperges vertes*

* 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'espadon, cabillaud, rouget Saumon, loup, St Jacques et crevettes
- 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**

DOMINIQUE TRAITEUR



ORGANISATION RECEPTIONS

S.A.S au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

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

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 + briochette* **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**

DOMINIQUE TRAITEUR



ORGANISATION RECEPTIONS

S.A.S au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

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

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 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 69.50 € TTC à 89.00 € 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 = 15.45 € en cocktail 8 pièces
19.30 € en cocktail 10 pièces**

*** NOTRE SUGGESTION 2024***

*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 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,

* 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'espadon, cabillaud, rouget Saumon, loup, St Jacques et crevettes
- 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*

DOMINIQUE TRAITEUR



ORGANISATION RECEPTIONS

S.A.S au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

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

Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

*** NOTRE SUGGESTION 2024 suite ***

ENTREE

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

OU

*** Assiette Gourmande :** Mesclun, compote de figes, 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

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 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, café *et mignardises***

DOMINIQUE TRAITEUR



ORGANISATION RECEPTIONS

S.A.S au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

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

Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

*** NOTRE SUGGESTION 2024 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 76.50 € TTC à 96.00 € 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 = 14.40 € en cocktail 8 pièces
18.00 € en cocktail 10 pièces**

DOMINIQUE TRAITEUR



ORGANISATION RECEPTIONS

S.A.S au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Siret 353 965 874 00012 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

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**