Lundi 28 Avril

Aspic œuf, jambon, macédoine

Mijoté de dinde, tomates, curry Penne

Tarte aux pommes

Mardi 29 Avril

Salade tzatzíki

Poulet rôti Pommes de terre sautées

Mousse chocolat

Mercredi 30 Avril

Salade de choux Chinois

Tajine de bœuf aux légumes Semoule Salade d'agrumes

DOMINIQUETraiteur



25 Route de Bordeaux 69670 Vaugneray 04.78.57.05.53

contact@dominiquetraiteur.com
www.dominiquetraiteur.com



MENUS DE LA SEMAINE

Entrée + plat = 11.50 € Plat + dessert = 11.50 € Entrée + plat + dessert = 13.50 €



Jeudi 01 Mai

Salade Piémontaise

Sauté de porc à la moutarde Carottes

Clafoutis à la poire

Vendredi 02 Mai

Quiche Lorraine

Poisson du marché Boulgour aux petits légumes

Eclair vanille

Commandes semaine,

AU PLUS TARD la veille avant 12h

Pour toutes autres demandes, N'hésitez pas à nous consulter

Pas de nombre mínímum pour les menus de la semaíne

→ Plateau de charcuteries 1kilo 38.00 €

Présentées en fines tranches sur pic bois Jambon cru / blanc, rosette, mortadelle, Poitrine roulée, terrine maison, pâté croûte cocktail

** NOUVEAU **

→ Plateau « Le mixte » 1kilo 52.00 €

Chorizo, coppa, jambon sec, jambon blanc, rosette
 St Nectaire, cantal, fourme d'Ambert,
 Comté, bouchon de vache

---- Nos plaques de pizzas MAISON

Au choix: - Jambon/fromage; TOUT légumes; Anchois OU 3 fromages

- * ½ Plaque 20.70 € Soit 12 parts OU 24 demi parts
- * 1 Plaque 39.50 € Soit 24 parts OU 48 demi parts

w Nos plaques de quiches MAISON

Au choix: Lorraine, TOUT légumes

- * ½ Plaque 23.80 € Soit 12 parts OU 24 demi parts
- * 1 Plague 45.80 € Soit 24 parts OU 48 demi parts

Au choix: Thon OU Saumon

- * ½ Plague THON 25.90 € Soit 12 parts OU 24 demi parts
- * 1 Plaque THON 49.90 € Soit 24 parts OU 48 demi parts
- * ½ Plaque SAUMON 35.40 € Soit 12 parts OU 24 demi parts
- * 1 Plaque SAUMON 69.70 € Soit 24 parts OU 48 demi parts

Option : Découpe plaque en portion cocktail = 5.00 € TTC l'unité



Notre carte 2025

Sur commande **UNIQUEMENT**

A VENIR RECUPERER

Du lundi au Samedi

10h/12h30 ET 15h/18h

Le dimanche

9h/11h00

Livraison possible 7j/7

25 Route de Bordeaux 69670 Vaugneray 04.78.57.05.53

contact@dominiquetraiteur.com www.dominiquetraiteur.com



PAS de validation de notre part,

NOS PLATEAUX

*** « Le Prestige »

48 Bouchées : 6 pièces de chaque sorte 54.00 €

24 Bouchées: 3 pièces de chaque sorte 28.00 €

* Navette à la rillette de thon

* Pâté croûte cocktail

* Pain focaccia, houmous de betterave

* Wrap crème fromagère, roquette et miettes de surimi

* Verrine de butternut, chorizo grillé et éclats de noisettes

* Mini chou roquefort et noix

* Lingot provençale au chèvre et miel

* Burger noir au saumon fumé, cresson et fromage frais

** NOUVEAU ** ** « Le Pêcheur »

30 Bouchées: 10 pièces de chaque sorte 39.50 €

15 Bouchées: 5 pièces de chaque sorte 20.00 €

* Navette à la rillette de thon

* Mini pain bagnat thon

* Burger noir au saumon fumé, cresson et fromage frais

w Feuilletés apéritif

* 500 grammes 20.00 €

* 1 kilo 40.00 €

Tous nos produits sont

COCKTAILS

*** « Le Toast »

48 Bouchées : 6 pièces de chaque sorte

47.00 €

* 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 figues

* Crème citron, crevettes et ciboulette

** NOUVEAU ** ** « Le Campagnard »

30 Bouchées : 10 pièces de chaque sorte 39.50 €

15 Bouchées: 5 pièces de chaque sorte 20.00 €

* Mini pain bagnat poulet

* Navette à la rillette d'oie

* Burger noir, bœuf séché des Alpes, roquette et sauce tartare

w Nos pains surprise

* Charcuteries 60 morceaux 48.00 €

* Poissons 60 morceaux 55.00 €

* Saumon fumé 60 morceaux 75.00 €

de fabrication MAISON

* Médaillon de saumon sans garnilure * Foie gras Maison sur plat décoré	10.50 € 12.00 € 11.50 €			
* Foie gras Maison sur plat décoré				
-	11 50 C			
* Saumon Bellevue (minimum 12 pers)	11.00 €			
* <u>Assiette Gourmande</u> : Foie gras de canard MAISON,	12.00 €			
magrel de canard fumé, compole de figue el salade				
* Saumon fumé dans les Dombes (21x)	13.50 €			
→ Supplément crevettes (x2)	1.60 €			
* ½ Queue de langouste (Cuba)	26.50 €			
* Farliflette 450gr	8.50 €			
* Lasagnes MAISON 450gr	9.00 €			
* Tajine de poulet	10.00 €			
OU à l'agneau	12.50 €			
* Parmenlier de canard 450gr (min 12p)	11.50 €			
* <u>Couscous Royal</u>	12.00 €			
Agneau, poulet, merguez, boulette de bœuf, semoule et légur	nes			
* <u>Paëlla Royale</u> :	11.50 €			
Lapin, poulet, chorizo, fruits de mer, moules, crevettes, riz et légumes				
Ø 2 2 LIKI MTNITANIM 5 2 40				
Your vos commandes UN MINIMUM 5 à 10 personnes En DESSOUS NOUS CONSULTER				

-w> NOS POISSONS : (la part)				
* Filet de Sandre fondue de poireaux	12.50 €			
OU écrevisses et morilles	+1.50€			
* Saumon à l'oseille	11.50 €			
* Pavé de saumon au vin de framboise et poivre rose	11.50 €			
* Filet de St Pierre aux langoustines	11.80 €			
→ NOS VIANDES: (la part)				
* Jambon à l'os sauce madère	6.30 €			
* Cuisse de canard confile	9.80 €			
* Blanquette de veau à l'ancienne	9.70 €			
* Volaille fermière aux morilles	10.00 €			
* Magret de canard miel citron OU poivre vert	10.50 €			
* Pavé de veau girolles	15.00 €			
* Paré de reau aux morilles	15.00 €			
→ NOS GARNITURES: (la part)				
* Fagol de haricols verls	1.30 €			
* Nousse aux trois légumes	2.20 €			
* Pomme Anna	2.40 €			
* Pomme paillasson	2.50 €			
* Flan de légumes	2.50 €			
* Julienne de légumes	3.00 €			
* Ratatouille (150gr)	3.00 €			
* Champignons frais persillés	3.30 €			
* Gratin dauphinois 300 <i>gr</i>	4.50 €			

NOS FROMAGES: (la part)

* Fromage blanc des Monts du Lyonnais avec crème et sucre 1.70 \in

* Plateau de fromages secs affinés (min 10 personnes) $4.50 \in$

NOS DESSERTS MAISON: (la part)

*	Fark	elette	aux frui	's individi	velle.	<u> Pâte feuilletée</u>	2.30 €
	σ						

* Farlelette ronde individuelle. <u>Pâte sablée</u> $2.95 \in$

* Fartelette ronde individuelle Fraise. <u>Pâte sablée</u> $3.50 \in$

* Farlelette ronde individuelle Framboise. <u>Pâte sablée</u> $4.00 \in$

* Tarle ronde feuillelée (pommes, poires...)

- 6 pers	13.80 €
- 8 pers	18.40 €
- 10 pers	23.00 €
* Tarke rande sablée (noizes muztilles multi levits nealing)

* <u>&arle ronde sablée</u> (poires, myrtilles, multi fruits, praline...)

- 6 pers 18.00 €

- 8/10 pers 25.00 €

-10/12 pers 31.00 €

* Tarte ronde sablée en saison

o Fraise		o Framboise	
- 6 pers	21.00 €	- 6 pers	24.00 €
- 8/10 pers	29.00 €	- 8/10 pers	36.00 €
-10/12 pers	35.00 €	-10/12 pers	44.00 €
* Mignardise as	sorlie / pièce (Tar	telette, verrine, chou)	1.35 €
* Macaron/pièc	e		1.60 €

Entremets: Parfum au choix

3.70 €

- Poirier, framboisier, fraisier ou exolique
- Méli-Mélo de fruits frais ou fruits rouges, évasion, sakura, Ou délices des îles .

* Entremets: Parfum au choix

4.00 €

- Trois chocolals, succès, opéra, forêt noire, chocolal caramel beurre salé ou royal chocolal.

* Berceau (3 choux/pers)

5.40 €

→ Supplément nougatine <u>minimum</u>

45.00 €

Pour les pièces en choux NOUS CONSULTER

Pour vos commandes

UN MINIMUM 5 à 10 personnes En DESSOUS NOUS CONSULTER

** EN FONCTION DU NOMBRE autres choix possibles

** <u>COMMANDES DU WEEK-END</u> Si possible MERCREDI au plus tard

OMINIQUE Traiteur

04.78.57.05.53

Fabrication MAISON