

# 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

www.dominiquetraiteur.com  
contact@dominiquetraiteur.com  
Tel : 04. 78.57.05.53  
D.S.V n° 69. 069. 03

## BUFFETS FROIDS

### Buffet n°1

\* **Assortiment de crudités et salades sur plats décorés : 4/5 variétés A DEFINIR**  
- Taboulé, macédoine de légumes frais, carottes, lentilles, betteraves, perles Marine...

\* **Charcuteries MAISON et viandes froides sur plats décorés :**  
- Poulet rôti, jambon blanc, rosette, Terrine **MAISON**  
- Mayonnaise, condiments

\* Fromage blanc à la crème et sucre  
OU

\* Plateau de fromages secs affinés (Sup + 2.90 €)

\* **Gâteau parfum A DEFINIR**  
- Royal chocolat, fraise (en saison) framboise, poire ...

\* **Pain** : Flûtes OU baguettes

**PRIX : 17.00 € TTC /personne**

### Buffet n°2

\* **Assortiment de crudités et salades sur plats décorés : 4/5 variétés A DEFINIR**  
- Salade Ste Anne, taboulé, haricots vert, tomates mozzarella, salade Niçoise...

\* **Assortiment de charcuteries MAISON sur plats décorés :**  
- Jambon blanc, jambon cru, rosette

+ - Poulet en gelée prétranché, reconstitué et décoré  
- Caille désossée, farcie, reconstituée et coupée en fines tranches

**OU Terrine de poisson avec macédoine, crevette et mayonnaise (Sup + 1.00 €)**

\* Fromage blanc à la crème et sucre  
OU

\* Plateau de fromages secs affinés (Sup + 2.90 €)

\* **Gâteau parfum A DEFINIR** (royal chocolat, framboisier, poire ...)  
OU Assortiment de 3 mini gâteaux/personne

OU Pièce en chou 3/personne (Sup + 1.50 €)

→ **Supplément nougatine 45 €**

\* **Pain** : Flûtes OU baguettes

**PRIX : 18.50 € TTC /personne**

# 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

## Buffet n°3

### \* Assortiment de crudités et salade sur plats décorés : 4/5 variétés **A DEFINIR**

- Salade Ste Anne, salade niçoise, taboulé, carottes, betteraves

### \* Saumon fumé (2 tranches) + crevettes

OU

### \* Saumon Bellevue (minimum 12 personnes) :

- Poisson entier prédécoupé, reconstitué, décoré avec crevette, macédoine, mayonnaise

### \* Présentation de viandes froides en fines tranches OU charcuteries :

- Rosbif, gigot d'agneau, rôti de veau, dinde, porc ...

**OU** - Terrine **MAISON**, jambon cru et rosette Lyonnaise

### \* Fromage blanc à la crème et sucre

OU

### \* Plateau de fromages secs affinés (**Sup + 2.90 €**)

### \* Gâteau parfum **AU CHOIX** (royal chocolat, framboisier, poire ...)

OU Assortiment de 3 mini gâteaux/personne

OU Pièce en chou 3/personne (**Sup + 1.50 €**)

→ **Supplément nougatine 45 €**

### \* Pain

Miche portion + flûtes OU baguettes

**PRIX: 28.50 € TTC /personne**

### \*\*\* Autres salades possible :

- Lentilles, carottes, betteraves, macédoine, taboulé, tomate mozzarella (en saison)  
perles marine, coleslaw, céleri rémoulade, pommes de terre hareng

- Tagliatelles à l'Italienne

Salade St Anne : Emincé de céleri branche, jambon blanc, dinde et emmental

Strasbourgeoise : Pomme de terre, cervelas, cornichon et mayonnaise

Salade Niçoise : Tomate, haricot vert, poivrons, olive noire, pomme de terre, thon et œuf

# 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

## Buffet n°4

### \* Assortiment de salades et crudités : 4/5 variétés **A DEFINIR**

- Salade Ste Anne, taboulé, macédoine, salade strasbourgeoise
- Salade aux pointes d'asperges, haricots verts, crevettes
- Salade de tagliatelles

### \* Plateau du pêcheur :

- Saumon fumé, terrine de poisson **MAISON**, mini médaillon de saumon frais, **Médaillon de langouste**, crevette, mayonnaise, citron, beurre ...

### \* Assiette gourmande :

- Panaché de salade de saison, Foie gras de canard **MAISON**, magret de canard fumé, compote de figue, fine gelée, + **Briochette**

### \* Fromage blanc à la crème et sucre **Possibilité de panachage** OU

### \* Plateau de fromages secs affinés

- \* Gâteau parfum **AU CHOIX** (royal chocolat, framboisier, poire ...)  
OU Assortiment de 3 mini gâteaux/personne  
OU Pièce en chou 3/personne **(Sup + 1.50 €)**  
→ **Supplément nougatine 45 €**

### \* Pain : Miche portion + Flûtes ou baguettes

**PRIX: 40.50 € TTC/personne**

### \*\*\*Autres salades possible :

- Lentilles, carottes, betteraves, macédoine, taboulé, tomate mozzarella (en saison) perles marine, coleslaw, céleri rémoulade, pommes de terre hareng
- Tagliatelles à l'Italienne

Salade St Anne : Emincé de céleri branche, jambon blanc, dinde et emmental

Strasbourgeoise : Pomme de terre, cervelas, cornichon et mayonnaise

Salade Niçoise : Tomate, haricot vert, poivrons, olive noire, pomme de terre, thon et œuf

# 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

## **PRECISIONS VALABLES POUR LES 4 BUFFETS :**

Ces tarifs sont valables pour le **buffet au complet.**

Si vous souhaitez supprimer un élément du menu, merci de nous consulter

**Les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent évoluer selon le coût des matières premières.**

**INFO :** Pour les pièces en chou un minimum de 20 parts est demandé soit 60 choux. Pour les nombres inférieurs à 20 prévoir un supplément de 5.40 € par part supplémentaire. (Soit 1.80 € le chou lunch)

- ▶ Possibilité de faire d'autres formes selon le nombre de choux (berceau, papillon...)
- ▶ **Supplément nougatine pour les pièces en chou = NOUS CONSULTER**
- ▶ Pour les gâteaux pas de nombre minimum.

Tarif Location de vaisselle **en direct par vos soins**

Chez Loka Vaisselle , Chemin de Clapeloup à Sainte Consorce 04.37.22.02.76

### **Location de Vaisselle reprise sale :**

* Verres élégance .....	0,32 € /TTC l'unité
* Flûte à champagne.....	0,36 € /TTC l'unité
* Assiettes porcelaine blanche grande .....	0,32 € /TTC l'unité
* Assiettes porcelaine blanche moyenne.....	0,30 € /TTC l'unité
* Assiettes porcelaine blanche petite .....	0,28 € /TTC l'unité
* Assiette porcelaine blanche <b>CARREE</b> grande ou petite .....	0,44 € /TTC l'unité
* Couteau, cuillère, fourchette « vieux paris ».....	0,32 € /TTC l'unité
* Couteau, fourchette, cuillère « Filet inox».....	0,30 € /TTC l'unité
* Pannière à pain vannerie.....	0.55 € /TTC l'unité
* Broc à eau .....	0,85 € /TTC l'unité
* Tasse à café .....	0,29 € /TTC l'unité
* Sous tasse.....	0.10 € /TTC l'unité