

### COCKTAIL DINATOIRE FROID N°1

*13 pièces salées + 3 sucrées*

- \* 2 toasts assortis
- \* 1 pâté croûte cocktail
- \* Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
  - \* 1 mini pain bagnat
  - \* 1 toast au foie gras **MAISON**
  - \* 1 navette au mousson de canard
- \* 1 burger noir au saumon fumé, cresson et fromage frais
  - \* Pain surprise poisson (1 morceau)
  - \* 1 brioche au crabe

#### \*\*\* 1 Présentation en mini cuillères et verrines :

- Crudités et salades assorties : *Perles marines, tomates, ratatouille, taboulé, lentilles ...*
- Verrine de mousse d'avocat Et saumon mariné, onctueux de betterave...

- \* Pilotis de fromages secs et **pain aux noix** (1 morceau)

- \* 3 mignardises assorties

**Prix :** 17.70 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)  
Soit 16.77 € HT

**\* Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

### COCKTAIL DINATOIRE FROID N°2

*15 pièces salées + 3 sucrées*

- \* 3 toasts assortis
  - \* 1 pâté croûte cocktail
  - \* 1 navette au mousson de canard
    - \* 1 mini pain bagnat
  - \* Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- #### \*\*\* 2 Présentation en mini cuillères et verrines
- Crudités et salades assorties : *Perles marines, tomates, ratatouille, taboulé, lentilles ...*
  - Verrine de mousse d'avocat Et saumon mariné, onctueux de betterave...
- \* Pain surprise poisson (2 morceaux)
    - \* 1 brioche au crabe
  - \* 1 burger noir au saumon fumé, cresson et fromage frais
  - \* Pilotis de fromages secs et **pain aux noix** (1 morceau)

- \* 3 mignardises assorties

**Prix :** 19.40 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)  
Soit 18.39 € HT

**\* Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

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

**COCKTAIL DINATOIRE FROID N°3**

*15 pièces salées + 3 sucrées*

- \* 2 toasts assortis
- \* Rosette Lyonnaise en fines tranches 30 gr et ***pain de campagne***
  - \* 1 mini pain bagnat
- \* 1 burger noir au bœuf séché des Alpes, roquette et sauce tartare
  - \* Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
  - \* 1 toast au foie gras de canard **MAISON**

**\*\*\* 2 Présentation en mini cuillères et verrines**

- *Crudités et salades assorties : Perles marines, tomates, ratatouille, taboulé, lentilles ...*
- *Verrine de mousse d'avocat Et saumon mariné, onctueux de betterave...*

- \* 1 brioche au crabe
- \* 1 navette à la rilette de thon
- \* 1 roulé au saumon, crème cheese à l'aneth
- \* 1 mini chou roquefort et noix
  
- \* Pilotis de fromages secs et ***pain aux noix*** (1 morceau)
  
- \* 3 mignardises assorties

**Prix : 21.60 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)**  
**Soit 20.47 € HT**

**\* Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

**\*\*\* Possibilité de prévoir en remplacement des mignardises : Entremet chocolat, fraises  
....OU Pièce montée en chou POUR LE TARIF NOUS CONSULTER**

**COCKTAIL DINATOIRE FROID N°4**  
***16 pièces salées + 4 sucrées***

- \* 3 toasts assortis
- \* Rosette Lyonnaise en fines tranches 30 gr et ***pain de campagne***
  - \* 1 mini pain bagnat
- \* 1 burger noir au bœuf séché des Alpes, roquette et sauce tartare
  - \* Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
  - \* 1 toast au foie gras de canard **MAISON**

**\*\*\* 2 Présentation en mini cuillères et verrines**

- *Crudités et salades assorties : Perles marines, tomates, ratatouille, taboulé, lentilles ...*
- *Verrine de mousse d'avocat Et saumon mariné, onctueux de betterave...*

- \* 1 brioche au crabe
- \* 1 navette à la rilette d'oie
- \* 1 roulé de saumon, crème cheese à l'aneth
- \* 1 burger noir au saumon fumé, cresson et fromage frais
- \* Pilotis de fromages secs et ***pain aux noix*** (1 morceau)

\* 4 mignardises assorties

**Prix : 24.15 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)**  
***Soit 22.89 € HT***

**\* Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

**\*\*\* Possibilité de prévoir en remplacement des mignardises : Entremet chocolat, fraises  
....OU Pièce montée en choux POUR LE TARIF NOUS CONSULTER**

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

**COCKTAIL DINATOIRE FROID N°5**  
***12 pièces salées + 80gr viandes + 3 sucrées***

- \* 2 toasts assortis
- \* 1 pâté croûte cocktail
- \* 1 mini pain bagnat
- \* Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- \* 1 navette au mousson de canard
  
- \* 1 burger noir au saumon fumé, cresson et fromage frais
- \* 1 roulé de saumon, crème cheese à l'aneth
- \* 1 brioche au crabe

**BUFFET FROID :** ***80 gr par personne de viandes froides en fines tranches***

- Rosbif
- Gigot d'agneau
- Rôti de veau
- Rôti de porc
- ***Pain de campagne tranché***

- \* Pilotis de fromages secs et pain aux noix (2 morceaux)
  
- \* 3 mini gâteaux assortis

**21.80 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)**  
**Soit 20.66 € HT**

**\* Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

**\*\*\* Possibilité de prévoir en remplacement des mignardises : Entremet chocolat, fraises  
....OU Pièce montée en choux POUR LE TARIF NOUS CONSULTER**

**COCKTAIL PRESTIGE n° 6 :**

**17 pièces/personne + bouquet de petits légumes + 3 sucrées**

- \* 2 toasts assortis
- \* 1 mini pain bagnat
- \* 1 navette au mousson de canard
- \* 1 burger noir au saumon fumé, cresson et fromage frais
- \* 1 wrap crème fromagère, roquette et miette de surimi
- \* Pain surprise au saumon fumé **MAISON** (2 morceaux)
- \* 1 brioche au crabe
  
- \* 1 mini burger noir, bœuf séché des Alpes, roquette et sauce tartare
- \* 1 navette à la rilette d'oie
- \* 1 toast au foie gras de canard **MAISON**
  
- \* Rosette Lyonnaise en fines tranches 30 gr et ***pain de campagne***
  
- \*\*\* Bouquet de petits légumes, sauce mousseline 20 gr
  
- \*\*\* **2 Présentation en mini cuillères et verrines**
- *Crudités et salades assorties : Perles marines, tomates, ratatouille, taboulé, lentilles ...*
- *Verrine de mousse d'avocat Et saumon mariné, onctueux de betterave...*
  
- \* Pilotis de fromages secs et pain aux noix (2 morceaux)
  
- \* 3 mini gâteaux

**Prix : 24.85 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)  
Soit 23.55 € HT**

**\* Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

**\*\*\* Possibilité de prévoir en remplacement des mignardises : Entremet chocolat, fraises  
....OU Pièce montée en chou POUR LE TARIF NOUS CONSULTER**

## ***BUFFET CAMPAGNARD n° 1***

### **COCKTAIL APERITIF 10 pièces salées + charcuteries + 3 sucrées**

- \* 3 toasts assortis
- \* 1 navette au mousson de canard
- \* 1 mini pain bagnat
- \* 1 mini burger noir, bœuf séché des Alpes, roquette et sauce tartare
- \* 1 brioche au crabe
- \* Pain surprise au saumon fumé (1 morceau)

### **BUFFET FROID : 150 gr par personne de charcuteries en fines tranches**

- Chiffonnade de jambon cru, jambon blanc, rosette lyonnaise
  - Pâté croûte cocktail
  - Poitrine roulée
  - Mortadelle
  - Condiments, moutarde
- ***Pain de campagne tranché***

\* Pilotis de fromages secs et ***pain aux noix*** (2 morceaux)

\* 3 mini gâteaux

**Prix : 20.55 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)  
Soit 19.48 € HT**

**\* Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

**\*\*\* Possibilité de prévoir en remplacement des mignardises : Entremet chocolat, fraises  
....OU Pièce montée en choux POUR LE TARIF NOUS CONSULTER**

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 CAMPAGNARD n° 2***

### **COCKTAIL APERITIF 10 pièces salées + charcuteries + petits légumes + 3 sucrées**

- \* 2 toasts assortis
- \* 1 mini pain bagnat
- \* 1 burger noir au saumon fumé, cresson et fromage frais
  - \* 1 toast au foie gras de canard **MAISON**
  - \* Pain surprise au saumon fumé (1 morceau)
- \*\*\* **2 Présentation en mini cuillères et verrines**
  - *Crudités et salades assorties : Perles marines, tomates, ratatouille, taboulé, lentilles ...*
  - *Verrine de mousse d'avocat Et saumon mariné, onctueux de betterave...*
- \*\*\* Bouquet de petits légumes, sauce mousseline 40 gr

### **BUFFET FROID : 80 gr par personne de charcuteries en fines tranches**

- Chiffonnade de jambon cru, jambon blanc, rosette lyonnaise
  - Pâté croûte cocktail
  - Poitrine roulée
  - Mortadelle
  - Condiments, moutarde
- **Pain de campagne tranché**
- \* Pilotis de fromages secs et **pain aux noix** (2 morceaux)
- \* 3 mini gâteaux assortis

**Prix : 20.55 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)  
Soit 19.48 € HT**

**\* Tarif et contenu valables pour 40 personnes au minimum, en dessous nous consulter.**

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

**Chez Loka Vaisselle Chemin de Clapeloup 69280 Sainte Consorce 04.37.22.02.76:**

#### **Location de Vaisselle reprise sale: (prix à l'unité) :**

- \* Verre élégance .....0,32 € /TTC
- \* Chope basse, Chope haute.....0,38 € /TTC
- \* Flûte à champagne.....0,36 € /TTC
- \* Broc à eau.....0,85 € /TTC

# DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

SAS 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

## **EXEMPLE**

### **FORFAITS BOISSONS**

### **Vins en bouteilles**

#### **DEVIS N°1**

- \* Viognier blanc 1 bouteille/4
- \* Côtes du Rhône rouge A.O.C. « Vieille Vignes » 1 bouteille/4
- \* Eaux minérales plates et gazeuses *à volonté*

**Prix : 5.00 € TTC / personne**

\*\*\*\*\*

#### **DEVIS N°2**

- \* Mâcon Lugny blanc, cuvée les charmes 1 bouteille/4
- \* Côtes du Rhône rouge Les Essaims 1 bouteille/4
- \* Eaux minérales plates et gazeuses *à volonté*

**Prix : 6.40 € TTC / personne**

\*\*\*\*\*

#### **DEVIS N°3**

- \* Pur Viognier blanc Pays d'oc IGP 1 bouteille/4
- \* Côtes du Rhône rouge GUIGAL 1 bouteille/4
- \* Eaux minérales plates et gazeuses *à volonté*

**Prix : 7.10 € TTC / personne**

\*\*\*\*\*

#### **DEVIS N°4**

- \* St Véran 1 bouteille/4
- \* Crozes Hermitage rouge Cave de Tain 1 bouteille/4  
OU St Joseph rouge (*Sup + 1.40 €*)
- \* Eaux minérales plates et gazeuses *à volonté*

**Prix : 9.40 € TTC / personne**

**→ Possibilité de diminuer les quantités prévues dans ces forfaits**

#### **Par exemple :**

- Forfait N°1 :** \* Viognier blanc 1 bouteille/6
- \* Côtes du Rhône rouge A.O.C. « Vieille Vignes » 1 bouteille/5
- \* Eaux minérales plates et gazeuses *à volonté*

**Prix : 4.00 € TTC / personne**

\*\*\*\*\*

- Forfait N°2 :** \* Macon Lugny blanc 1 bouteille/6
- \* Côtes du Rhône rouge Les Essaims 1 bouteille/5
- \* Eaux minérales plates et gazeuses *à volonté*

**Prix : 4.90 € TTC / personne**

SAS 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

***Nous ne prenons pas de droit de bouchon sur les boissons fournies par vos soins***

**PROPOSITION DE BOISSONS :**      ⇨      ***facturation à la bouteille***

**SOFTS :**

- \* Jus de fruit artisanal de Thurins = 3.40 € TTC la bouteille
- \* Jus de fruit 1L = 2.70 € TTC la bouteille
- \* Coca Cola 1,25L = 3.70 € TTC la bouteille
  
- \* Eau minérale plate ou gazeuse = 1,90 € TTC la bouteille
- \* Eau minérale plate ou gazeuse (bte verre) = 3.10 € TTC la bouteille

**VINS BLANC :**

- \* St Véran = 18.00 € TTC la bouteille
- \* Pur Viognier blanc Pays d'oc IGP = 12.30 € TTC la bouteille
- \* Macon Lugny blanc = 11.90 € TTC la bouteille
- \* Viognier blanc = 8.90 € TTC la bouteille

**VINS ROUGE :**

- \* St Joseph rouge « Grande réserve » = 21.50 € TTC la bouteille
- \* Crozes Hermitage Le Millepertuis rouge = 20.00 € TTC la bouteille
- \* Crozes Hermitage rouge Cave de Tain = 16.00 € TTC la bouteille
- \* Côtes du Rhône rouge GUIGAL = 12.50 € TTC la bouteille
- \* Côtes du Rhône rouge Les Essaims = 10.00 € TTC la bouteille
- \* Côtes du Rhône AOC « Vieille Vigne » = 7.90 € TTC la bouteille

**VINS ROSE :**

- \* Côtes de Provence « La croix du prier » = 14.50 € TTC la bouteille
- \* Rosé « Paradis » pays d'oc = 11.20 € TTC la bouteille
- \* Rosé « Greg et Juju » Pays d'Oc = 9.50 € TTC la bouteille
- \* IGP méditerranée rosé « Le S » Rosé de Sumeire = 8.80 € TTC la bouteille

**PETILLANTS :**

- \*\*\* Champagne Rosé « Clérambault » = 38.00€ TTC la bouteille
- \*\* Champagne Brut Réserve = 29.00 € TTC la bouteille
- \*\* Champagne Brut « Roger Closquet » = 26.80 € TTC la bouteille
  
- \*\* Crémant de Bourgogne = 11.30 € TTC la bouteille

**COCKTAIL :**

- \* Cocktail de jus de fruits = 8.00 € TTC le litre
- \* PUNCH Maison = 11.00 € TTC le litre
- \* SANGRIA Maison = 11.00 € TTC le litre

# 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

## Précisions

***\* TVA au taux de 5.5%***  
***en cas de prestation simple sans service sur la partie alimentaire seulement***

***\*\* Le taux de TVA passe à 10% sur la totalité***  
***en cas de prestation avec personnel de service (sauf alcool = 20%)***

***\*\*\* TVA à 20% sur les alcools uniquement***

***\*\*\* Frais de livraison éventuels en supplément à chiffrer selon la distance***  
***OU***

***Récupération par vos soins dans nos locaux à Vaugneray.***

***→ L'installation, le nappage et le débarrassage des tables***  
***restent à votre charge en cas de prestation simple sans service***

***\*\*\* Tous nos produits sont présentés sur plateaux de service inox***  
***et conditionnés en coffre isotherme***