



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

COCKTAIL DINATOIRE FROID ET CHAUD N° 1 : 12 pièces salées + 3 sucrées/personne

- * 3 toasts assortis
- * 1 pâté croûte cocktail
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 burger noir au saumon fumé, cresson et fromage frais
- * 1 navette à la rilette d'oie

*** 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...*

Pièces chaudes

- * **2 tartelettes assorties** : oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- * **1 feuillantine assortie** : escargots, écrevisses, forestières
- * 1 pruneau au bacon

- * 3 mini gâteaux assortis

Prix : 17.15 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 16.26 € HT

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

COCKTAIL DINATOIRE FROID ET CHAUD N° 2 : 13 pièces salées + 3 sucrées/personne

- * 2 toasts assortis
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 burger noir au saumon fumé, cresson et fromage frais
- * 1 navette à la rilette d'oie
- * 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...*

Pièces chaudes

- * **2 tartelettes assorties** : oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- * **2 feuillantines assorties** : escargots, écrevisses, forestières

- * 2 Pilotis de fromages secs et ***pain aux noix***

- * 3 mini gâteaux assortis

Prix : 18.15 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 17.20 € HT

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

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

COCKTAIL DINATOIRE FROID ET CHAUD n°3 : 14 pièces salées + 3 sucrées/personne

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

Pièces chaudes :

- * 1 beignet de crevette
- * 2 tartelettes assorties : Pizza, quiche, oignons, courgettes, saumon
- * 2 feuillantine assorties : Escargots, écrevisses, forestières
- * * * 3 mini-gâteaux assortis

Prix : 18.85 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 17.87 € HT

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

COCKTAIL DINATOIRE FROID ET CHAUD n° 4 : 17 pièces salées + 3 sucrées/personne

- * 2 toasts assortis
- * 1 navette à la rilette de thon
- * Pain surprise poisson (3 morceaux)
- * 1 mini burger noir, bœuf séché des Alpes, roquette et sauce tartare
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 toast au foie gras de canard **MAISON**

* 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 ...

Pièces chaudes

- * 1 pruneau bacon
- * 1 beignet de crevette
- * 1.5 tartelettes assorties : oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- * 1.5 feuillantine assorties : Escargots, écrevisses, forestières
- * 2 Pilotis de fromages secs affinés et **pain aux noix**
- * 3 mini gâteaux assortis

Prix : 22.70 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 21.52 € HT

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

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

COCKTAIL DINATOIRE FROID ET CHAUD n°5 20 pièces salées + 3 sucrées/personne

- * 2 toasts assortis
- * 1 mini pain bagnat
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- * 1 toast au foie gras de canard **MAISON**
- * 1 roulé de saumon, crème cheese à l'aneth
- * 1 burger noir au saumon fumé, cresson et fromage frais
 - * 1 brioche au crabe
 - * 1 navette à la rilette de thon

*** 1.5 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...*

Pièces chaudes

- * 1 beignet de crevette
- * **2 tartelettes assorties** : oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- * **2 feuillantine assorties** : Escargots, écrevisses, forestières

*** 1 Brochette de poisson et viande grillée :**

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

*** 2.5 Pilotis de fromages secs et ***pain aux noix*****

- * 3 mini gâteaux assortis

Prix : 26.95 € TTC/personne (TVA 5.5% inclus)
Soit 25.54 € 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 élégance0,32 € /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

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 prieur » = 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***