

**\*\*\*Menus de baptême, communion, anniversaire\*\*\***

**Menu n°1 Cocktail apéritif + entrée + plat chaud fromage, dessert et pain**

Apéritif froid **ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins** 4 pièces/personne

**\* Toasts assortis :**

*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 figue ;  
Crème citron, crevettes et ciboulette*

\* Pâté croûte cocktail

\* Mini pain bagnat

\* Chaud froid de saumon

**Entrée froide**

\* **Assiette du chef** : Terrine de confit de foies de volailles, jambon cru, rosette, bouquet de salades  
**OU** \* Terrine de poisson Maison avec macédoine, crevette, mayonnaise

**Plat chaud**

\* Jambon à l'os sauce Porto ou Madère

**OU** \* Jambonnette de volaille crème et citron **OU** à la crème

**OU** \* Salmis de pintade

**OU** \* 1/2 coquelet aux queues d'écrevisses (+1.40 €)

**AVEC Garniture de légumes de saison (2) aux choix**

Gratin dauphinois, pomme Anna, pomme paillason, riz au petits légumes, champignons frais persillés, compote argentine, tomate provençale, fagot de haricots, flan de légumes, ratatouille, courgettes à l'estragon, mousse de légumes aux trois couleurs, julienne de légumes ...

\* Fromage blanc à la crème

**OU** Plateau de fromages secs affinés (+2.90 €)

**Dessert**

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

**OU** Assortiment de 3 mini gâteaux/personne

**OU** Pièce montée 3 choux/personne (+ 1.50 €)

**OU** Berceau de 3 choux/personne (+1.50 €) → **Supplément nougatine 45 € minimum**

\* Pain : Flûtes **OU** baguettes

**TARIF: 27.50 € TTC /personne**

**Menu n°2 Cocktail apéritif + entrée + plat chaud fromage, dessert et pain**

**Apéritif froid** **ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins** **5 pièces/personne**

**\* Toasts assortis :**

*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 figue ;  
 Crème citron, crevettes et ciboulette*

\* Chaud froid de volaille, chaud froid de saumon

\* Navette au mousson de canard, mini pain bagnat

\* Roulé de saumon, crème cheese à l'aneth

**Entrée froide**

\* **Assiette gourmande** : Panaché de salades de saison, Foie gras de canard Maison, magret de canard fumé, compote de figue, fine gelée **briochette**

OU \* Saumon fumé avec crevette, beurre, citron (2 tranches)

OU \* **Saumon Bellevue (minimum 12 personnes)** : Poisson entier prédécoupé, reconstitué et décoré, Avec crevette, macédoine, mayonnaise

**Plat chaud**

\* Cuisse de canard confite

OU \* Gigolette de canard à l'orange et ses zestes confits OU sauce aux cèpes

OU \* Volaille Fermière à la crème

OU sauce aux morilles (+1.50 €)

OU \* Pavé de saumon au vin de framboise et poivre rose

OU \* Filet de sandre à la fondue de poireaux

OU écrevisses et morilles (+1.50 €)

**AVEC Garniture de légumes de saison (2) aux choix**

Gratin dauphinois, pomme Anna, pomme paillason, riz au petits légumes, champignons frais persillés, compote argentine, tomate provençale, fagot de haricots, flan de légumes, ratatouille, courgettes à l'estragon, mousse de légumes aux trois couleurs, julienne de légumes ...

\* Fromage blanc à la crème **OU Plateau de fromages secs affinés (+2.90 €)**

**Dessert**

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

OU Assortiment de 3 mini gâteaux/personne

OU Pièce montée 3 choux/personne **(+ 1.50 €)**

OU Berceau de 3 choux/personne **(+1.50 €)** → **Supplément nougatine 45 € minimum**

\* Pain : Flûtes OU baguettes

**TARIF : 38.20 € TTC/personne**



### **Menu n°3 Cocktail apéritif + entrée + plat chaud fromage, dessert et pain**

#### **Apéritif froid ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins 6 pièces/personne**

##### **\* Toasts assortis :**

*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 figue ;  
 Crème citron, crevettes et ciboulette*

\* Chaud froid de volaille, chaud froid de saumon

\* Mini pain bagnat, 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...

#### **Entrée froide**

\* **Assiette gourmande** : Panaché de salades de saison, Foie gras de canard Maison, magret de canard fumé, compote de figue, fine gelée ***briochette***

**OU\* Assiette du pêcheur** : Saumon fumé, flétan fumé, macédoine, terrine de poisson Maison, Crevette, mayonnaise

**OU\* Assiette Terre et Mer**: Salade de mâche et roquette, Foie gras de canard Frais Maison, magret de canard, saumon fumé, mini médaillon de saumon frais ***briochette (+1,80 €)***

**OU\* Assiette Norvégienne (minimum 8 personnes)** : Saumon fumé, crevette, noix de St Jacques, médaillon de langouste, mini médaillon de saumon frais, citron, beurre, mayonnaise ***(+4.50 €)***

#### **Plat chaud**

\* Magret de canard sauce au poivre vert OU miel citron OU Périgueux

**OU\* Caille désossée, farcie, sauce aux cèpes OU aux morilles**

**OU\* Mignon de veau à la crème (+ 1.00 €)**

**OU\* Mignon de veau à la crème et aux morilles (+ 2.50 €)**

**OU\* Filet de Saint Pierre aux langoustines**

**OU\* Longe de cabillaud à la fondue de poireaux (+ 2.50 €)**

#### **AVEC Garniture de légumes de saison (3) aux choix**

Gratin dauphinois, pomme Anna, pomme paillason, riz au petits légumes, champignons frais persillés, compote argentine, tomate provençale, fagot de haricots, flan de légumes, ratatouille, courgettes à l'estragon, mousse de légumes aux trois couleurs, julienne de légumes ...

\* Fromage blanc à la crème

**OU Plateau de fromages secs affinés (+2.90 €)**



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°3 Suite

#### **Dessert**

\* Gâteau parfum **AU CHOIX** (royal chocolat, framboisier, poire ...)  
**OU** Assortiment de 3 mini gâteaux/personne  
**OU** Pièce montée 3 choux/personne **(+ 1.50 €)**  
**OU** Berceau de 3 choux/personne **(+1.50 €)** → **Supplément nougatine 45 € minimum**

\* Pain : **miche portion** + *Flûtes OU baguettes*

**TARIF : 41.25 € TTC/personne**

\*\*\*\*\*

### **PRECISIONS VALABLES POUR LES 3 MENUS :**

Ces tarifs sont valables pour le **repas au complet**.  
Si vous souhaitez supprimer un élément du menu, merci de nous consulter

**Nous vous conseillons de nous téléphoner pour prendre rendez-  
VOUS avant de passer.**

**Nous vous remercions de votre compréhension.**

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

**INFO :** Pour les pièces en choux « berceau ou pièce montée » un minimum de 20 parts est demandé soit 60 choux. Pour les nombre inférieurs à 20 prévoir un supplément de 5.40€ par part supplémentaire.

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

**Possibilité de location de vaisselle reprise sale chez notre prestataire**  
**Loka Vaisselle à Ste Consorce 04.37.22.02.76**

**Estimation** tarif Location de vaisselle **en direct par vos soins**

\* **Vaisselle au complet reprise sale :** 1 verre apéritif, 2 verres, 1 flûte ou coupe à champagne  
2 grandes assiettes, 2 assiettes à dessert, 2 couteaux, 2 fourchettes, 2 cuillères, 1 tasse à café

**Prix : 4.55 € TTC/ personne**