

→ Plateau de charcuteries 1 kilo 38.00 €

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

\*\*\*\*\*

→ Nos plaques de pizzas MAISON

Au choix :

- Jambon/fromage ; TOUT légumes ; Anchois OU 3 fromages

\*  $\frac{1}{2}$  Plaque 20.70 € Soit 12 parts OU 24 demi parts

\* 1 Plaque 39.50 € Soit 24 parts OU 48 demi parts

\*\*\*\*\*

→ Nos plaques de quiches MAISON

Au choix : Lorraine, TOUT légumes

\*  $\frac{1}{2}$  Plaque 23.80 € Soit 12 parts OU 24 demi parts

\* 1 Plaque 45.80 € Soit 24 parts OU 48 demi parts

\*\*\*\*\*

Au choix : Thon OU Saumon

\*  $\frac{1}{2}$  Plaque THON 25.90 € Soit 12 parts OU 24 demi parts

\* 1 Plaque THON 49.90 € Soit 24 parts OU 48 demi parts

\*\*\*\*\*

\*  $\frac{1}{2}$  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

DOMINIQUE Traiteur

Notre carte 2024/2025

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](http://www.dominiquetraiteur.com)



 PAS de validation de notre part,  
PAS de commande

~> Plateau cocktail « Prestige »

48 Bouchées 54.00 €

Soit 6 pièces de chaque sorte

24 Bouchées 28.00 €

Soit 3 pièces de chaque sorte

\* Navette à la rilette 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

\* Burger noir au saumon fumé, cresson  
et fromage frais

\* Lingot provençale au chèvre et miel

\*\*\*\*\*

~> Nos pains surprise

\* Charcuteries 60 morceaux 48.00 €

\* Poissons 60 morceaux 55.00 €

\* Saumon fumé 60 morceaux 75.00 €

~> Plateau cocktail « Toasts »

48 Bouchées 47.00 €

Soit 6 pièces de chaque sorte

\* 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 figes

\* crème citron, crevettes et ciboulette

\*\*\*\*\*

~> Feuilletés apéritif

\* 500 grammes 20.00 €

\* 1 kilo 40.00 €

Tous nos produits  
sont de fabrication MAISON

### → NOS ENTREES FROIDES : (la part)

* Médaillon de saumon sans garniture	10.50 €
* Foie gras Maison sur plat décoré	12.00 €
* Saumon Belledune (minimum 12 pers)	11.50 €
* <u>Assiette Gourmande</u> : Foie gras de canard <b>MAISON</b> , magret de canard fumé, compote de figue et salade	12.00 €
* Saumon fumé dans les Dombes (2tr)	13.50 €
→ Supplément crevettes (x2)	1.60 €
* ½ Queue de langouste (Cuba)	26.50 €

### → NOS PLATS UNIQUE : (la part)

* Tartiflette 450gr	8.50 €
* Lasagnes <b>MAISON</b> 450gr	9.00 €
* Tajine de poulet OU à l'agneau	10.00 € 12.50 €
* Parmentier de canard 450gr (min 12p)	11.50 €
* <u>Couscous Royal</u> Agneau, poulet, merguez, boulette de bœuf, semoule et légumes	12.00 €
* <u>Choucroute Royale</u> : Côte, jambonneau, 1 saucisse de Strasbourg, 1 saucisse fumée, saucisson, pomme de terre et chou	12.50 €
* <u>Choucroute de la mer</u> : (min 15p) Kaddock, cabillaud, saumon, moules, crevette, Pomme de terre et chou	16.00 €

### → NOS POISSONS : (la part)

* Filet de Sandre fondue de poireaux OU écrevisses et morilles	12.50 € +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 confite	9.80 €
* Blanquette de veau à l'ancienne	9.70 €
* Volaille fermière aux morilles	10.00 €
* Magret de canard miel citron <b>OU</b> poivre vert	10.50 €
* Pavé de veau giroles	15.00 €
* Pavé de veau aux morilles	15.00 €

### → NOS GARNITURES : (la part)

* Mousse aux trois légumes	2.20 €
* Pomme Anna	2.40 €
* Pomme paillasson	2.50 €
* Flan de légumes	2.50 €
* Julienne de légumes	3.00 €
* Champignons frais persillés	3.30 €
* Gratin dauphinois 300gr	4.50 €

## NOS FROMAGES : (la part)

- \* Fromage blanc des Monts du Lyonnais avec crème et sucre 1.70 €
- \* Plateau de fromages secs affinés (min 10p) 4.50 €

## NOS DESSERTS MAISON : (la part)

- \* Tartelette aux fruits individuelle. Pâte feuilletée 2.30 €
- \* Tartelette ronde individuelle. Pâte sablée 2.95 €
- \* Tartelette ronde individuelle Fraise. Pâte sablée 3.50 €
- \* Tartelette ronde individuelle Framboise. Pâte sablée 4.00 €
  
- \* Tarte ronde feuilletée (pommes, poires...)
  - 6 pers 13.80 €
  - 8 pers 18.40 €
  - 10 pers 23.00 €
  
- \* Tarte ronde sablée (poires, myrtilles, multi fruits, praline...)
  - 6 pers 18.00 €
  - 8/10 pers 25.00 €
  - 10/12 pers 31.00 €
  
- \* Tarte ronde sablée en saison
  - Fraise → 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 assortie / pièce (Tartelette, verrine, chou...) 1.35 €
- \* Macaron/pièce 1.60 €

- \* Entremets : Parfum au choix 3.70 €
  - Poirier, framboisier ou exotique
  - Méli-Mélo de fruits frais ou fruits rouges, évasion, sakura, Ou délices des îles .
  
- \* Entremets : Parfum au choix 4.00 €
  - Trois chocolats, succès, opéra, forêt noire, chocolat caramel beurre salé ou royal chocolat.
  
- \* Pièce Montée (3 choux/personne. Minimum 20 pers) 5.40 €
- \* Berceau (3 choux/pers) 5.40 €
- Supplément nougatine minimum 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

\*\* COMMANDES DU WEEK-END  
Si possible MERCREDI au plus tard

**DOMINIQUE** Traiteur

04.78.57.05.53

Fabrication MAISON