

~> Plateau de charcuteries 1kilo 38.00 €

Présentées en fines tranches sur pic bois

Jambon cru / blanc, rosette, mortadelle,
Poitrine roulée, terrine maison, pâté croûte cocktail

★★ NOUVEAU ★★

~> Plateau « Le mixte » 1kilo 52.00 €

- Chorizo, coppa, jambon sec, jambon blanc, rosette
- St Nectaire, cantal, fourme d'Ambert,
Comté, bouchon de vache

~> 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 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



 PAS de validation de notre part,
PAS de commande

NOS PLATEAUX

↪ « Le Prestige »

48 Bouchées : 6 pièces de chaque sorte 54.00 €

24 Bouchées : 3 pièces de chaque sorte 28.00 €

- * 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
- * Lingot provençale au chèvre et miel
- * Burger noir au saumon fumé, cresson et fromage frais

★★ NOUVEAU ★★ ↪ « Le Pêcheur »

30 Bouchées : 10 pièces de chaque sorte 39.50 €

15 Bouchées : 5 pièces de chaque sorte 20.00 €

- * Navette à la rilette de thon
- * Mini pain bagnat thon
- * Burger noir au saumon fumé, cresson et fromage frais

↪ Feuilletés apéritif

* 500 grammes 20.00 €

* 1 kilo 40.00 €

Tous nos produits sont

COCKTAILS

↪ « Le Toast »

48 Bouchées : 6 pièces de chaque sorte 47.00 €

- * 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 figues
- * Crème citron, crevettes et ciboulette

★★ NOUVEAU ★★ ↪ « Le Campagnard »

30 Bouchées : 10 pièces de chaque sorte 39.50 €

15 Bouchées : 5 pièces de chaque sorte 20.00 €

- * Mini pain bagnat poulet
- * Navette à la rilette d'oie
- * Burger noir, bœuf séché des Alpes, roquette et sauce tartare

↪ Nos pains surprise

* Charcuteries 60 morceaux 48.00 €

* Poissons 60 morceaux 55.00 €

* Saumon fumé 60 morceaux 75.00 €

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 MAISON , 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 MAISON 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>Paëlla Royale</u> : Lapin, poulet, chorizo, fruits de mer, moules, crevettes, riz et légumes	11.50 €

Pour vos commandes UN MINIMUM 5 à 10 personnes
En DESSOUS NOUS CONSULTER

→ 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 OU poivre vert	10.50 €
* Pavé de veau giroles	15.00 €
* Pavé de veau aux morilles	15.00 €

→ NOS GARNITURES : (la part)

* Fagot de haricots verts	1.30 €
* Mousse aux trois légumes	2.20 €
* Pomme Anna	2.40 €
* Pomme paillason	2.50 €
* Flan de légumes	2.50 €
* Julienne de légumes	3.00 €
* Ratatouille (150gr)	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 10 personnes) 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 €
- * 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
 - 6 pers 21.00 €
 - 8/10 pers 29.00 €
 - 10/12 pers 35.00 €
 - Framboise
 - 6 pers 24.00 €
 - 8/10 pers 36.00 €
 - 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, fraisier 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