

# ★ DOMINIQUE Traiteur ★

★ Fêtes 2025/2026 ★

Et si Dominique Traiteur s'invitait à votre table ... ?



Toute l'équipe vous souhaite de bonnes fêtes  
et vous présente ses meilleurs vœux pour 2026

25 Route de Bordeaux, 69670 Vaugneray  
04.78.57.05.53

contact@dominiquetraiteur.com  
[www.dominiquetraiteur.com](http://www.dominiquetraiteur.com)



Prise de commandes *Dans la mesure du possible*

Pour le 24 et 25 décembre jusqu'au 20 décembre 2025

Pour le 31 décembre jusqu'au 27 décembre 2025

*Commande possible après ce délai sous toute réserve ...*

Retrait des commandes

Le 24 et le 31 décembre de 11h00 à 13h30 et de 14h30 à 18h00

Le 25 décembre de 8h30 à 11h30

et le 1<sup>er</sup> janvier de 10h30 à 12h30

**SANS NUMERO NI VALIDATION DE NOTRE PART**

**PAS DE COMMANDE**

Commande MINIMUM

3/4 parts identiques

PAS DE PORTION INDIVIDUELLE

Merci de votre compréhension

En Janvier

Pensez à commander

nos galettes des rois à la frangipane

## → Notre plateau cocktail froid « Fêtes n°1 »

48 Bouchées 64.00 € / 24 Bouchées 33.00 €

- \* Craquant de foie gras aux fruits secs
- \* Macaron aux trois fromages
- \* Crémeux de butternut aux châtaignes et à l'huile de truffes
- \* Navette à la rillette d'oie
- \* Burger noir au sésame, bœuf séché des Alpes, roquette sauce tartare
- \* Wrap de saumon fumé au cresson
- \* Blini truffé, tapena champignons et St Jacques
- \* Eclair pavot à la fourme d'Ambert et poire

## → Notre plateau cocktail froid « Fêtes n°2 »

48 Bouchées 64.00 € / 24 Bouchées 33.00 €

- \* Cornet à la mousse de saumon fumé, citron
- \* Panna cotta aux cèpes et St Jacques poêlée
- \* Macaron au foie gras
- \* Mini chou rillette de thon et poivrons
- \* Blini crème au raifort, saumon fumé, aneth
- \* Verrine de patate douce et magret fumé
- \* Mini bagnat au crabe
- \* Pain nordique, crevettes au curry et asperges vertes



## → Notre plateau cocktail « chaud »

40 Bouchées 64.00 € / 24 Bouchées 39.50 €

- \* Mini croque au jambon truffé
- \* Tartelette oignons, boudin blanc aux cèpes
- \* Muffin courgettes-tomates fourré au Boursin
- \* Feuillantine à l'escargot persillé
- \* Beignet de crevette
- \* Mini cheeseburger gourmand
- \* Mini hot-dog
- \* Cannelé poivron goût chorizo



## ➤ Notre plateau cocktail « Toasts »

48 Bouchées 47.00 €

\* Saumon fumé, pickles de chou rouge

\* Oeuf de caille, concombre

\* Tartare de tomates, fève de soja

\* Jambon sec italien, caviar de poivrons et tomates confites

\* Fromage ail et fines herbes, noisettes hachées

\* Tapena d'artichaud, tomate confite et olive noire

\* Compotée de figues, foie gras et abricot sec

\* Crème citron, crevettes et goutte de poivron

\*\*\*\*

## ➤ Nos pains surprise

\* Charcuteries 60 morceaux 48.00 €

\* Poissons 60 morceaux 55.00 €

\* Saumon fumé 60 morceaux 75.00 €

\*\*\*\*

## ➤ Nos Feuilletés apéritif

\* 500 grammes 20.00 €

\* 1 kilo 40.00 €

## ➤ Nos entrées froides : (la part) ←

\* Marbré de foie gras de canard **MAISON** aux figues 12.50 €

\* Foie gras de canard **MAISON** 12.00 €

\* Bloc de foie gras **MAISON** 160 €/kg

Nos foies gras crus sont d'origine Française, du Sud-Ouest

\* ½ Queue de langouste garnie (Cuba) 25.00 €

\* Saumon fumé dans les Dombes (100gr) 13.00 €

\* Saumon Bellevue : (minimum 12 personnes) 11.50 €

Avec macédoine de légumes frais, crevette et mayonnaise

\* Terrine d'araignée de mer et de homard : 6.50 €

Avec macédoine de légumes frais, crevette et mayonnaise

\* Terrine de brochet aux écrevisses : 6.50 €

Avec macédoine de légumes frais, crevette et mayonnaise

\*\*\*\*

## ➤ Nos entrées chaudes : (la part) ←

\* Coquille de Saint Jacques fraîches 11.50 €

\* Feuilleté de ris de veau, épinards et morilles 11.50 €

\* Escargots persillés, la douzaine 10.50 €

\* Cassolette de la mer aux St Jacques et crevettes 9.50 €

\* Mousseline de homard au champagne 8.50 €

\* Mousseline de brochet aux écrevisses et asperges vertes 8.00 €

## → Nos poissons chauds : (la part) ←

|                                                  |         |
|--------------------------------------------------|---------|
| * Lotte à l'américaine                           | 16.50 € |
| * Médaillon de lotte rôti aux coquillages        | 16.50 € |
| * Dos de cabillaud à la fondue de poireaux       | 15.50 € |
| * Pavé de sandre poêlé au vin jaune et morilles  | 14.50 € |
| * Filet St Pierre aux langoustines               | 12.60 € |
| * Gratin de fruits de mer à la bisque d'étrilles | 11.00 € |



## → Nos viandes cuisinées : (la part) ←

|                                                      |         |
|------------------------------------------------------|---------|
| * Pavé de quasi de veau aux morilles Ou girolles     | 17.50 € |
| * Suprême de chapon fermier au vin jaune et morilles | 14.50 € |
| * Chapon fermier Sud-Ouest morilles Ou foie gras     | 13.80 € |
| * Pavé de cerf aux airelles                          | 12.50 € |
| * Caille farcie sauce foie gras Ou morilles          | 12.00 € |
| * Chapon fermier du Sud-Ouest rôti au jus et marrons | 11.00 € |
| * Magret de canard poêlé sauce cassis                | 10.50 € |
| * Traditionnel civet de sanglier                     | 10.50 € |
| * Civet de cerf aux champignons des bois             | 9.00 €  |
| * Civet de cerf aux griottes                         | 9.00 €  |

\*\*\*\* Supplément sauce morilles + 1.50 €

## → Nos garnitures : (la part) ←

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| * Gratin de cardons frais à la moelle <b>MAISON</b> 300gr | 6.50 € |
| * Gratin de PDT aux cèpes 300 gr                          | 4.80 € |
| * Gratin dauphinois 300gr                                 | 4.50 € |
| * Marrons d'Ardèche au jus 100gr                          | 4.50 € |
| * Champignons forestier en persillade 100gr               | 4.00 € |
| * Légumes d'hiver confits au four 150 gr                  | 4.00 € |
| * Poêlée de petits épeautres aux asperges et morilles     | 4.00 € |
| * Flan de champignons aux girolles                        | 3.30 € |
| * Purée de panais 150gr                                   | 3.00 € |
| * Timbale de riz pilaf aux petits légumes                 | 2.80 € |
| * Mousseline de butternut                                 | 2.50 € |
| * Pomme Anna                                              | 2.40 € |
| * Mousse de céleri                                        | 2.40 € |



## → Nos fromages (la part) ←

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| * Plateau de fromages secs affinés (minimum 10 personnes) | 4.50 € |
| * Fromage blanc <b>des Monts du Lyonnais</b>              | 1.70 € |

## ~> Nos desserts de Noël <~

Disponible de 4 à 14 parts (nombre pair)

Notre chef pâtissier vous propose :

### ~> Les bûches pâtissières (la part) <~

- \* Bûche Pâtissière traditionnelle Vanille 4.60 €
- \* Bûche Pâtissière traditionnelle Chocolat 5.00 €
- \* Bûche Pâtissière « revisitée » Noisette 5.00 €



## ~> Les bûches Mousse (la part) <~

◆ LA ROYALE 5.40 €

Biscuit succès, croustillant praliné, mousse chocolat noir 67%

◆ LA FRAMBOISINE 5.40 €

Biscuit amande, confit de framboises et mousse framboise

◆ LA FLOCON 5.40 €

Dacquoise amande, ganache montée vanille, praliné noix de Pécan

◆ LA FRUITIERE 5.40 €

Biscuit génoise, mousseline vanille, fruits frais et meringue Italienne

◆ LA DOUCEUR : **SANS GLUTEN** 5.40 €

Dacquoise noisette, mousse poire, insert crémeux au caramel  
et poires caramélisées

◆ LA DIVINA 5.40 €

Biscuit pain de Gênes, crémeux marrons, crème brûlée vanille  
et marrons confits

\* Mignardises assorties 1.35 € / pièce

\* Macarons assortis 1.60 € / pièce

## ↗ Nos boissons ↖

### VIN ROUGE

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| * St Joseph rouge « Grande réserve »          | 21.50 € |
| * Crozes Hermitage Le Millepertuis rouge      | 20.00 € |
| * Crozes Hermitage rouge Cave de Jain         | 16.00 € |
| * Côtes du Rhône rouge <b>GUIGAL</b>          | 12.50 € |
| * Côtes du Rhône rouge Les Essaims            | 10.00 € |
| * Côtes du Rhône <b>AOC</b> « Vieille Vigne » | 7.90 €  |

### VIN ROSE

|                                            |         |
|--------------------------------------------|---------|
| * Côtes de Provence « La croix du prieur » | 14.50 € |
| * Rosé « Paradis » pays d'Oc               | 11.20 € |
| * Rosé « Greg et Juju » Pays d'Oc          | 9.50 €  |
| * Rosé le « S » de Sumeire                 | 8.80 €  |

### PETILLANT

|                                        |         |
|----------------------------------------|---------|
| ** Champagne Brut Rosé « Clérambault   | 38.00 € |
| ** Champagne Brut Réserve              | 29.00 € |
| ** Champagne Brut « Roger Closquinet » | 26.80 € |
| ** Crémant de Bourgogne                | 11.30 € |

## ↗ Nos boissons ↖

### SANS ALCOOL

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| * Coca Cola 1,25 Litre                      | 3.70 € |
| * Jus de fruit artisanal de Thurins         | 3.40 € |
| * Jus de fruit 1 Litre                      | 2.70 € |
| * Eau minérale plate ou gazeuse (verre)     | 3.10 € |
| * Eau minérale plate ou gazeuse (plastique) | 1.90 € |

### VIN BLANC

|                                           |         |
|-------------------------------------------|---------|
| * St Véran                                | 18.00 € |
| * Pur Viognier blanc Pays d'oc <b>IGP</b> | 12.30 € |
| * Macon Lugny blanc                       | 11.90 € |
| * Viognier blanc                          | 8.90 €  |

DOMINIQUE TRAITEUR  
04.78.57.05.53