★ DOMINIQUE Traiteur ★

★ Fêtes 2026/2027 ★

Laissons la magie de Noël illuminer nos tables



Toute l'équipe vous souhaite un réveillon gourmand
et une année 2027 pleines de surprises

25 Route de Bordeaux, 69670 Vaugneray
04.78.57.05.53

contact@dominiquetraiteur.com
www.dominiquetraiteur.com

Prise de commandes *Dans la mesure du possible*

Pour le 24 et 25 décembre jusqu'au 20 décembre 2026
Pour le 31 décembre jusqu'au 27 décembre 2026

Commande possible après ce délai sous toute réserve . . .

Retrait des commandes

Le 24 et le 31 décembre de 10h00 à 13h00 et de 14h30 à 17h30
Le 25 décembre de 8h30 à 11h30
et le 1er 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
Anticipation gourmande
Craquer pour la galette, réservez et savourez

Notre plateau cocktail froid « Fêtes n°1»

24 Bouchées 33.00 € / 48 Bouchées 64.00 €

* Cheese cake au saumon fumé
* Mini chou fourré crème fromagère au jambon truffé
* Blini truffé, tapena de champignons et noix de St Jacques
* Bagnat noir au sésame, bœuf séché des Alpes,
roquette sauce tartare
* Verrine crémeux de butternut aux châtaignes, huile de truffes
* Wrap de saumon fumé au cresson
* Pain d'épices, confit de cerises noires, magret de canard fumé
Et noisettes hachées
* Sablé au bloc de foie gras, gelée de framboises et mangue épicée

Notre plateau cocktail froid « Fêtes n°2»

24 Bouchées 33.00 € / 48 Bouchées 64.00 €

* Navette à la rillette d'oie
* Mini gaufre aux légumes, rillette de crabe, œufs de truite
* Entremets à la mousse de canard
* Pain nordique, crème à l'aneth, crevette et asperge verte
* Panna-cotta aux cèpes et fleurs séchées
* Mini éclair, rillette de thon aux câpres et citron
* Verrine de patate douce et St jacques poêlée, sésame
* Blini, crème fromagère, citron, ciboulette et saumon fumé

Notre plateau cocktail « chaud »

- 27 Bouchées 38.00 €
- 54 Bouchées 75.00 €

* Feuillantine à l'escargot persillé
* Beignet de crevette
* Gaufre pomme de terre, confit d'oignons, boudin blanc
* Mini hot-dog
* Mini chou au ris de veau
* Mini croque au saumon fumé
* Tatin de patate douce au chèvre
* Mini cheese burger gourmand
* Quiche au comté



Notre plateau cocktail « Toasts »

48 Bouchées 48.00 €

* Fromage fines herbes, noisettes, bœuf séché
* Jambon Italien, caviar poivrons/tomates et copeau de parmesan
* Oeuf caille façon mimosa
* Tarama, œufs de truite
* Tartare de légumes et olive noire
* Tapena d'artichaud et saumon fumé
* Fromage pesto, tomate confite, cacahuète et graines de courge
* Foie gras, compotée de figues et abricot sec

❄❄❄❄

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 de canard **MAISON** 150 €/kg

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

* ½ Queue de langouste garnie (Cuba) 25.00 €
* Saumon fumé Ecossais (100gr) 13.00 €
* **Saumon Bellevue** : *(12p min)* 11.50 €
  Avec macédoine de légumes frais, crevette et mayonnaise
* **Terrine de homard** à la Bretonne : 6.50 €
  Avec macédoine de légumes frais, crevette et mayonnaise

❄❄❄❄

Nos entrées chaudes : (la part)

* Escargots persillés, la douzaine 12.00 €
* Feuilleté de ris de veau, épinards et morilles 11.50 €
* Coquille de Saint Jacques garnie 11.00 €
* 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 €
* Pavé de sandre poêlé au vin jaune et morilles 14.50 €
* Pavé de lieu jaune, beurre blanc au cresson 13.50 €
* Filet St Pierre aux langoustines 12.60 €
* Gratin de fruits de mer à la bisque d'étrilles *(4p min)* 11.00 €

(Fruits de mer, saumon, quenelles, langouste, St Jacques et champignons)

❄❄❄❄

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 12.50 €
* 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 €

Nos gratins : (la part) *(4p min)*

* Gratin de cardons frais à la moelle **MAISON** 300gr 6.90 €
* Gratin de PDT aux cèpes 300 gr 5.00 €
* Gratin dauphinois 300gr 4.80 €

❄❄❄❄

Nos garnitures : (la part)

* 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 €
* Tatin de butternut aux châtaignes 3.50 €
* 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 *(10p min)* 4.50 €
* Fromage blanc des Monts du Lyonnais 1.70 €

Nos desserts de Noël

Notre chef pâtissier vous propose :

Les bûches pâtissières

- Bûche 4 personnes 20.00 €
- Bûche 6 personnes 30.00 €
- Bûche 8 personnes 40.00 €
- Bûche 10 personnes 50.00 €
- Bûche 12 personnes 60.00 €
- Bûche 14 personnes 70.00 €

- **Bûche Pâtissière** traditionnelle Café
- **Bûche Pâtissière** traditionnelle Chocolat
- **Bûche Pâtissière** « revisitée » Noisette

DOMINIQUE TRAITEUR

Les bûches Mousse

- Bûche 4 personnes 21.60 €
- Bûche 6 personnes 32.40 €
- Bûche 8 personnes 43.20 €

LA ROYALE
Biscuit succès, croustillant praliné, mousse chocolat noir 67%

LA FRAMBOISINE ***SANS GLUTEN***
Biscuit dacquoise, confit de framboises et mousse framboise

LA TENTATION
Biscuit yaourt, crémeux caramel, poires confites et mousse poire

LA FRUITIERE
Biscuit génoise, mousseline vanille, fruits frais et meringue Italienne

L'AGRUME DE NOEL
Biscuit cuillère, crémeux mandarine, confit clémentine, croustillant streusel

LA DIVINA
Biscuit pain de Gênes, mousse marrons, crème brulée 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 Tain	16.00 €
* Côtes du Rhône rouge GUIGAL	12.50 €
* Côtes du Rhône rouge Les Essaims	10.00 €
* Côtes du Rhône AOC « Vieille Vigne »	7.90 €

VIN BLANC

* St Véran	18.00 €
* Pur Viognier blanc Pays d'oc IGP	12.30 €
* Macon Lugny blanc	11.90 €

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 €

Nos boissons

PETILLANT

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

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 €

DOMINIQUE TRAITEUR
04.78.57.05.53