

DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl 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

Tarifs et compositions valable pour 40 personnes minimum en dessous nous consulter.

COCKTAIL DINATOIRE FROID 16 pièces N°1 :

- * 2 toasts assortis
- * 1 pâté croûte cocktail
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 toast au foie gras *MAISON*
- * 1 navette au mousson de canard

- * 1 chaud froid de saumon
- * Pain surprise poisson (1 morceau)
- * 1 brioche au crabe
- * 1 tartare de saumon mariné à l'aneth *en mini coupelles et verrines*

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (1 morceau)
- * 3 mignardises assorties

PRIX : 13.35 € TTC

COCKTAIL DINATOIRE FROID 18 pièces N°2

- * 3 toasts assortis
- * 1 pâté croûte cocktail
- * 1 navette au mousson de canard
- * 1 mini pain bagnat
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)

***** 2 pièces/personne Présentation en minis cuillères + verrines :**

- *Crudités et salades assorties : Perles marines, tomates, ratatouille, taboulé, lentilles ...*
- *Tartare de loup et saumon, caviar d'aubergine et son coulis de tomate...*

- * Pain surprise poisson (2 morceaux)
- * 1 brioche au crabe
- * 1 chaud froid de saumon

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (1 morceau)
- * 3 mignardises assorties

PRIX : 15.00 € TTC

***** Supplément de 0.50 € pour entremet parfums au choix (chocolat, fraise, framboise...)
En remplacement des minis gâteaux.**

***** Supplément de 1.20 € pour berceau de choux ou pièce montée hors nougatine en remplacement des minis gâteaux.**

DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl 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

Tarifs et compositions valable pour 40 personnes minimum en dessous nous consulter.

COCKTAIL DINATOIRE FROID 18 pièces N°3

- * 2 toasts assortis
- * 1 buisson de rosette Maison et pain de campagne
- * 2 minis pain bagnat
- * 1 chaud froid de volaille
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- * 1 toast au foie gras de canard **MAISON**

***** 2 pièces/personne Présentation en minis cuillères + verrines :**

- *Crudités et salades assorties : Perles marines, tomates, ratatouille, taboulé, lentilles ...*
- *Tartare de loup et saumon, caviar d'aubergine et son coulis de tomate...*

- * 1 brioche au crabe
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 pain polar au saumon fumé

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (1 morceau)

- * 3 mignardises assorties

PRIX : 16.80 € TTC

***** Supplément de 0.50 € pour entremet parfums au choix (chocolat, fraise, framboise...)
En remplacement des minis gâteaux.**

***** Supplément de 1.20 € pour berceau de choux ou pièce montée hors nougatine en remplacement des minis gâteaux.**

Location de Vaisselle reprise sale: (prix à l'unité) :

- * Verres élégance0,32 € /TTC
- * Verres ballon0,28 € /TTC
- * Chope basse, Chope haute.....0,30 € /TTC
- * Coupe ou flûte à champagne.....0,32 € /TTC
- * Broc à eau.....0,85 € /TTC
- * Tasse à café0,23 € /TTC
- * Sous tasse..... 0.14 €/TTC

DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl 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

Tarifs et compositions valable pour 40 personnes minimum en dessous nous consulter.

COCKTAIL DINATOIRE FROID 20 pièces N°4

- * 3 toasts assortis
- * 1 buisson de rosette Maison et *pain de campagne tranché*
- * 2 minis pains bagnat
- * 1 chaud froid de volaille
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- * 1 toast au foie gras de canard **MAISON**

***** 2 pièces/personne Présentation en minis cuillères + verrines :**

- *Crudités et salades assorties : Perles marines, tomates, ratatouille, taboulé, lentilles ...*
- *Tartare de loup et saumon, caviar d'aubergine et son coulis de tomate...*

- * 1 brioche au crabe
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 pain polar au saumon fumé

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (1 morceau)

- * 4 mignardises assorties

PRIX : 18.40 € TTC

***** PAS de supplément pour entremet parfums au choix (chocolat, fraise, framboise...)
En remplacement des minis gâteaux.**

DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl 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

Tarifs et compositions valable pour 40 personnes minimum en dessous nous consulter.

COCKTAIL DINATOIRE FROID 15 pièces + 80gr viandes N°5

- * 2 toasts assortis
- * 1 pâté croûte cocktail
- * 1 mini pain bagnat
- * Pain surprise charcuteries (2 morceaux)
- * 1 navette au mousson de canard

- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 pain polar au saumon fumé
- * 1 brioche au crabe

BUFFET FROID : 80 gr par personne de viandes froides en fines tranches

- Rosbif
- Gigot d'agneau
- Rôti de veau
- Rôti de porc
- *Pain de campagne tranché*

- * Pilotis de fromages secs et pain aux noix (2 morceaux)

- * 3 mini gâteaux assortis

PRIX : 15.45 € TTC

***** Supplément de 0.50 € pour entremet parfums au choix (chocolat, fraise, framboise...)
En remplacement des minis gâteaux.**

***** Supplément de 1.20 € pour berceau de choux ou pièce montée hors nougatine en remplacement des minis gâteaux.**

DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl 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

Tarifs et compositions valable pour 40 personnes minimum en dessous nous consulter.

COCKTAIL PRESTIGE n° 6 : 20 pièces/personne + Bouquet de légumes 40 gr/personne

- * 2 toasts assortis
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 navette au mousson de canard
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 pain polar au saumon fumé
- * *Pain surprise au saumon fumé MAISON 2 morceaux/personne*
- * *1 brioche au crabe*

* 2 Brochettes fraîcheur : Melon / jambon cru, tomate cerise/mozzarella, Melon/crevette/jambon cru

- * 1 toast au foie gras de canard *MAISON*
- * *1 buisson de rosette lyonnaise et pain de campagne tranché*

*** *Bouquet de petits légumes, sauce mousseline*

*** *2 pièces/personne Présentation en mini cuillères + verrines :*

- *Crudités et salades assorties : Perles marines, tomates, ratatouille, taboulé, lentilles ...*
- *Tartare de loup et saumon, caviar d'aubergine et son coulis de tomate...*

* **Pilotis de fromages secs et pain aux noix (2 morceaux)**

* **3 minis gâteaux**

Prix : 20.80 € TTC/personne

*** **Supplément de 0.50 € pour entremet parfums au choix (chocolat, fraise, framboise...)
En remplacement des minis gâteaux.**

**** **Supplément de 1.20 € pour berceau de choux ou pièce montée hors nougatine en
remplacement des minis gâteaux.**

DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl 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

Tarifs et compositions valable pour 40 personnes minimum en dessous nous consulter.

BUFFET CAMPAGNARD n° 1

COCKTAIL APERITIF 8 pièces/personne + charcuteries + fromages + dessert :

- * 3 toasts assortis
- * 1 navette au mousson de canard
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 chaud froid de saumon
- * 1 brioche au crabe
- * Pain surprise au saumon fumé (1 morceau/personne)

BUFFET FROID : (150 gr par personne de charcuteries)

- Chiffonnade de jambon cru, jambon blanc, rosette lyonnaise
- Pâté croûte cocktail
- Poitrine roulée
- Mortadelle
- Condiments, moutarde
- ***Pain de campagne tranché***

* *Pilotis de fromages secs et pain aux noix (2 morceaux)*

* *3 minis gâteaux assortis*

Prix : 15.80 € TTC/personne

*** **Supplément de 0.50 € pour entremet parfums au choix (chocolat, fraise, framboise...)**
En remplacement des minis gâteaux.

*** **Supplément de 1.20 € pour berceau de choux ou pièce montée hors nougatine en remplacement des minis gâteaux.**

DOMINIQUE TRAITEUR ORGANISATION RECEPTIONS

Sarl 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

Tarifs et compositions valable pour 40 personnes minimum en dessous nous consulter.

BUFFET CAMPAGNARD n° 2

COCKTAIL APERITIF 8 pièces/personne + charcuteries+ petits légumes + fromages + dessert :

- * 2 toasts assortis
- * 1 mini pain bagnat
- * 1 chaud froid de saumon
- * **1 toast au foie gras de canard MAISON**
- * Pain surprise au saumon fumé (1 morceau/personne)

****2 Minis cuillères assorties : crudités, salades, fruits de mer***

****** Bouquet de petits légumes, sauce mousseline 40 gr/personne***

BUFFET FROID : 80 gr par personne de charcuteries en fines tranches

- Chiffonnade de jambon cru, jambon blanc, rosette lyonnaise
- Pâté croûte cocktail
- Poitrine roulée
- Mortadelle
- Condiments, moutarde
- ***Pain de campagne tranché***

**** Pilotis de fromages secs et pain aux noix (2 morceaux)***

**** 3 minis gâteaux assortis***

Prix : 16.50 € TTC/personne

****** Supplément de 0.50 € pour entremet parfums au choix (chocolat, fraise, framboise...)
En remplacement des minis gâteaux.***

****** Supplément de 1.20 € pour berceau de choux ou pièce montée hors nougatine en remplacement des minis gâteaux.***

**** Tous nos produits sont présentés sur plateaux inox et conditionnés en coffre isotherme.***