



Sarl au capital de 30 000 €  
25, route de Bordeaux  
69670 VAUGNERAY

www.dominiquetraiteur.com  
contact@dominiquetraiteur.com

Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B  
D.S.V n° 69.069.03

Tel : 04. 78.57.05.53  
Fax : 04. 78.57.14.72

## \* *NOTRE SUGGESTION 2016\**

**Cocktail apéritif + entrée servie à l'assiette + plat chaud fromages et dessert vaisselle, nappage et service inclus + *boissons comprises***

### **APERITIF: ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins** 8 Pièces /personne

\* Toasts assortis: Œuf tomates, crevette, oeufs de lumps, moules marinées, coeur de palmier, rosette, oeuf de caille, saumon fumé, pointes d'asperges, fromage

\* Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail

\* Navette au mousson de canard, buisson de rosette

\* Brioche au crabe

\* *Toast au foie gras de canard MAISON*

\* *Tartare de saumon mariné à l'aneth, caviar d'aubergine... en minis coupelles et verrines*

\* Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille

\* *Pain polar au saumon fumé*

\* Brochettes fraîcheurs : (tomate cerise/mozzarella) (tomate cerise/ anchois/olives)  
(Melon/crevette/jambon cru)

#### **Pièces chaudes** :

\* Pruneaux et ananas bacon

\* Feuillantines assorties (Escargots, écrevisse, forestière)

\* *Beignet de crevettes*

#### \* **Brochettes de poisson et viande grillée:**

- *Brochette d'espardon, cabillaud, rouget Saumon, loup, St Jacques et crevettes*

- *Poulet ananas au curry, poulet à l'antillaise, paprika poivrons, épices colombo...*

\* Sangria ET punch MAISON

\* Jus de fruits, Coca-cola

#### ♥ **ENTREES** :

\* **Tartare de loup frais à l'huile d'olive et saumon fumé**

OU \* **Assiette Gourmande:** Mesclun, **Foie gras de canard frais Maison aux figes**, chutney d'oignons et pain d'épices

OU \* **Assiette Gourmande:** Mesclun, compote de figes, magret de canard fumé, **Foie gras de canard Frais MAISON**, gelée, *Pain brioché chaud*

OU \* **Assiette Terre et Mer:** *Salade de mâche et roquette, Foie gras de canard Frais Maison, magret de canard, pignon de pin, saumon fumé + briochette*

*ET Tartare de saumon OU mini médaillon de saumon frais*



Sarl au capital de 30 000 €  
25, route de Bordeaux  
69670 VAUGNERAY

www.dominiquetraiteur.com  
contact@dominiquetraiteur.com

Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B  
D.S.V n° 69.069.03

Tel : 04. 78.57.05.53  
Fax : 04. 78.57.14.72

**\* NOTRE SUGGESTION 2016 \* (suite)**

“ Menu en 2 plats – Boissons Comprises “

♥ **PLAT CHAUD :**

\* Pièce de veau rôtie sauce morilles OU jus d'estragon  
OU - Suprême de poulet fermier aux morilles  
OU - Magret de canard sauce Périgueux OU miel citron

AVEC Flan de pommes de terre, compote argentine et poêlée champêtre

♥ **Fromage blanc à la crème ou assiette de secs affinés à la demande**

♥ **Buffet de desserts et fontaine de champagne : possibilité de moduler les choix**

1 Chou/personne (Forme A DEFINIR)  
+ Gâteaux des mariés : royal chocolat et fruits rouge  
+ Salade de fruits frais présentés en pastèque

\* Pain, café *et mignardises*

♥ **Matériel et vaisselle au complet :**

Nappage et serviettes *en tissu*, chandeliers et **centre de table en fleurs naturelles**  
Seaux à champagne **INOX**, GLACE + GLAÇONS  
Pour le plat chaud, toutes les assiettes sont **CHAUFFÉES**

♥ **SERVICE :**

Nous prévoyons 1 serveur pour 25 personnes et ce durant 10 heures  
( déplacement compris ) ainsi que le personnel de cuisine nécessaire .

**Vins en bouteilles :**

- \* Mâcon lugny blanc, cuvée les charmes 1/4
- \* Côtes du Rhône “ Lysis “ 1/3
- \* Eaux minérales à volonté
- \* Champagne brut Roger Closquinet ..... 1 bouteille/5

**TARIF: de 61.00 € TTC à 81.00 € TTC (Selon nombre de convive, lieu de réception et date)**

**\* \* \* Variante avec 10 pièces/personne = +1.50 € TTC**

**\*\* Prix pour les personnes seulement à l'apéritif = 9.60 € en cocktail 8 pièces  
11.20 € en cocktail 10 pièces**

**Champagne bouteille supplémentaire = 21,50 € TTC**