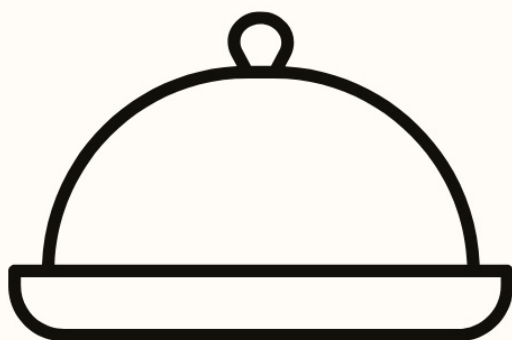




M E N U
TRAITEUR

MISÉRIEUX



DOMAINE DES DOMBES

MENU TRAITEUR

MISES EN BOUCHE

MISES EN BOUCHE FROIDES

Conseil : 4 à 12 mises en bouche suivant la suite de votre repas.

	PRIX TTC / PERS
• Navette Jambon cru, Chèvre	2,00 €
• Navette Saumon, Fromage frais ail et fines herbes	2,00 €
• Navette Thon Concombre	2,00 €
• Navette Bacon snacké, Chèvre	2,00 €
• Mini-Burger Foie gras, Confit d'oignons	3,00 €
• Mini Pains Bagnats : tomate, œuf, salade et mousse de thon.	3,00 €
• Verrine Pastèque, Melon, Fromage frais (été uniquement)	2,50 €
• Verrine Saumon et Chantilly citronnée	2,50 €
• Verrine Compotée de Poivrons, Tomates, Oignons	2,50 €
• Verrine Perles marines, Saumon, Crevettes, Oeufs de lump.	2,00 €
• Verrine Velouté Betteraves, Chèvre	2,00 €
• Verrine Radis, Fromage frais	2,00 €
• Verrine Tzatziki, Coulis de tomates, Chips de Bacon	2,00 €
• Brochette Tomates cerises, Mozzarella, Basilic	2,00 €
• Brochette Tomates séchées, Jambon de parme	2,00 €
• Brochette Fêta, Jambon cru, Raisin vert	2,00 €
• Bruschetta Tomate, Mozzarella, Basilic	2,00 €
• Bruschetta Guacamole, Saumon fumé	2,00 €
• Panier de Légumes croquants et ses 3 sauces maison.	2,50 €

MISES EN BOUCHE CHAUDES

	PRIX TTC / PERS
• Mini Croque Monsieur au Cheddar	2,50 €
• Mini-Burger Confit d'oignons, Steak, Bacon, Cheddar	3,00 €
• Toast Brie, Miel	2,50 €
• Feuilleté Chèvre, Épinards, Miel	2,50 €
• Quenelles Sauce Nantua	3,00 €
• Mini Ravioles aux Champignons	3,00 €
• Gambas flambées au Pastis	2,50 €
• St Jacques flambées au Cointreau	2,50 €
• Foie gras poêlé	3,00 €
• Escargots en persillade	3,00 €
• Mini Brochette St Jacques & Bacon	3,00 €
• Mini Brochette St Jacques & Chorizo	3,00 €
• Mini Brochette Canard, sauce Thai	3,00 €
• Mini Brochette Bœuf, Poivrons, Tomates	3,00 €
• Mini Brochette Poulet, citron	3,00 €
• Mini Brochette Légumes de saison	3,00 €



DOMAINE DES DOMBES

MENU TRAITEUR

À PARTAGER

PLAQUE PIZZA & QUICHE

Conseil : Nos plaques se mangent chaudes ou froides.
(Chaque plaque = 40 portions)

	PRIX TTC / UNITÉ
• Pizza Jambon, Fromage, Champignons	40,00 €
• Pizza 3 Fromages	40,00 €
• Tarte aux Oignons	40,00 €
• Tarte Provençale , Tomates, Moutarde à l'ancienne, Herbes de Provence	40,00 €
• Quiche Lorraine	40,00 €
• Quiche Légumes (selon saison)	45,00 €

PLANCHE

Conseil : 3 au choix parmi la sélection.
(100gr/pers)

	PRIX TTC / UNITÉ
• CHARCUTERIE : Jambon cru Serrano, Jambon Blanc aux herbes, Pâté en Croûte, Saucisson sec, Rosette, Terrine de Campagne	5,50 €
• FROMAGE : Comté 18 mois, Brie, Tomme de Savoie, Morbier, Roquefort, Chèvre mi-sec	4,00 €
• MIXTE : 3 Charcuteries + 3 Fromages	8,00 €



DOMAINE DES DOMBES

MENU TRAITEUR

ENTRÉE

SALADE COMPOSÉE

Conseil : 3 salades composées au choix pour un total de 200gr/pers.

PRIX TTC /
PERS

5,00 €

- **Taboulé Orientale**
- **Macédoine de Légumes**
- **Salade Niçoise** (Pommes de terre, Tomates, Chou-fleur, Haricots, Olives, Thon)
- **Salade d'Avocats** (Avocats, Maïs, Tomates et Oeufs)
- **Salade Grecque** (Tomates, Fêta, Concombres)
- **Salade Italienne** (Pâtes fusili, Jambon cru, Tomates, copeaux de Parmesan)
- **Salade de riz** (Riz, Thon, Tomates cerises, Maïs, Olives noires, Oeuf dur)
- **Salade de Lentilles**, Pommes de terre, Cervelas
- **Salade de la mer** (Perles marines, Crevettes, Oeufs de lump, Surimi)
- **Salade de Carottes** râpées, Citron, Persil
- **Salade de Tomates**, Mozzarella, Basilic
- **Salade de Betterave**

SERVICE À L'ASSIETTE

Prestation "service" obligatoire.

PRIX TTC /
PERS

- **Gaspacho** de Courgettes aux Pignons de pins 6,00 €
- **Salade Lyonnaise** (Feuille de chêne, Croûtons, Lardons, Oeuf poché) 7,50 €
- **Foie gras** de canard 8,00 €



DOMAINE DES DOMBES

MENU TRAITEUR

PLAT

PLAT UNIQUE

Conseil : Equipement de réchauffe fourni.

	PRIX TTC / PERS
• Lasagne pur Boeuf	11,00 €
• Tartiflette	15,00 €
• Croziflette	15,00 €
• Choucroute (Chou, Pomme de terre, Lardons, Côte cuite, Saucisse fumée, Francfort)	12,00 €
• Paella (Poulet, Crevettes, Moules, Calamars, Petits pois, Poivrons, Chorizo, Riz, Citron)	13,00 €
• Couscous Merguez, Poulet	15,00 €
• Couscous gourmand : Merguez, Poulet, 2 Boulettes de boeuf	17,00 €
• Couscous royal : Agneau confits, Merguez, Poulet, 2 Boulettes de boeuf	19,00 €

VIANDE À L'ASSIETTE

Prestation "service" obligatoire.

	PRIX TTC / PERS
• Filet mignon de Porc, Sauce Périgourdine	8,50 €
• Boeuf Bourguignon	8,00 €
• Blanquette de Veau	8,50 €
• Suprême de Volaille à la crème	8,50 €
• Magret de Canard (demi magret)	8,50 €
• Sauté d'Agneau	8,50 €
• Poulet de Bresse au Vin jaune	8,50 €
• Bréchets de Volaille	9,00 €
• Jambon sauce Madère	7,50 €

VIANDE FROIDE

Conseil : 3 viandes au choix pour 90gr/pers
La formule comprend cornichons, moutarde et mayonnaise.

	PRIX TTC / PERS
• Rôti de Boeuf	6,50 €
• Rôti de Dinde	
• Rôti de Porc	
• Jambon à l'os	
• Poulet rôti	

POISSON À L'ASSIETTE

Prestation "service" obligatoire.

	PRIX TTC / PERS
• Dos de Cabillaud	8,00 €
• Pavé Saumon	8,50 €



DOMAINE DES DOMBES

MENU TRAITEUR

BRASÉRO & BROCHE

BBQ & BRASERO

Conseil : 3 pièces au choix pour un total
250gr/pers + braséro + bois.

PRIX TTC /
PERS

- **Brochette** St Jacques & Bacon
- **Brochette** St Jacques & Chorizo
- **Brochette** Canard, sauce Thai
- **Brochette** Bœuf, Poivrons, Tomates
- **Brochette** Poulet, Citron
- **Brochette** Légumes de saison
- **Merguez**
- **Chipolata**
- **Boudin**

16,00 €

- **Pièce de boeuf à partager**

**Viande Hallal sur demande*

VIANDE À LA BROCHE

Conseil : Matériel de cuisson, bois, surveillance
et découpe inclus (hors livraison).

PRIX TTC /
PERS

- **Jambon** (30 à 40 personnes) 13,00 €
- **Porcelet** (25 à 35 personnes) 17,00 €
- **Agneau** (30 à 40 personnes) 19,00 €
- **Cuisse de Veau** (50 à 75 personnes) 19,00 €
- **Cuisse de Boeuf** (120 à 150 personnes) 19,00 €



DOMAINE DES DOMBES

MENU TRAITEUR

ACCOMPAGNEMENT

FÉCULENTS

Conseil : 1 accompagnement au choix.

	PRIX TTC / PERS
• Pommes de terre Grenaille	3,00 €
• Gratin Dauphinois	3,50 €
• Crêpes Vonnassiennes	3,00 €
• Risotto aux Champignons	3,00 €
• Pommes duchesse	3,00 €
• Purée de Patate douce	3,00 €
• Ecrasé de Pommes de terre aux Noix	3,00 €
• Riz Pilaf	2,00 €

LÉGUMES

Conseil : Si vous sélectionnez 1 féculent et 1 légume, 1€ de remise !

	PRIX TTC / PERS
• Tian de Légumes	3,00 €
• Fagots de Haricots verts	2,50 €
• Mijoté de Courgettes et Pleurotes (selon saison)	3,00 €
• Pousses d'épinards à la Crème	3,00 €
• Ratatouille	3,00 €
• Poêlée de Haricots plats (selon saison)	2,50 €



MENU TRAITEUR

FROMAGE & DESSERT

FROMAGE

Conseil : 3 fromages secs au choix pour 80g/pers.

	PRIX TTC / PERS
• Comté, Brie, Tomme de Savoie, Morbier, Roquefort, chèvre mi-sec	4,00 €
• Fromage Blanc, Crème ou Coulis de Fruits Rouges	3,50 €

DESSERT INDIVIDUEL

À noter : Nos Pains et Desserts sont manufacturés par notre Artisan Boulanger Pâtissier de Jassans-Riottier.

	PRIX TTC / PERS
• Salade de Fruits de saison	3,00 €
• Entremet Chocolat	4,90 €
• Entremet Fruits	4,90 €
• Chou unitaire en pièce montée	2,00 €
• Éclair (Vanille, Chocolat ou Café)	2,00 €
• Tartelette Pralines	2,00 €
• Tartelette Chocolat	2,00 €
• Tartelette Citron meringuée	2,00 €
• Tartelette Fruits (Fraise, Framboise ou Pomme)	2,00 €
• Millefeuille	2,00 €

PAIN

Conseil : Selon le repas une baguette pour 3 à 4 personnes.

	PRIX TTC / PERS
• Pain tranché	0,50 €
• Pain individuel	1,00 €

DESSERT À PARTAGER

Conseil : Plaque de 60 parts

	PRIX TTC / PLAQUE
• Plaque Bressane (Sucre, Pralines, Chocolat)	70,00 €
• Plaque Tarte aux Pommes	80,00 €

	PRIX TTC / PART
(Minimum 6 parts obligatoires)	
• Brownie	4,20 €
• Entremet Fruits (Lemon, Coco-Passion, Framboise Pistache)	
• Entremet 3 Chocolats	
• Royal (Chocolat ou Framboise)	
• Millefeuille (Vanille ou Chocolat)	
• Forêt Noire	
• Jour et Nuit	



DOMAINE DES DOMBES

MENU TRAITEUR BOISSONS

FORFAIT SOFT

Conseil : Le non consommé peut être repris.

Le Forfait SOFT comprend :

- Eau plate
- Eau gazeuse
- Sodas : Coca-cola, Ice tea, Limonade
- Jus : Multifruits, Pommes, Orange

PRIX TTC /
PERS
2,00 €

La facture finale est établie selon la consommation réelle.

BIÈRE

Conseil : La location de la tireuse est offerte pour l'achat d'un fût. Son modèle est adapté par nos soins à votre événement.

- | | PRIX TTC /
FÛT |
|--|-------------------|
| • Fut 30L Bière blonde 5.1° (120 verres) | 99,00 € |

Pour tout autre type de bières, nous consulter

CRÉMANT & CHAMPAGNE

Conseil : 1 Bouteille pour 6 personnes.

- | | PRIX TTC /
UNITÉ |
|--|---------------------|
| • Champagne Cheurlin Danguin Carte Or (12,5%vol) | 20,00 € |
| • Crémant de Bourgogne Marillier (12,5%vol) | 15,00 € |

ALCOOL FORT

Conseil : Le non consommé peut être repris.

Sur demande : Ricard, Get, Jacoulot, Don papa, Kraken, Chivas, ...

COCKTAIL

Conseil : 1L pour 3 personnes.
Commande **minimum** de 10 Litres.

- | | PRIX TTC /
LITRE |
|------------------------------------|---------------------|
| • Planteur | |
| • Sangria rouge | 11,00 € |
| • Sangria blanche | |
| • Framboisine | |
| • Mojito | |
| • Cocktail du Domaine | |
| • Cocktail de fruits (sans alcool) | |

VIN

Conseil : 1 Bouteille pour 4 personnes.
Vins & champagnes de vignerons indépendants.

- | | PRIX TTC /
UNITÉ |
|--|---------------------|
| Bouteille 75cl : | |
| Vin Blanc : | |
| • OH Les Mignonnes, Pierres Dorées | 11,00 € |
| • Domaine de Rochebin, Mâcon Lugny (Bourgogne) | 11,00 € |
| • Viognier, Grès du Trias (Ardèche) | 11,00 € |
| • Domaine de Rochebin, Mâcon Igé, Château London (Bourgogne) | 11,00 € |
| Vin Rouge : | |
| • OH Origine Pierres Dorées | 30,00 € |
| • Passe Colline Ventoux (Côte du Rhône) | 30,00 € |
| • Domaine de Rochebin, Pinot Noir (Bourgogne) | 30,00 € |
| • Clos St Germain, Mâcon Igé (Vallée du Rhône) | 30,00 € |
| Vin Rosé : | |
| • Gourmandises, St Tropez (Méditerranée) | 30,00 € |
| Bags in box 10L : | 30,00 € |
| • Vin Blanc | |
| • Vin Rouge | |
| • Vin Rosé | |

Pour tout autre vin, nous consulter.

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé"



DOMAINE DES DOMBES

SERVICE

PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

- SERVEUR (PRIX À L'HEURE)
- CUISINIER (PRIX À L'HEURE)
- FORFAIT VAISSELLE
- FORFAIT CONSOMMABLE VIN D'HONNEUR

PRIX TTC
/PERS

45.00€
50.00€
3.50€
2.00€

TRANSPORT ET LOGISTIQUE :

- Moins de 30 km : Forfait fixe de 80 € TTC (aller-retour).
- Au-delà de 30 km : 3,00 € TTC / km supplémentaire.
- Conditions de livraison : Déchargement au pied du camion (maximum 3 marches).

CONFIRMATION DE COMMANDE

Afin de confirmer votre choix de prestation traiteur à la date souhaitée, nous vous demandons de nous transmettre :

- Le **devis signé** avec la date et la mention « bon pour accord »,
- Un **acompte** représentant 50% du montant total.

Votre réservation ne sera effective qu'à la réception de ces 2 documents.

Le nombre de convives est à confirmer 2 semaines avant la date de la réception et servira de base à la facturation.

En cas d'annulation de l'évènement, l'acompte ne sera pas restitué.

Le restant dû est à régler maximum une semaine avant la réception.

NOS PRIX NE COMPRENNENT PAS :

- La mise en place des tables et des chaises,
- La décoration du buffet,
- Le repérage des lieux si nécessaire,
- Redevance susceptible d'être demandée par le lieu de réception.

LES COMMANDES SONT À FAIRE PAR MAIL À :

domainedesdombes01@gmail.com

Bien vouloir renseigner vos **coordonnées** : nom, prénom, adresse de facturation et également l'adresse du lieu de réception, la date de l'évènement, le type d'évènement et votre sélection traiteur.

En vous remerciant de votre confiance,

L'équipe du Domaine des Dombes.