

TRAITEUR  
CALABRIA  
LE DOMUS



*[Attirez l'attention du lecteur avec une citation du document ou utilisez cet espace pour mettre en valeur un point clé. Pour placer cette zone de texte n'importe où sur la page, faites-la simplement glisser.]*

## Menus

Repas privés,  
Repas professionnels

2022

Traiteur CALABRIA / LE DOMUS

# Menu 1 à 35 Euros

## Apéritifs :

Kir au vin blanc et softs, avec ses mises en bouche provençales  
(Tapenade, fougasses, purée à la tomate séchée, mélets de Martigues ..)

\*\*\*\*

## Les entrées :

Foie gras de canard à l'Armagnac et au Martini, pain d'épices,

Ou

Mozzarella de Buffle de Mondragone, tomates séchées et carpaccio de cèpes Testa Rossa  
de la Calabre,

Ou

Feuilleté au fromage et jambon cru,

## Les plats au choix :

Cassolette de Saint Jacques, spaghetti chinoises, julienne de légumes, crème fraîche,  
safranée,

Joue de bœuf au vin de Provence, champignons

Pied et Paquets artisanaux pommes de terre, (supplément 2 €)

\*\*\*\*

## Desserts

Dégustation mignardises 3 pièces par personne,

Ou

Gâteau d'anniversaire (supplément 3 €),

Vin rouge et rosé AOC

La prestation comprend la réalisation du repas, le nappage tissu, le service.

# Menu 2 à 35 €

## Apéritif

Spritz au limoncello, vin rouge et rosé AOC et softs

Tapenade aux olives noires, Tapenade à la tomate séchée, fougasses,

\*\*\*\*

## BUFFET ENTREE EN COCKTAIL DINATOIRE

Crespeou (millefeuille de crêpes , tapenade, poivrons marinés, purée d'artichauts),

Poivrons farcis au thon

Feuilleté géant au jambon fromage,

Cœur d'artichaut grillé au pesto,

Canapés surprises,

Cannelé salé,

Bretzel au saumon fumé à la fleur de sel de Camargue,

Cornet surprise,

Plateau de fromages raffinés et pain spéciaux,

Accras de morue,

Feuille de vigne,  
Atelier Plancha par nos chefs cuisiniers (cuisson minute)  
Volaille marinée  
Saint jacques à la vanille ,  
Bœuf au Cumin  
Atelier pates  
Troffie au pesto,  
\*\*\*\*\*  
Café gourmand 3 pièces par personne  
Ou  
Gâteau à déterminer (supplément 3 € par personne)

La prestation est de 35 € par personne. Ce prix comprend la réalisation du repas, le nappage tissu du buffet , quelques mange-debout et le service encadré par un chef de rang

## Menu SUD Italie à 30 €

Apéritif  
Spritz au limoncello  
Tapenade à la tomate séchée

### Les entrées au choix :

Mozzarella de Buffle de Mondragone,  
Tomates séchées, poivron farci au thon, cœur d'artichaut grillé, carpaccio de cèpes Testa  
Rossa de la Calabre,  
Ou  
Burrata des Pouilles, tomates séchées jus balsamique  
\*\*\*\*

### Les plats au choix :

Lasagnes Calabraise à la tomate, mozzarella, ricotta, œuf, bœuf,  
Ou  
Filet de poisson selon arrivage (cabillaud, loup, daurade royale...) « in cartoccio » à la brousse parfumée au pesto, marinade amandes, pistache,

### Desserts

Sorbet et baba au limoncello Ou  
Tiramisu

Café

Vin rouge et rosé Italiens



# INFORMATIONS /CONDITIONS DE RESERVATION

## CONDITIONS DE RESERVATIONS :

Menus spécial REPAS PROFESSIONNELS, REPAS PRIVES

Nombre minimal de personnes : 25

Le nombre exact de couverts, servant de base de facturation, devront nous être communiqués au plus tard 72H avant la prestation.

Modalités de paiement : sur place (le jour de la prestation ou par bon d'échange (règlement sous 8 jours à réception de facture).

Le nombre annoncé 72h avant sera la base minimale facturée

## RESERVATIONS :

UN ACOMPTE DE 40% VOUS SERA DEMANDE AFIN DE GARANTIR LA PRESTATION

Pour garantir votre réservation, nous vous remercions de nous adresser votre confirmation écrite comportant l'adresse de facturation.

## FACTURATIONS :

Nos factures sont payables dès réception sous huit jours.



TRAITEUR CALABRIA

Restaurant LE DOMUS / Restaurant Le Palatino

Avenue de Carro – La Couronne

13500-MARTIGUES

Vincent CALABRIA

Tel : 06 09 06 24 71

Mail : [vincentcalabria.ledomus@gmail.com](mailto:vincentcalabria.ledomus@gmail.com)

Site internet : <http://www.traiteurledomus.com>

