

LE DOMUS
Restaurant / Traiteur



Vincent Calabria
Tél. 06 09 06 24 71
traiteurledomus.com

Sur la Côte Bleue
Menus Mariages, baptêmes

2022

► **Menu 1 à 70 Euros**

Spritz au limoncello, Cocktail du Domus, jus de fruits, coca, eaux plates et pétillantes
avec ses mises en bouche provençales

(Tapenade, fougasses, purée à la tomate séchée, mélets de Martigues)

★ ★ ★ ★ ★

Mise en bouche

Rillette saumon aux lentilles du puy parfumées à l'orange dans sa coupe de champagne,

Les entrées au choix :

Foie gras de canard à l'Armagnac et au Martini, mini calisson et cannelé

Ou

Crespeou (millefeuille de crêpes parfumées au basilic aux poivrons marinés, à la tapenade, purée d'artichauts), et son coulis de tomate frais au pesto,

Trou provençal (supplément 2€ par pers)

Les plats au choix :

Confit d'agneau jus au thym et à la tomate séchée,

Saumon braisé, crémeuse de Champagne ,

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

Joue de bœuf au Chianti, ail, échalotes et champignons,

Timbale de canard, oignons confits et écrasé de pommes de terre,

★ ★ ★ ★ ★

Les fromages / desserts :

Café gourmand

Dégustation mignardises 3 pièces par personne

★ ★ ★ ★ ★

Pièce montée traditionnelle 2 choux par pers (suppl. 4€ par pers)

★ ★ ★ ★ ★

Vin rouge et rosé Coteaux d'Aix

Champagne et animation à voir

La prestation est de 70€.

Cela comprend la privatisation du Palatino ou du Domus jusqu'à 2 heures, la réalisation du repas, le nappage tissu, la vaisselle prestige et le service encadré par un chef de rang.

▶ **Menu 2 à 70 Euros**

Apéritif

Spritz au limoncello, vin rouge et rosé et cocktail du Domus, jus de fruits, coca, eaux plates et pétillantes avec ses mises en bouche :
(Tapenade aux olives noires, Tapenade à la tomate séchée, mélets et ses petits légumes de saison, fougasse)

☆☆☆☆☆

BUFFET ENTREE EN COCKTAIL DINATOIRE

Crespeou (millefeuille de crêpes , tapenade, poivrons marinés, purée d'artichauts),
Foie gras au Martini et à l'Armagnac sur pain d'épices,

Poivrons farcis au thon
Cœur d'artichaut grillé au pesto,
Tomates séchées
Canapés surprises,
Cannelé salé,
Bretzel au Saumon fumé ,
Feuilletés au pesto et jambon cru,

Plancha d'entrée :

Filets de rouget à l'huile d'olive
St jacques à la vanille,
Bœuf au cumin,
Gambas (suppl. 3 €),
Volaille marinée (suppl 3 €)

Formule au feu de bois :

Focaccia au romarin
Pizza à l'anchois, mozzarella

☆☆☆☆☆

PLAT AU CHOIX SERVI A TABLE

Confit d'agneau jus au thym et à la tomate séchée,
Saumon braisé, crémeuse de champagne,
Cassolette de Saint Jacques, spaghetti chinoises, julienne de légumes, crème safranée,
Joue de bœuf au Chianti, ail, échalotes et champignons
Timbale de canard, oignons confits, écrasé de pommes de terre,

☆☆☆☆☆

Les desserts :

Café gourmand
Dégustation mignardises 3 pièces par personne

☆☆☆☆☆

Pièce montée traditionnelle 2 choux par personne (supplément 4 € par personne)

Vin rouge et rosé AOC

La prestation est de 70 € par personne. Ce prix comprend la privatisation du Palatino ou du Domus de 18h à 2h du matin, la réalisation du repas, le nappage tissu, la vaisselle prestige et le service encadré par un chef de rang.

▶ Menu 3 à 55 Euros

Apéritif

Cocktail à base de rhum , Spritz Vénitien, vin rouge et rosé Coteaux d'Aix et softs
Tapenade aux olives noires, Tapenade à la tomate séchée, purée de tomates séchées, focaccia et pizzas au feu de bois

☆☆☆☆☆

BUFFET ENTREE EN COCKTAIL DINATOIRE

Crespeou (millefeuille de crêpes , tapenade, poivrons marinés, purée d'artichauts),
Poivrons farcis au thon
Croustillant au chèvre
Feuilleté géant au jambon fromage ,
Foie gras au Martini et à l'Armagnac sur pain d'épices,
Cœur d'artichaut grillé au pesto,
Cannelé salé,
Bretzel au Saumon fumé,
Cornet surprise,
Plateau de fromages raffinés et pain spéciaux,

Atelier Plancha par nos chefs cuisiniers (cuisson minute)

**Filets de rouget à l'huile d'olive,
Volaille marinée,
Saint jacques à la vanille ,
Bœuf au Cumin**

★ ★ ★ ★ ★

Café gourmand 3 pièces par personne,
ou

**Pièce montée traditionnelle 2 choux par personne (supplément 4€ par pers),
Ou
Gâteau à déterminer (supplément 3€ par personne)**

La prestation est de 55 €. Cela comprend la privatisation du Palatino ou du Domus jusqu'à 2 heures, la réalisation du repas, le nappage tissu, la vaisselle prestige, quelques mange-debout et le service encadré par un chef de rang.



INFORMATIONS / CONDITIONS DE RESERVATION

CONDITIONS DE RESERVATIONS :

Menus spécial MARIAGE, BAPTEME

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)

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

Vincentcalabria.ledomus@gmail.com

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

