

Menu 1 à 65 euros TTC

Apéritif

Spritz au limoncello, cocktail à base de rhum, vin blanc ou rosé, et softs

Canapés prestiges,

Tapenade à la tomate séchée,

Tapenade aux champignons,

Focaccia au romarin et aux mélets de Martigues.

Mise en bouche

Rillettes de saumon aux lentilles parfumées à l'orange

Les entrées au choix

Crespeou (Millefeuille de crêpes parfumées)

Ou

Tourte aux champignons,

ou

Foie gras frais du Domus au Martini et à l'Armagnac, petit pain
brioché aux mendiants (Supplément de 2 €)

Les plats au choix

Cassolette de St Jacques, julienne de légumes, crème au safran,

Ou

St Pierre à la crème d'oursin,

Ou

Parmentier de Canard,

Ou

Veau confit, jus au thym et romarin et son flan de ratatouille,

Ou

Confit d'agneau, écrasé de pommes de terre (Supplément de 2 €)

Les desserts

Café gourmand (2 pièces par personne)

Pièce montée 2,50€ le chou

Ou Gâteau à déterminer chocolat, fruits exotiques, fruits de saison :

4 € la part

Vin rouge et rosé Champagne par vos soins

La prestation comprend la réalisation du repas, le nappage tissu, la
vaisselle et verrerie prestiges et le service jusqu'au dessert encadré
par un chef de cuisine et un chef de rang

Menu 2 à 65€ TTC

Apéritif

Spritz au limoncello, cocktail à base de rhum, vin blanc, rosé et rouge , et softs
Canapés prestiges,
Tapenade à la tomate séchée,
Tapenade aux champignons

Atelier du chef pizzaiolo

Focaccia aux mélets de Martigues, au romarin , à la straciatella et à l'nduja,

Buffet entrée en cocktail dinatoire

Foie gras sur pain d épices,
Feuilleté jambon fromage,
Cannelé salé,
Feuille de vigne,
Poivron farci au thon,
Cœur d artichaut au pesto, tomate séchée,
Bretzel au saumon fumé,
Arancini à la tomate et mozzarella,
Mini calzone aux friarelli,

Atelier Plancha

Rouget au pesto,
St jacques à la vanille,
Bœuf au cumin (Supplément 3 €)
Volaille au gingembre (Supplément 3 €)

Atelier pâtes artisanales

Fagottini au parmesan,
Ou ravioli parfumés à la truffe

Atelier Dégustation de poutargue

+2 € par personne

Les plats au choix

Cassolette de st jacques, julienne de légumes, crème au safran,
Ou
St pierre à la crème d'oursin,
Ou
Parmentier de Canard,
Ou
Veau confit, jus au thym et romarin et son flan de ratatouille,
Ou
Confit d agneau, écrasé de pommes de terre (Supplément de 2 €)

Les desserts

Café gourmand (2 pièces par personne)
Pièce montée 2,50€ le chou
Ou Gâteau à déterminer chocolat, fruits exotiques, fruits de saison :
4 € la part

Plat servi à table

Vin rouge et rosé

Champagne par vos soins

La prestation comprend la réalisation du repas, le nappage tissu, la vaisselle et verrerie prestiges et le service jusqu'au dessert encadré par un chef de cuisine et un chef de rang

Menu 3 à 58 € TTC

Cocktail dinatoire

Apéritif :

Spritz au limoncello, cocktail à base de rhum, vin blanc, rosé et rouge, et softs

Canapés prestiges,
Tapenade à la tomate séchée,
Tapenade aux champignons

Atelier du chef pizzaiolo

Focaccia aux mélèts de Martigues, au romarin, à la stracciatella et à l'nduja,

Buffet cocktail

Foie gras sur pain d'épices,
Feuilleté jambon fromage,
Cannelé salé,
Feuille de vigne,
Poivron farci au thon,
Cœur d'artichaut au pesto, tomate séchée,
Bretzel au saumon fumé,
Arancini à la tomate et mozzarella,
Mini calzone aux friarelli,

Plateau de fromages (comté, parmesan, gouda au pesto et à la tomate séchée)

Plateau de charcuterie

Feuilles de vigne

Berek

Atelier Plancha

Rouget au pesto,
St jacques à la vanille,
Bœuf au cumin
Volaille au gingembre

Atelier pâtes artisanales

Fagottini au parmesan,
Ou ravioli parfumés à la truffe

Atelier Dégustation de poutargue

+2 € par personne

Les desserts

Café gourmand (2 pièces par personne)

Pièce montée 2,50€ le chou

Ou Gâteau à déterminer chocolat, fruits exotiques, fruits de saison :

4 € la part

Champagne par vos soins

La prestation comprend le cocktail dinatoire, le nappage tissu, la vaisselle et verrerie prestiges et le service jusqu'à dessert encadré par un chef de cuisine et un chef de rang

Le Domus
TRAITEUR CALABRIA

- Organisation de réception
- Séminaires, Banquets
- Cocktails dînatoires
- Repas de famille
- Buffets thématiques

Possibilité de mise à disposition
d'une salle : «Le Palatino»

TRAITEUR CALABRIA LE DOMUS
Avenue de Carro - 13500 Martigues
Tél : 04.42.06.00.34 / Port. : 06.09.06.24.71
contact@traiteurledomus.com
www.traiteurledomus.com



CONDITIONS DE RESERVATION

Conditions générales de vente

Menus spécial MARIAGE, BAPTEME

Nombre minimal de personnes : 40

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

Modalités de paiement : sur place (le jour de la prestation)

Réservations :

Un acompte de 40% vous sera demandé afin de garantir la prestation

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

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> - Instagram le-domus

Le Domus
— TRAITEUR —

