

**MENUS TRAITEUR
PRIVES**

Le Domus
TRAITEUR

Menu à 40 € ttc

APERITIF

Canapés prestiges,
Tapenade à la Tomate séchée,
Tapenade de champignons,
Tapenade à la tomate séchée

ATELIER FOCACCIA

Extérieur avec mini four
Focaccia au romarin,
Focaccia aux mélets,
focaccia ndjua

COCKTAIL DINATOIRE EN BUFFET

Mini calzone friarelli
feuilleté au jambon fromage,
Cannelé salé,
Arrancini,
Poivron farci au thon,
Coeur d artichaut au pesto, Tomate séchée
Plateau de fromage et de charcuterie,
bretzel au saumon fumé

ATELIER PÂTES ARTISANALES

Fogattini au parmesan

ATELIER PLANCHA

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

Mignardises sucrées 2 pièces par personne

Ou

Gâteau avec présentation à déterminer chocolat, fruits Exotiques, fruits de saison : 4€ par personne

Vin rouge et rosé

La prestation est de 40 € ttc par personne

Ce prix comprend la réalisation du cocktail 15 pièces salées et 2 sucrées par personne, le nappage tissu, la vaisselle prestige et le service jusqu'à la mise en place du dessert



CONDITIONS DE RESERVATION
Conditions générales de vente

Menus spécial traiteur privés

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

Mail : Vincentcalabria.ledomus@gmail.com Site internet :

<http://www.traiteurledomus.com> – Instagram le-domus