

LE DOMUS  
Restaurant / traiteur



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

*Menus*  
*Repas privés,*  
*Repas professionnels*

2023-2024

LE DOMUS

Restaurant / traiteur

# Menu 1 à 41 €

## Apéritif

Spritz au limoncello, kir au vin blanc, 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,

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

## FORMULE AUTOUR DU FOUR A BOIS :

Focaccia au romarin

Pizza anchois , mozzarella, tomates séchées

\*\*\*\*\*

Café gourmand 3 pièces par personne

Ou

Gâteau à déterminer (supplément 4 € par personne)

La prestation est de 41 € 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 2 à 50 €

Repas professionnels et Anniversaires

## Apéritif

Spritz au limoncello, kir au vin blanc, 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,

Canapés surprises,

Cannelé salé,

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

Cornet surprise,

Accras de morue,

Feuille de vigne,

## ATELIER PLANCHA PAR NOS CHEFS CUISINIERS (CUISSON MINUTE)

Volaille marinée

Saint jacques à la vanille ,

Bœuf au Cumin

## FORMULE AUTOUR DU FOUR A BOIS :

Focaccia au romarin

Pizza anchois , mozzarella, tomates séchées

## PLAT SERVI A TABLE

Cassolette de Saint Jacques, spaghettis chinoises, julienne de légumes, crème safranée

Ou

Parmentier de canard Ou

Papeton d'aubergines farci à l'agneau et au bœuf, sauce tomate

\*\*\*\*\*

Café gourmand 3 pièces par personne

Ou

Gâteau à déterminer (supplément 4 € par personne)

Vin rouge et rosé AOC

La prestation est de 50 € 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



# INFORMATIONS /CONDITIONS DE RESERVATION

## CONDITIONS DE RESERVATIONS :

Menus spécial REPAS PROFESSIONNELS, REPAS PRIVÉS

**Nombre minimal de personnes : 35**

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

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

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

