

Le Domus

TRAITEUR

Menu 1 à 75 € TTC

Apéritif :

Spritz limoncello, Spritz Apérol, vin blanc, rosé et softs

Canapés prestiges

Tapenade à la tomate séchée

Focaccia au romarin

Les mises en bouche :

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

Les entrées aux choix :

Terrine de Saint jacques et sa crème de moules

Ou

Foie gras frais du Domus au martini et à l'armagnac, petit pain brioché aux mendians

Les Plats au choix :

Cassolette de saint jacques , julienne de légumes, crème au safran

Ou

Saint pierre à la crème d'oursins

Ou

Parmentier de canard

Ou

Ballotine de volaille cuisson basse température, sauce foie gras, champignons, écrasé de pommes de terre

Ou

Confit d'agneau jus au thym et romarin, ail confit et écrasé de pommes de terre
(supplément 3 €)

Les desserts :

Pièce montée (3 € le chou)

Ou Gateau à déterminer: chocolat, fruits exotiques, fruits de saison (5 € la part)

Vin rouge, rosé ou blanc

Champagne par vos soins

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

Menu

Mariages

2026

Menu 2 à 75€ TTC

Apéritif

Spritz au limoncello, Spritz apérol, vin blanc rosé et rouge , et softs
Canapés prestiges,
Tapenade à la tomate séchée,

Buffet entrée en cocktail dinatoire

Macaron de foie gras aux pommes confites,
Feuilleté jambon fromage,
Cannelé salé,
Caponata sicilienne,
Tomates séchées,
Poivron farci au thon,
Coeur d artichaut au pesto,
Bretzel au saumon fumé,
Arancini à la tomate et mozzarella,
Feuilles de vignes artisanales,
Berek aux épinards

Atelier du chef pizzaïolo

Focaccia au romarin
Focaccia à la stracciatella et pistache

Atelier Plancha

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

Atelier pâtes artisanales

Fagottini au parmesan et au pesto

Atelier dégustation de poutargue : +2 € par personne

Les plats au choix servis à table

Cassolette de st jacques, julienne de légumes, crème au safran,

Ou

Saint pierre à la crème d'oursin,

Ou

Parmentier de Canard,

Ou

Ballotine de volaille cuisson basse température sauce foie gras et champignons , écrasé de pommes de terre à la graisse de canard

Ou

Confit d agneau ail confit et écrasé de pommes de terre (Supplément de 3 €)

Les desserts

Pièce montée 3€ le chou

Ou Gâteau à déterminer chocolat, fruits exotiques, fruits de saison : 5 € la part

Vin rouge et rosé ou blanc

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 65 € TTC

Cocktail dinatoire

Apéritif :

Spritz au limoncello, spritz apérol, vin blanc, rosé et rouge, softs

Canapés prestiges,
Tapenade à la tomate séchée,
Caviar d'aubergines,
Tarama

Buffet cocktail

Macaron de Foie gras aux pommes confites,

Feuilleté jambon fromage,

Cannelé salé,

Caponata sicilienne,

wraps,

Poivron farci au thon,

Coeur d artichaut au pesto, tomate séchée,

Bretzel au saumon fumé,

Aranccini à la tomate et mozzarella,

Feuilles de vigne

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

Plateau de charcuterie

Atelier du chef pizzaïole :

Focaccia au romarin

Focaccia à la stracciatella et pistache

Atelier Plancha

Rouget au pesto,

St jacques à la vanille,

Boeuf au cumin

Volaille au gingembre

Atelier pâtes artisanales

Fagottini au parmesan,

Atelier Dégustation de poutargue

+2 € par personne

Les desserts

Pièce montée 3€ le chou

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

5 € la part

Champagne par vos soins

La prestation comprend le cocktail dinatoire, 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

CONDITIONS DE RESERVATION

Conditions générales de vente

Menus spécial MARIAGE, BAPTEME

Nombre minimal de personnes : 50

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

Modalités de paiement : La veille 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 par mail.

TRAITEUR CALABRIA LE DOMUS

Avenue de Carro

13500-MARTIGUES

Vincent CALABRIA

Tel : 06 09 06 24 71

Vincentcalabria.ledomus@gmail.com

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

