

Année 2026

Le Domus
TRAITEUR

**MENUS TRAITEUR
PRIVES
sans le service**

Menu à 30 € ttc

APERITIF

Canapés prestiges,
Tapenade à la Tomate séchée,
Focaccia au romarin,
Tarama,
Caviar d'aubergines,
Melets de Martigues

COCKTAIL DINATOIRE EN BUFFET

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
Filets de rougets marinés au pesto
Boulette de boeuf au cumin

Mignardises sucrées 2 pièces par personne

Ou

Gâteau avec présentation à déterminer chocolat, fruits Exotiques, fruits de saison : 5€ par personne

La prestation est de 30 € ttc par personne

Ce prix comprend la réalisation du cocktail 13 pièces salées et 2 sucrées par personne, la livraison en camion frigorifique

Année 2026



MENUS TRAITEUR PRIVES

Avec le service

Menu à 40 € ttc

APERITIF

**Canapés prestiges,
Tapenade à la Tomate séchée,
Tarama**

COCKTAIL DINATOIRE EN BUFFET

**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
Feuille de vignes
Berek**

ATELIER PATES ARTISANALES :

Fagottini au parmesan

ATELIER PLANCHA :

**Filets de rougets marinés au pesto
Saint jacques à la vanille
Boeuf au cumin**

ATELIER DU CHEF PIZZAIOLE :

**Focaccia au romarin
Focaccia à la stracciatella et pistache**

Mignardises sucrées 2 pièces par personne

Ou

**Gâteau avec présentation à déterminer chocolat, fruits Exotiques, fruits de saison : 5€ par
personne**

Vin rouge et rosé ou blanc

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 par mail.



TRAITEUR CALABRIA LE DOMUS
Avenue de Carro 13500-MARTIGUES
Vincent CALABRIA Tel : 06 09 06 24 71

Mail : Vincentcalabria.ledomus@gmail.com Site internet :
<http://www.traiteurledomus.com> – Instagram le-domus