

Année 2026



**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

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 PLANCHÀ :

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

ATELIER DU CHEF PIZZAIOLE :

Focaccia au romarin

Focaccia à la stracciatelle 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