



Tél 06 87 50 28 50
04 90 83 42 08

Une équipe de professionnels à votre service

Mademoiselle, Monsieur,

Permettez nous tout d'abord de vous féliciter pour votre futur événement.

Pour vos soirées événementielles nous mettons à votre disposition tout notre savoir faire.

*Vous trouverez ci-dessous nos différentes propositions.
D'autres devis personnalisés pourront vous être établis.*

Je reste à votre disposition.

Bien cordialement.

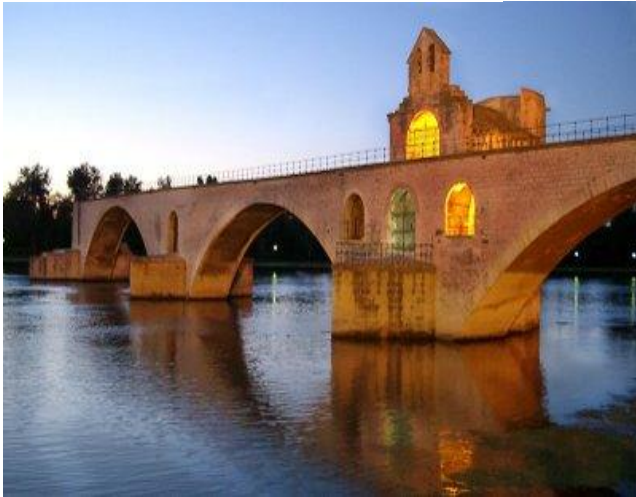
A. RIERA

Le Domaine Gourmand.

contact@ledomainegourmand.fr



Tél 06 87 50 28 50
04 90 83 42 08



L'ART DE RECEVOIR

Traiteur professionnel en Vaucluse, situé à Caumont sur Durance, tous services traiteur à domicile. A.Riera et son équipe, des professionnels pour organiser tous vos événements et réceptions. Le domaine gourmand met à votre service toutes ses compétences pour vous faire vivre un moment inoubliable de convivialité et de bonheur. Notre équipe sera à votre service ainsi qu'à celui de vos convives tout au long de votre réception

Le personnel :

Nous tenons à son exemplarité, Maitre d'hôtel et chef de rang doivent être efficaces et discrets, disponibles et souriants.

Tenu du personnel :

*Pantalon noir et chemise noire ou pantalon noir et chemise blanche
Cravate noire.*



MARIAGE 2015
MARIAGE 2015

Nos propositions de buffet froid et chaud
Nos propositions de buffet froid et chaud



Tél 06 87 50 28 50

04 90 83 42 08

LES ATELIERS

Les ateliers sont proposés pour agrémenter vos apéritifs

L'atelier aux choix

Atelier plancha côté mer

Minis brochettes de la mer
Crevettes
Noix de St Jacques
Moules à la plancha
Assortiment de sauces

OU

Atelier plancha côté terre

Mini brochette de légumes
Emincé de viande marinée
(Bœuf, volaille)
Magret de canard
Assortiment de sauces

OU

Atelier écaillé

7,00 €/personne

Barque à huitre et moules
Saumon fumé
Pain de seigle
Beurre, citron, sauce



SUSHI SUSHI

Assortiment de Sushi maison

Maki les 6 pièces

2 Saumon, 2 Thon, 1 Concombre, 1 Avocat

30 sushis

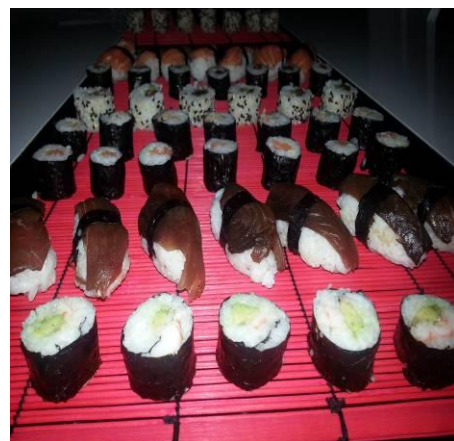
6 Nigiri Saumon

6 Nigiri Thon

6 Sashimi Saumon

6 Sashimi Thon

6 Maki : 2 Saumon, 2 Thon, 1 Concombre, 1 Avocat
Gingembre, wasabi et de sauce de soja



60 sushis

10 Nigiri Saumon

10 Nigiri Thon

10 californien

5 Sashimi Thon

5 Sashimi Saumon

20 Maki : 6 Saumon, 6 Thon, 4 Concombre, 4 Avocat
Gingembre, wasabi et de sauce de soja





Verres, Matériels de service, glaçons, nappage, serviettes et service inclus

Supplément Apéritif classique avec boissons

Les 8 pièces avec boissons

Ou

Avec 1 atelier au choix (mer ou terre)

*Pizzas fromage, Quiches, Pizzas pissaladière aux oignons doux, feuilletés
Jus d'orange, coca-cola, Perrier, pastis, whisky, kir*

Supplément Apéritif prestige avec boissons

8 pièces ou avec 1 atelier au choix (mer ou terre)

10 pièces ou avec 1 atelier au choix (mer ou terre)

12 pièces ou avec 1 atelier au choix (mer ou terre)

Jus d'orange, coca-cola, Perrier, pastis, whisky, kir

Brochette composée (saumon, mozzarella, tomate cerise)

Brochette composée (jambon cru, mozzarella, tomate confite)

Assortiment de toasts prestiges

Verrines provençales

Gaspacho de tomate basilic

Caque aux olives

Panier de croquant de légumes et son anchoïade

Tortillas et sa sauce Basilique

Acra de morue et sa sauce piquante

Mini bouchée au saumon

Brochette de volaille

Feuilletés



Tél 06 87 50 28 50
04 90 83 42 08

Apéritif classique

8 pièces

Jus de fruit, coca-cola, eau plate compris

Brochette composée (saumon, mozzarella, tomate cerise)

Brochette composée (jambon cru, mozzarella, tomate confite)

Gaspacho de tomate basilic

Cake aux olives

Pizzas fromage

Pizzas pissaladière

Quiches

Assortiment de feuilletés

Crespeou

Tortillas et sa sauce Basilique



BUFFET FROID

Tous les plats sont compris

Eau plate et pétillante inclus

Menu

Salade de penne et tomates confites

Taboulé

(Ou autres salades à choisir parmi les propositions voir plus bas)

Petit Flan d'aubergine et sa sauce basilique

Présentation d'assortiment de charcuterie

(Salami, Rosette, Jambon cru)

Terrine de poisson et sa farandole de citron

Suprême de volaille à l'estragon

Tartare de saumon à la coriandre

Rosbif tranché

Fromages :

Brie, bleu

Pain individuel

Dessert compris

Assortiment de mignardise de soirée (2)

Autre supplément Dessert

Gâteau: Fraisier, bavarois, opéra ou gâteau 2 chocolat

Ou pièce montée 3 choux/personne

L
E
S
T
R
A
G
O
N



BUFFET FROID

Tous les plats sont compris

Eau plate et pétillante inclus

Assortiment de 2 Salades

(À choisir suivant nos propositions voir plus bas)

Profiterole au crabe

Présentation d'assortiment de charcuteries

Salami, Jambon cru, Rosette

Crespéou aux deux légumes

Petits flan d'aubergine et sa sauce au basilic

Petites navette à la crème de fromage

Aiguillette de canard au miel

Roti de porc au romarin, piqué à l'ail

Rosbif

Fromages, brie, bleu

Pain serviette

Dessert compris

Assortiment de mignardise de soirée (2)

Autre supplément Dessert

Gâteau: Fraisier, bavarois, opéra ou gâteau 2 chocolat

Ou pièce montée 3 choux/personne

LE
BASILIC

Le Domaine Gourmand

Riera
TRAITEUR

BUFFET FROID

Tous les plats sont compris
Eau plate et pétillante inclus

Assortiment de 2 salades composées
(À choisir parmi nos propositions voir plus bas)

Présentation d'assortiment de charcuteries
(Salami, Jambon blanc, Rosette)

Tartare de légumes au chèvre et son coulis de fruit rouge

Petits farcis provençaux

Présentation de melon et sa voile de jambon cru (suivant saison)



Saumon mariné

Brochette de crevettes avec sauce

Rosbif tranché

Roti de porc au miel et au romarin



Plateaux de fromages

(Brie, bleu, chèvre)

Pains serviette



Dessert compris

Assortiment de mignardise de soirée (2)

Autre supplément Dessert

Gâteau: Fraisier, bavarois, opéra ou gâteau 2 chocolat

Ou pièce montée 3 choux/personne

LE
LAV
AND
NI

Le Domaine Gourmand

Riera
TRAITEUR

BUFFET FROID

Tous les plats sont compris
Eau plate et pétillante inclus

MENU

Assortiment de 2 salades composées
(À choisir parmi nos propositions)

Présentation d'assortiment de charcuteries

Salami

Jambon cru

Rosette

Tian de légumes au romain

Champignon à la Grecque

Foie gras, toasts et chutney

Petits farcis provençaux

Chèvre grillé sur fond de p/terre

Saumon entier en Bellevue accompagné d'une mousseline au citron

Présentation de rôti de bœuf tranché

Gigot d'agneau à la fleur de thym

Plateaux de fromages

(Brie, bleu, chèvre)

Pains serviette

Dessert compris

Assortiment de mignardise de soirée (2)

Autre supplément Dessert

Gâteau: Fraisier, bavarois, opéra ou gâteau 2 chocolat

Ou pièce montée 3 choux/personne

**L
E
R
O
M
A
R
I
N**



Avec service, nappage, vaisselle

BUFFET FROID



PLAT CHAUD

Tous les plats sont compris

Eau plate et pétillante inclus

Présentation d'assortiment de charcuteries

(Salami, Jambon cru, Rosette)

Tartelette à la crème d'aneth et sa crevette

Avocat au crabe

Assortiment de 2 salades aux choix

Terrine de poisson et sa farandole de citrons

Tomate Antiboise

Plat chaud

(1 au choix)

Pavé de saumon sauce aux herbes

Ou Magret de canard sauce au poivre

Ou sauté de veau sauce forestière

Ou sauté de bœuf au poivre vert

1 Accompagnement au choix: gratin dauphinois et sa tomate provençale

Ou Riz parfumé aux herbes de Provence et sa tomate provençale

Ou Polenta à l'huile de truffe et sa tomate provençale

Fromages

Brie et Chèvre Sur mesclun de salade

Pains serviette

Café

Dessert compris

Assortiment de mignardise de soirée (2)

Autre supplément Dessert

Gâteau: Fraisier, bavarois, opéra ou gâteau 2 chocolat

Ou pièce montée 3 choux/personne

**LE
J
A
S
M
I
N**



BUFFET FROID & PLAT CHAUD
Avec service, nappage, vaisselle

Tous les plats sont compris

Eau plate et pétillante inclus

Canapé à la fondue de tomates et poivrons

Tarte à la tomate

Assortiment de 2 salades composées (à choisir parmi nos propositions)

Crespéou au son coulis de basilic

saumon mariné, citron et aneth



LE PLAT CHAUD

Suprême de volaille et sa crème aux champignons

Gratin dauphinois et sa tomate provençale



Fromages :

Brie et Chèvre Sur mesclun de salade

Pains serviette

Café

Dessert compris

Assortiment de mignardise de soirée (2)

Autre supplément Dessert

Gâteau: Fraisier, bavaois, opéra ou gâteau 2 chocolat

Ou pièce montée 3 choux/personne

**LE
PROVENÇAL**

Le Domaine Gourmand

Riera
TRAITEUR

Buffet dînatoire

Tous les plats sont compris
Eau plate et pétillante inclus

Canapé à la fondue de tomates et poivrons

Quiche au saumon

Pizza au fromage

Wraps de saumon à l'aneth concombre et tomate

Assortiment de charcuterie

(Jambon cru, jambon blanc, rosette)

Petites navettes à la crème de fromage



Salades servies en ramequins

** (Possibilité de changer les salades)*

Salade de penne en ramequin

Salade camarguaise en ramequin



Roti de bœuf tranché

Terrine de poisson, mayonnaise, sauce aurore



Plateau de Fromages

(Brie, Chèvre, Bleu d'auvergne, St Marcellin)

Pain serviette



Dessert compris

Assortiment de mignardise de soirée (2)

Autre supplément Dessert

Gâteau: Fraisier, bavarois, opéra ou gâteau 2 chocolat

Ou pièce montée 3 choux/personne

L
O
R
I
G
I
N

Le Domaine Gourmand

Riera
TRAITEUR

Buffet dînatoire

Tous les plats sont compris

Eau plate et pétillante inclus

Papeton d'aubergine et sa sauce au basilic

Verrine provençale au chèvre frais

Verrine de légumes (gaspacho)

Tartelette Saint Moret et son tartare de tomate

Tartelette à la crème d'aneth et sa crevette

Navettes de jambon cru

Salades servies en ramequins

** (Possibilité de remplacement de salades parmi le choix proposé)*

Salade grecque (salade verte, tomate, feta, olives)

Taboulé, salade camarguaise, salade piémontaise



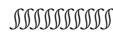
Assortiment de charcuterie

(Jambon cru, rosette, pâté de campagne)

Minis brochettes de poisson

Petite brochette yakitori

Roti de bœuf tranché



Plateau de fromages

(Brie, Chèvre, Bleu d'auvergne, St Marcellin)

Pain serviette



Dessert compris

Assortiment de mignardise de soirée (2)

Autre supplément Dessert

Gâteau: Fraisier, bavarois, opéra ou gâteau 2 chocolat

Ou pièce montée 3 choux/personne

**LE
PRESHIGE**

PROPOSITION DE SALADE

LE DOMAINE GOURMAND

Salade camarguaise :

Riz, tomates, câpres, poivrons verts, olives, thon, œuf dur

Salade niçoise :

Tomates, câpres, poivrons verts, olives, thon, œuf dur

Salade piémontaise :

Pommes de terre, tomates, œufs durs, cornichons, mayonnaise allégée

Salade de Betteraves :

Betteraves rouges, pommes de terre, oignons

Salade Provençale :

Tomates, œuf dur, olives, haricots verts, thon, courgettes, poivrons verts, anchois

Salade Italienne :

Pates, poivrons verts, tomates, olives, Mozzarella, ail

Salade du Berger :

Tomates, concombre, poivrons, oignons, œufs, olives, fromage de chèvre

Taboulé :

Semoule, tomates, raisins secs, poivrons, feuilles de menthe, citron

Salade grecques :

Concombres, poivrons, tomates, oignons, fromage salakis, olives



Tél 06 87 50 28 50
04 90 83 42 08

LE MENU ENFANT

Moins de 12 ans

Jambon blanc

Poulet rôti

Salade de penne

Chips

Assortiment de bonbon



Tél :
06 87 50 28 50
04 90 83 42 08

Supplément Apéritif classique avec boissons

Les 8 pièces

*2 Pizzas fromage, 2 Pizzas pissaladière, 2 Quiches, 2 feuilletés
Jus d'orange, coca-cola, Perrier, pastis, whisky, kir
Verres, Matériels de service, glaçons*

Supplément Apéritif prestige avec boissons

8 Bouchées au choix

10 bouchées au choix

12 Bouchées au choix

*Jus d'orange, coca-cola, Perrier, pastis, whisky, kir
Verres, Matériels de service, glaçons, service*

Brochette composée (saumon, mozzarella, tomate cerise)

Brochette composée (jambon cru, mozzarella, tomate confite)

Assortiment de toasts prestiges

Verrines provençales

Gaspacho de tomate basilic

Caque aux olives

Panier de croquant de légumes et son anchoïade

Les pièces chaudes

Tortillas et sa sauce Basilique

Coupelle mousse homardine et son écrevisse

Acra de morue et sa sauce piquante

Mini bouchée au saumon

Brochette yakitori

Brochette de volaille

Brochette magret de canard aux abricots

Feuilletés



Tél :
06 87 50 28 50
04 90 83 42 08

Supplément Apéritif classique sans boissons

8 Bouchées au choix

- Brochette composée (saumon, mozzarella, tomate cerise)*
- Brochette composée (jambon cru, mozzarella, tomate confite)*
- Gaspacho de tomate basilic*
- Cake aux olives*
- Pizzas fromage*
- Pizzas pissaladière*
- Quiches*
- Assortiment de feuilletés*
- Crespeou*
- Tortillas et sa sauce Basilique*



Tél :
06 87 50 28 50
04 90 83 42 08

Option

Service open bar (bar de nuit)

Jet 27, Whisky, Tequila, Vodka :

Jus de fruits, Perrier, Coca, Café, Thé :

- Champagne Pierre Brocard :
- Option Fontaine à chocolat avec brochette de fruits
- Vin côte du Rhône (1 bt pour 4 personne)



Tél : 06 87 50 28 50
04 90 83 42 08

Le nappage

Nappe rectangulaire tissu blanc	3.00 m x 1,60 m
Nappe rectangulaire tissu écru	3.00 m x 1,60 m
Nappe ronde tissu blanc	Ø 2,50 m
Nappe ronde tissu blanc	Ø 2,80 m
Serviette tissu blanc	
Serviette tissu écru	
Nappage non tissé	

Condition de réservation :

- 30% à la commande par chèque à l'ordre du Domaine Gourmand, le solde au plus tard le jour de l'événement.
- Signature du contrat de réservation.

Devis valable 2 mois à compter de la date d'envoi et sous réserve de disponibilité au moment de la commande
Après réservation, afin que vous puissiez avoir une idée de la qualité des produits proposés sans surprise, nous nous engageons à vous faire une dégustation de quelques produits issu du buffet choisi.