



Tél 06 87 50 28 50  
04 90 83 42 08  
Caumont sur Durance

---

*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.*

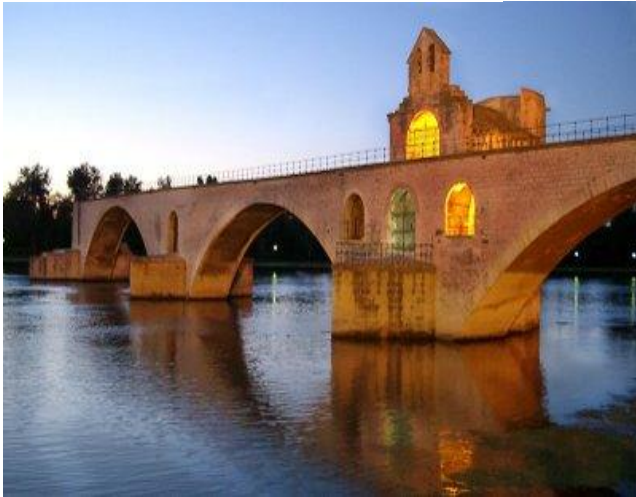
*A. RIERA*

*Le Domaine Gourmand.*

*[contact@ledomainegourmand.fr](mailto:contact@ledomainegourmand.fr)*



Tél 06 87 50 28 50  
04 90 83 42 08  
*Caumont sur Durance*



## *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 menu  
**Nos propositions de menu**



Tél 06 87 50 28 50

04 90 83 42 08

Caumont sur Durance

## 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



*Caumont sur Durance*

# **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*





*Caumont sur Durance*

*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*



*Caumont sur Durance*

*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*



*Caumont sur Durance*

*MENU TENDANCE*

*Avec vaisselle, service*

*Nappage et serviette, eaux plate et gazeuse compris*

*Mise en bouche servi dans sa cuillère porcelaine blanche*

*(Saumon à la crème sur éventail de pomme de terre)*

*(Servi chaude)*

*+*

*Fantaisie d'écrevisse et cabillaud*

*Sauce homardine et son fleuron*

*Le plat chaud*

*Ballottine de volaille farcie à la viande et aux morilles*

*Disque de polenta à l'huile de truffe*

*Champignon et sauce forestière et petits légumes*

*Ou*

*Pavé de saumon à l'oseille*

*Risotto aux asperges*

*\*\*\**

*Assortiment de fromage*

*(Brie, chèvre)*

*Sur mesclun de salade*

*Ou assortiment de 10 variétés de fromage*

*Pain individuel, Café*

*Dessert*

*Gâteau : Fraisier, ou bavarois, opéra, ou gâteau 2 chocolats*

*Ou pièce montée 3 choux/personne*





*Caumont sur Durance*

*MENU GASTRONOME*

*Avec vaisselle, service*

*Nappage et serviette, eaux plate et gazeuse compris*

*Mise en bouche servi dans sa cuillère porcelaine blanche*

*(Saumon à la crème sur éventail de pomme de terre, Servi chaude*

\*\*\*\*\*

*Salade périgourdine*

*(Foie gras, magret de canard, salade mesclun, confit d'oignon ou figue)*

*Ou Cassolette de St jacques aux asperges*

*Trou provençal*

*Carré d'agneau*

*(Pommes de terre nouvelles poêlées à l'ail et romarin)*

*Ou pavé de veau champignon et sa sauce forestière*

*(Gratin Dauphinois, petits légumes)*

*Ou Filet de sandre au beurre blanc*

*(Gâteau de carotte-aubergine et asperges)*

\*\*\*

*Assortiment de fromages*

*(Brie, Chèvre, Bleu)*

*Ou option assortiment de 10 variétés de fromage*

*Pain individuel*

*Café*

*Dessert*

*Gâteau : Fraisier, ou bavarois, opéra, ou gâteau 2 chocolats*

*Ou pièce montée 3 choux/personne*



*Caumont sur Durance*

*MENU PRESTIGE*

*Avec vaisselle et service compris  
Nappage et serviette Eaux plate et gazeuse  
Vin rouge et rosé côte du Rhône*

*Mise en bouche Mise en bouche servi dans sa cuillère porcelaine blanche  
(Saumon à la crème sur éventail de pomme de terre)  
(Servi chaude)*

\*\*\*\*\*

*Fois gras de canard mie-cuit  
(Chutney, pain d'épices, fleur de sel)*

*Ou Saint jacques au curie  
(Aumônière de champignon, riz)*

\*\*\*\*\*

*1<sup>er</sup> plat chaud*

*Filet de saumon en crouste, beurre au beurre blanc à l'essence de truffe*

*Trou provençal*

*2<sup>em</sup> plat chaud*

*Souris d'agneau confite au miel et au thym*

*Ou*

*Cuisse de Canard aux Morilles*

\*\*\*\*\*

*Pains individuel*

*Café*

*Assortiment de Fromages*

*(Brie, Chèvre, Bleu)*

*Ou option assortiment de 10 variétés de fromage*

*Dessert*

*Gâteau : Fraisier, bavarois, opéra ou gâteau 2 chocolats*

*Ou pièce montée 3 choux/personne*



*Caumont sur Durance*

*MENU DU DOMAINE GOURMAND*

*Avec vaisselle, service*

*Nappage et serviette, eaux plate et gazeuse compris*

*Mise en bouche Mise en bouche servi dans sa cuillère porcelaine blanche  
(Saumon à la crème sur éventail de pomme de terre)  
(Servi chaude)*

\*\*\*\*\*

*1<sup>er</sup> plat chaud*

*Dorade rôtie, écume marine  
Etuviée de poireaux, petits coquillages  
Lasagne safranée*

*Trou provençal*

*Deuxième chaud*

*Filet de bœuf Rossini et son foie gras poêlé  
Fine purée de carotte et petits légumes*

\*\*\*\*\*

*Sélection de fromages affinés  
Brie de Meaux, Fourme d'Amber, Chèvre frais*

*Roquette à huile d'olive*

*Pain individuel*

*Dessert*

*Gâteau : Fraisier, bavarois, opéra ou gâteau 2 chocolats*

*Ou pièce montée 3 choux/personne*

*Café*

*BUFFET DE GOURMANDISES*

*Verrines sucrées, mignardises de soirée, cascade de fruits*



*Caumont sur Durance*

*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)





*Caumont sur Durance*

## LE MENU ENFANT

*Moins de 12 ans*

*Salade, tomate, salade verte*

*Lasagnes*

*Assortiment de bonbon*





**Tél 04 90 83 42 08**

**06 87 50 28 50**

*Caumont sur Durance*

**Tarifs disponibles sur simple demande, devis gratuit**

Les tarifs comprennent :

Le menu choisi

Le nappage et serviette

La vaisselle

Le service

Le déplacement

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