

DOURY TRAITEUR

Réceptions sur mesure

COCKTAILS · RÉCEPTIONS · DÎNERS PRIVÉS · ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS



FORMULE

Cocktail *dînatoire*

- 8 pièces salées
- Mini plats chauds
- 4 pièces sucrées

36,90 € TTC / PERSONNE

Les pièces et mini-plats chauds sont à sélectionner parmi nos propositions, selon vos envies.

Une fois la formule retenue, nous établirons un devis détaillé et personnalisé.

FORMULE

Buffet

Buffet complet dressé et présenté par notre équipe.

23,90 € HT / PERSONNE

Une formule généreuse et conviviale, idéale pour vos réceptions décontractées.

Les plats sont à sélectionner parmi nos propositions. Une fois la formule retenue, nous établirons un devis détaillé et personnalisé.





À DOMICILE

Chef privé *à domicile*

Une expérience gastronomique exclusive, directement chez vous.

Notre Chef se déplace à votre domicile pour concevoir et réaliser un dîner sur mesure, de l'entrée au dessert.

Un moment privilégié, dans l'intimité de votre intérieur, avec un service discret et attentionné.

Sur devis personnalisé

À PARTIR DE 10 PERSONNES

À LA CARTE

Nos pièces *salées*

- Verrine burrata, tomate confite & pesto
- Verrine mousseline de carottes & langoustines pochées
- Verrine foie gras du chef & pain d'épices
- Verrine tartare de thon frais, soja, gingembre & coriandre
- Verrine carpaccio de bœuf au parmesan
- Verrine mousse de petits pois, crevettes & épices tandoori
- Verrine mousse de patate douce au curry & noix de cajou
- Verrine de thon, fromage frais & cerfeuil
- Brochette de poulet aux épices tandoori & ananas
- Blinis de saumon fumé par nos soins & crème acidulée
- Macaron chèvre, figue & thym
- Chouquette au comté
- Mini quiche Lorraine
- Mini croque-monsieur

1,80 € HT LA PIÈCE



SIGNATURE

Réception *assise*

Entrée • Plat • Fromage • Dessert

À PARTIR DE **52,90 €** HT / PERSONNE

Une cuisine raffinée, un service attentif et un menu entièrement conçu selon vos attentes.

Parce que chaque réception mérite une attention particulière, nous imaginons avec vous une prestation unique, alliant élégance, générosité et savoir-faire.

Tarif évolutif selon les produits choisis et le niveau de prestation souhaité.





À LA CARTE

Nos pièces *sucrées*

- Verrine tiramisu
- Mini tropézienne
- Mini macaron divers parfums
- Mini tartelette au citron, spéciale du chef
- Mini tartelette aux framboises
- Verrine mousse au chocolat
- Verrine mousse aux fruits rouges
- Mini brownies au chocolat

1,80 € HT LA PIÈCE

ANIMATION

Stand *saumon* du Chef

5,00 € TTC / PERSONNE

Déclinaison en trois façons

Rillettes de saumon · Saumon gravlax préparé par le Chef · Saumon fumé par nos soins

Accompagnements

Blinis maison · Pain au maïs · Crème onctueuse acidulée

Une animation raffinée

Cette animation est proposée en complément de nos formules principales. Un devis personnalisé sera établi selon la configuration de votre événement.



ANIMATION

Stand *foie gras* du Chef

5,50 € TTC / PERSONNE

Au menu

Foie gras maison · Brioche maison · Chutney de saison · Fleur de sel · Sélection de pains

En complément

Cette animation est proposée en complément de nos formules principales.

Sur mesure

Un devis détaillé vous sera établi selon la configuration de votre événement.



PARLONS DE VOTRE DATE

Contactez-*nous*

ADRESSE	14 rue Thiers — 76200 Dieppe
TÉLÉPHONE	06 64 57 57 75
SITE	doury-traiteur.fr

Nous sommes à votre disposition pour élaborer votre événement sur mesure.

David & Ismahelle