



**Didier RIGONI**

Cuisinier Artisan Traiteur

## **Brochure Cocktails 2018**

**29 Rue Saint Laurent – 57310 BERTRANGE**

**Tél. : 03 82 50 64 84 – 06 78 73 19 96**

**[www.traiteur-rigoni.fr](http://www.traiteur-rigoni.fr)**





## **Surprise de l'instant : gourmand et artistique**

De saison en saison, le chef Didier RIGONI interprète en toute liberté, renouvelle et fait évoluer sa carte pour mieux répondre aux besoins et aux envies de ses clients, il s'amuse, détourne et n'hésite pas à surprendre en invitant l'inattendu à table. Sa palette de plats saura vous faire voyager et vous séduire.

## **Conception, création et réalisation**

Recevoir est un plaisir généreux que l'on aime partager ! Pour que chaque réception soit un moment inoubliable, Didier RIGONI et son équipe mettent à votre disposition leur expérience et leur savoir-faire. A partir de vos idées et de notre expérience, nous créerons la réception dont vous rêvez. Composée de professionnels de la restauration et de la gastronomie, notre équipe vous propose un service irréprochable ainsi qu'une grande flexibilité, et cela avec le sourire.

## **Soyez l'invité de vos réceptions**

Notre équipe est à votre écoute et vous accompagnera dans toutes les étapes de votre projet que ce soit votre mariage, une fête de famille, un anniversaire, un repas d'entreprise.

Tout événement pourra se faire dans la tradition comme dans la fantaisie, notre savoir-faire sera du sur mesure !

Vous trouverez ci-après quelques suggestions de prestations pour l'organisation de votre réception.

Je reste à votre écoute pour composer le menu de votre choix afin de faire de votre événement un moment d'exception.

Qualité et disponibilité, tels sont les maîtres mots pour que vous profitiez pleinement de vos convives en ce jour exceptionnel.

Didier RIGONI



# La Partie Boissons

## Formule soft sans alcool

Assortiment de jus de fruits  
Limonade artisanale  
Coca-cola, Schweppes aux agrumes  
Eaux plates et pétillantes  
**Tarif : 4.00 € ttc par personne**

## Formule classique

Kir vin blanc pétillant (2 verres par personne)  
Jus de fruits, Coca-Cola, Schweppes aux agrumes  
Eaux plates et pétillantes  
**Tarif : 5.50 € ttc par personne**

## Formule élégance

Crémant de Bourgogne, Brut de Charvis (1 bouteille pour 3 personnes)  
Limonade artisanale  
Jus de fruits, coca-cola, Schweppes aux agrumes  
Eaux plates et pétillantes  
**Tarif : 7.50 € ttc par personne**

**Champagne Brut Cuvée Maison - 25.50 € ttc la bouteille**

**Champagne Brut Prestige – 31.50 € ttc la bouteille**

**Brut de Charvis, Crémant de Bourgogne – 11.50 € ttc la bouteille**

**Bière pression (minimum 10 litres) 4.90 € ttc le litre.**

## Forfait verrerie

2 verres par personne (1 coupe à champagne, 1 verre à long drink)  
**Tarif : 1.30 € ttc les deux verres**

Toutes nos formules, vin d'honneur sont proposées sans service,  
sans nappage et sans verrerie.



# La Partie Canapés

## Plateau de feuilletés apéritifs

Quiches, saucisses, feuilletés, nems, escargots, pizzas, cakes....

**Tarif : 40.00 € ttc**, plateau de 65 pièces

## Plateau de toasts tradition

**Tarif : 37.00 € ttc**, plateau de 60 pièces

## Plateau de verrines salées

**Tarif : 39.50 € ttc**, plateau de 35 pièces

## Plateau de bulles gourmandes salées

**Tarif : 50.50 € ttc**, plateau de 30 pièces

## Boîte de Mauri...cettes

**Tarif : 35.50 € ttc**, plateau de 32 pièces

## Plateau d'assortiment de cuillères chinoises

**Tarif : 37.50 € ttc**, plateau de 32 pièces

## Panier de wraps

**Tarif : 35.50 € ttc**, plateau de 32 pièces

## Pain surprise

**Tarif : 39.50 € ttc** (environ 40 toasts)

## Assortiments de petits fours sucrés

**Tarif : 47.50 € ttc**, plateau de 50 pièces

## Plateau de mini macarons

**Tarif : 50.50 € ttc**, plateau de 72 pièces, 4 parfums

## La boîte à chocolat...déclinaison de mignardises

**Tarif : 51.50 € ttc**, plateau de 48 pièces



# Les ateliers cuisinés devant vos convives

## A la plancha...

Brochette de poulet au miel, Brochette de poulet mariné et ananas  
Brochette de canard aux épices, Brochette de gambas au curry  
Escalope de foie gras sur toast, Noix de Saint Jacques à la fleur de sel  
**Tarif : 2 pièces au choix : 4.60 € ttc par personne**

## Formule Vin d'Honneur 10 pièces...

Assortiment de toasts traditions,  
Mini Mauricette garnies, Verrines salées,  
Cuillères chinoises, Pain surprise,  
Feuilletés apéritif  
Petits fours sucrés  
**Tarif : 10.20 € ttc par personne**

## Pour un cocktail raffiné....

### « Les Bulles en Folie » ....

(12 pièces par personne)

Toasts gourmands, Bulles gourmandes salées aux saveurs diverses  
Cuillères festives, Mini cocotte  
Cascade de feuilletés apéritifs  
Panachés de petits fours sucrés

**Avec la boisson... 26.50 € - Sans la boisson... 16.50 €**

1 bouteille de champagne pour 3 personnes

Schweppes aux agrumes, coca, 3 sortes de jus de fruits, eaux plates et pétillantes

**Avec la boisson... 22.50 € - Sans la boisson... 16.50 €**

1 bouteille de Brut de Charvis, Crémant de Bourgogne, pour 3 personnes

Schweppes aux agrumes, coca, 3 sortes de jus de fruits, eaux plates et pétillantes



Toutes nos formules sont proposées sans service, sans verrerie et  
sans nappage

Tarif : 26.70 € ttc /heure/serveur  
(Un serveur pour 50 personnes)

**Nos prix sont fermes et non négociables**

Vous manquez de matériel ou tout simplement vous souhaitez vous faciliter la  
tâche, votre traiteur Didier RIGONI met à votre disposition tous les  
éléments essentiels à la réussite de votre événement.



Nous vous proposons nos tables mange debout avec leurs housses blanches  
au prix de 29.50 € ttc l'unité.





## Cocktails

# Déjeunatoire ou dîatoire

(A partir de 20 personnes)

La gastronomie,  
c'est l'art d'utiliser la nourriture pour procurer du Bonheur...



## Cocktail Convivial



### Les délices salés froids...

Mauricette crabe, saumon fumé d'Ecosse, lamelle de concombre

Mauricette fromage aux fines herbes, jambon et tomate

Coupelle de crudités et mini brochette de légumes

Tartare de tomates et chiffonnade de jambon

Cuillère de foie gras de canard et son chutney

Cuillère de Speck au chèvre

Verrine de guacamole et dès de saumon fumé

### Les saveurs salées chaudes...

Emincé de volaille au vin jaune du Jura et morilles

Noix de St Jacques au pistou

Farandole de feuilletés

(Mini quiches, mini nems, mini bouchées ; saucisse feuilletée)

### Les douceurs sucrées...

Panaché de mignardises

Fromage blanc aux fruits exotiques

Tarif par personne : 23.50 €

(13 pièces)





## Cocktail des Fines Bouchées



### Les délices salés froids...

Salade de queues d'écrevisses et Saint Jacques aux agrumes

Tartare de concombre et dés de saumon fumé

Tartine de foie gras de canard au naturel glacé, sel de Guérande

Verrine de crabe et crevette au guacamole

Verrine de homard, mousseline crémeuse à l'estragon et son médaillon

Cuillère de pipérade de légumes et noix de Saint Jacques

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan

### Les saveurs salées chaudes...

Timbale du braconnier à l'ail doux (écrevisse, grenouilles et girolles)

Cocotte de crème de vénéus et coquillages

Brochette de crevettes aux épices Thaïs

Croustade de volaille au curry

Croûtons aux morilles, filet de veau fondant, sauce au vin jaune du Jura

Brochette de poulet au miel

### Les douceurs sucrées...

Opéra chocolat café

Œufs à la neige, crème vanille Bourbon

Mini baba eu rhum

Panaché de petits fours et macarons

Tarif par personne : 38.50 €

(19 pièces)



## Nos partenaires de confiance pour vous accompagner...

Adressez-vous à un Caviste...



La Maison des Vins - ZAC Unicom - B.P.40125 à  
BASSE HAM - Tél. : 03 82 53 60 07 - [mdv@maisonsdesvins.fr](mailto:mdv@maisonsdesvins.fr)



### Envie de Fleurs ?

Un savoir-faire dans la composition florale d'exception

Découvrez ces créations à RICHEMONT, au 2 E Route Nationale

Tél. : 03 87 70 28 32 - [envie-de-fleurs@orange.fr](mailto:envie-de-fleurs@orange.fr)

Créateurs d'émotions...



Nathalie & Jean-Marie,  
Artisans Boulangers Pâtissiers « A la Saveur du Pain »  
Centre Commercial à ILLANGE - Tél. 03 82 82 14 37

**ABC**  
Location

Location de matériel pour réceptions et événements





## NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE

---

A la signature du contrat, un acompte de réservation 50% vous sera demandé, ainsi qu'un exemplaire du devis **daté et signé**, portant la mention « **BON POUR ACCORD** »

**Pour un Mariage ou Pacs les deux signatures sont nécessaires et obligatoires**

L'acompte sera encaissé 72 heures avant la prestation.

L'effectif final devra être communiqué **5 jours avant la date de l'événement**.

Toute modification du nombre de convives sera prise en compte que si elle intervient au minimum **72 heures avant la date de la prestation**.

Les quantités commandées pour le cocktail et/ou pour le repas seront facturées

**Le solde de la manifestation se fera à réception de la facture.**

Les acomptes versés vous seront remboursés dans leurs intégralités en cas d'annulation du contrat dans un délai de 120 jours précédant la date de l'évènement Au-delà les sommes engagées seront perdues au titre du préjudice pour non-respect de réservation de la date évènement

La réglementation des services vétérinaires et de la répression des fraudes nous oblige à détruire et à jeter tous les produits ayant été présentés aux clients mais non consommés. Didier RIGONI, Chef de Cuisine - Traiteur décline toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le client insisterait pour conserver la marchandise non consommée. Un écrit sera établi entre les deux parties.

