



**Didier RIGONI**  
Cuisinier Artisan Traiteur

## Brochure Mariage

2018

29 Rue Saint Laurent - 57310 BERTRANGE  
Tél. : 03 82 50 84 64 - Port. 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 apéritifs  
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 du service ... 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.



## Nos Propositions de Menus de Mariage

### Les entrées...

La terrine de pâté en croûte de veau, bouquet de jeunes pousses et céleri  
Bouquet de salade fraîcheur, wrap de volaille, saumon fumé, crevettes cocktail chiffonnade de jambon du pays  
Coque briochée de volaille et champignons, sauce poulette  
Corolle de filet de sole à la dieppoise  
Dos de colin rôti, risotto aux champignons, sauce homardine

### La pause fraîcheur...

Sorbet pomme verte liqueur de Manzana

### Les viandes...

Dodine de volaille fermière aux champignons de saison  
Filet de pintade braisé au cidre  
Rôti de veau en base température au jus  
Mijoté de paleron de bœuf à la vigneronne

### La palette fromagère...

Duo de fromages et bouquet de salade de saison

### Les desserts...

Nougat glacé aux fruits secs  
Crème brûlée à la vanille  
Entremet forêt noire et crème vanille  
Vacherin glacé et coulis de fruits

**Sont inclus** : Petits pains et café

**Tarif par personne, hors service : 19.50 € ttc**

Le menu retenu par vos soins sera le même pour l'ensemble de vos convives

### Frais de personnel :

**De 1 à 70 personnes**

Mise à disposition d'un cuisinier : forfait 7 heures ...186.90 €

Mise à disposition de serveurs : forfait 7 heures...8.00 € par couvert

**Au-delà de 70 personnes**, uniquement les frais de service à 8.00 € par couvert.

En cas de dépassement horaire, l'heure par serveur sera facturée à 26.70 € ttc - Toute heure entamée est considérée comme due.

## Autres Formules de Menus de Mariage...

- Tarif repas de mariage : 48.50 € ttc par personne, service inclus  
(1 entrée, 1 intermède, plat, fromage et dessert, café)
- Tarif repas de mariage : 57.50 € ttc par personne, service inclus  
(2 entrées, 1 intermède, plat, fromage et dessert, café)

Tarif menu enfant : 11.50 € ttc jusqu'à 12 ans

(1 entrée, 1 plat, et dessert)

- Les serveurs sont chargés du service, du débarrassage et de la plonge.

Le service est assuré de 20 h 00 à 3 h 00.

En cas de dépassement horaire, l'heure par serveur sera facturée à 26.70 € ttc

Toute heure entamée est considérée comme due.

Nos prix sont fermes et non négociables

Un menu test peut être proposé seulement après validation du contrat d'engagement.



## Dans l'Ame des Saveurs du Temps

### Les entrées...

Foie gras de canard maison au naturel, gelée au vin doux, mini brioche tiède  
Bouquet de salade gourmande, magret et saumon fumés, vinaigrette balsamique

Déclinaison autour du saumon de Norvège, crème aigre au raifort et pain toasté

Praline de foie gras de canard aux pistaches, gelée multicolore au vin doux

Mêlée de mesclun, écrevisses et girolles, mousse crémeuse aux herbes

Timbale de grenouilles et champignons de saison en croûte sauce poulette

Gratin d'écrevisses et girolles au vin jaune du Jura (entrée chaude)



### Les poissons...

Corolle de flétan à crème de homard  
Tournedos de saumon d'Ecosse poêlé, sauce crémeuse à l'oseille  
Dos de sandre rôti à la peau, beurre blanc mousseux aux herbes  
Blanc de cabillaud rôti, risotto crémeux et beurre d'amandes  
Tresse de saumon et flétan, tagliatelles de légumes fondants  
Filet de loup poché surmonté d'une Saint Jacques grillée, tombée de poireaux au beurre et émulsion de jus de coquillages

### La pause glacée...

Sorbet pêche de vigne, liqueur de pêche et vin pétillant

### Les viandes...

Tournedos de bœuf rôti au lard sauce au vieux Bordeaux  
Fondant de volaille fermière aux morilles et vin jaune du Jura  
Carré d'agneau fondant rôti en base température, jus réduit aux herbes  
Pavé de magret de canard rôti aux cinq poivres  
Médaillon de filet de veau rôti, jus corsé  
Suprême de pintade rôti et son escalope de foie gras  
Panaché de viandes à la lie de vin (bœuf et volaille)  
Garniture d'accompagnement : féculent et légumes du moment

### La palette fromagère...

Duo de fromages et bouquet de salade du moment  
Brie tiède pané aux amandes, jeunes pousses au vinaigre balsamique

### Les desserts...

Soufflé glacé maison à la mirabelle de Lorraine, coulis de framboises  
Vacherin glacé aux éclats de noisettes, coulis de fruits  
Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges  
Assiette gourmande, soupe de fruits rouges  
Framboisier vanille, tartare de fruits exotiques et soufflé glacé aux agrumes  
Palette de sorbets, fruits frais et coulis

**Sont inclus** : petits pains blancs, café et sucre

**Le menu retenu par vos soins sera le même pour l'ensemble de vos convives.**

Pensez à prolonger votre fête le dimanche.  
Cette journée sera plus décontractée et très appréciée par vos invités qui profiteront de vous avant de reprendre la route

### Assortiment de salades composées et crudités

Salade de pommes de terre  
Tomate grappe et mozzarella  
Taboulé oriental  
Salade de carotte fraîcheur

### Charcuteries et viandes froides

Jambon blanc et rosette  
Rôti de porc  
Blanc de poulet

Salade de fruits frais

Inclus dans l'offre : sauces et condiments

Prix par personne : 15.80 € ttc

Les plats seront livrés sur des plateaux jetables

Le pain n'est pas inclus dans l'offre



## Formule de buffet froid

Noisette de saumon frais en Bellevue à la ciboulette  
Pétales de saumon fumé maison aux câpres  
Petite tomate antiboise aux crevettes  
Filet mignon de porc glacé aux graines de moutarde  
Noisette de filet de bœuf au poivre  
Jambon cuit à l'ancienne  
Jambon cru du sud-ouest  
Terrine de canard aux aromates

Salade de pommes de terre  
Taboulé oriental  
Tomate grappe et mozzarella  
Céleri rémoulade aux raisins et paprika  
Salade de carotte fraîcheur

Buffet de fromages affinés du terroir, mesclun aux noix, abricot sec et pruneaux

Buffet de desserts, coulis et crème vanille bourbon

**Sont inclus : petits pains blanc, sauces et condiments**

**Tarif du buffet : 31.50 € ttc par personne - service non compris**

**Tarif du buffet : 39.50 € ttc par personne service inclus**

Les serveurs sont chargés du service, du débarrassage et de la plonge.

**Le service est assuré de 20 h 00 à 3 h 00.**

En cas de dépassement horaire, l'heure par serveur sera facturée à 26.70 € ttc

Toute heure entamée est considérée comme due.

## Formule de buffet chaud & froid

### Les entrées...

Pétales de saumon fumé aux câpres  
Brochette de gambas aux aromates  
Verrine de crevettes et guacamole  
Foie gras de canard au naturel sur toast  
Effeillé de jambon cru du sud-ouest  
Terrine de campagne  
Céleri rémoulade aux raisins  
Tomate grappe et mozzarella  
Salade de carotte fraîcheur

### La pause glacée...

Sorbet pêche de vigne, liqueur de pêche et vin pétillant

### Le plat chaud...

(Le plat chaud retenu par vos soins sera le même pour l'ensemble de vos convives)

Tournedos de bœuf rôti au lard, sauce au vieux Bordeaux  
Fondant de volaille fermière aux morilles et vin jaune du Jura  
Carré d'agneau fondant rôti en base température, jus réduit aux herbes de la Garigue  
Pavé de magret de canard rôti aux cinq poivres  
Médaille de filet de veau rôti, jus corsé  
Panaché de viandes à la lie de vin (bœuf et volaille)  
Garniture d'accompagnement : féculent et légumes du moment

### La palette fromagère...

Duo de fromages, bouquet de jeunes pousses

### Les desserts...

Soufflé glacé maison à la mirabelle de Lorraine, coulis de framboises  
Vacherin glacé aux éclats de noisettes, coulis de fruits  
Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges  
Framboisier vanille, tartare de fruits exotiques et soufflé glacé aux agrumes  
Palette de sorbets, fruits frais et coulis

**Inclus dans le menu** : petits pains blancs, café et sucre

**Tarif par personne service inclus : 46.50 € ttc**



Le dressage de vos tables, peut être faite par nos soins – 2.20 € par personne  
(Nappage des tables, pliage des serviettes, mise en place assiettes, couverts, verres)

# Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Quiche lorraine, salade verte

Où

Salade de tomates, mozzarella

Escalope de volaille à la crème, pommes sautées

Où

Steak haché, pommes sautées

Bâtonnet de glace

Où

Mousse au chocolat

Tarif du menu : 11.50 € ttc

Plat et dessert...9.50 € ttc

## 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)



Location de véhicule de prestige avec chauffeur privé  
[reservations@lstransports.fr](mailto:reservations@lstransports.fr) – 07 83 76 28 25

Créateurs d'émotions...



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



Location de matériel pour réceptions et événements



## NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE

A la signature du contrat, un **acompte de réservation de 50 %** vous sera demandé, ainsi qu'un exemplaire du devis prévisionnel daté et signé, portant la mention « **Bon pour Accord** ».

**Pour un mariage ou un 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 la réception.**

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'événement. **Au-delà les sommes engagées seront perdues au titre du préjudice pour non-respect de réservation de la date événement.**

La réglementation des services vétérinaires et de répression des fraudes **nous obligent à déduire et à jeter tous les produits ayant été présentés aux clients mais non consommés.** **Didier RIGONI, Cuisinier Artisan 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.**