



Didier RIGONI

Cuisinier Artisan Traiteur

Brochure Repas Familiaux 2018

29 Rue Saint Laurent – 57310 BERTRANGE

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

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

Partitions Gourmandes Salées & Sucrées...

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



La Gastronomie à la portée de votre fourchette...

Les entrées...

La terrine de pâté en croûte de veau, bouquet de jeunes pousses et céleri
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

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 : 18.50 € 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 5 heures ... 133.50 €

Mise à disposition de serveurs : forfait 5 heures... 5.50 € par couvert

Au-delà de 70 personnes, uniquement les frais de service à 5.50 € par couvert

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

Goûtez les saveurs du temps...

Les entrées...

Foie gras de canard maison au naturel, petite gelée au vin doux, chutney de figues
Bouquet de salade fraîcheur, wrap de volaille, saumon fumé, crevettes cocktail
chiffonnade de jambon du pays
Escalope de saumon de Norvège poêlée à l'oseille
Dos de filet de loup, risotto crémeux et sauce ciboulette
Dos de sandre rôti aux petits légumes, sauce au riesling

La pause fraîcheur...

Sorbet pomme verte, et sa liqueur Manzana

Les plats...

Pavé de filet de bœuf au lard sauce au vieux Bordeaux
Tournedos de volaille fermière aux morilles et écrevisses
Noisette de filet mignon de porc poêlée à la graine de moutarde
Suprême de filet de pintade braisé à la normande
Magret de canard rôti aux cinq baies
Longe de veau braisée aux girolles
Suprême de pintade rôti et son escalope de foie gras
Garniture : gratin de pommes de terre et fricassée de champignons

La palette fromagère...

Duo de fromages et son bouquet de salade
Brie au miel en feuille de brick et son bouquet de jeunes pousses

Les desserts...

Soufflé glacé maison à la mirabelle de Lorraine et coulis de fruits
Framboisier et coulis de fruits
Forêt noire aux griottes et crème vanille
Tarte normande tiède sur crème anglaise et glace vanille
Entremet aux trois chocolats

Inclus : petits pains blancs et café

Tarif par personne, hors service : 26.50 € 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 5 heures ... 133.50 €

Mise à disposition de serveurs : forfait 5 heures... 5.50 € par couvert

Au-delà de 70 personnes, uniquement les frais de service à 5.50 € par couvert.

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

Totalement Gourmand !

Les entrées...

Foie gras de canard maison au naturel, petite gelée au vin doux, chutney de figues

Timbale de noix de Saint Jacques, lotte et crevettes à la crème de langoustines

Dos de filet de sandre rôti à la peau et son feuilleté aux écrevisses et girolles

Pavé de filet de bar rôti sauce mousseline

Tresse de saumon et flétan, tagliatelles de légumes fondants

Pavé de cabillaud rôti au sel de Guérande, brochette de Noix de Saint Jacques, risotto aux girolles sauce ciboulette

La pause fraîcheur

Sorbet pomme verte et sa liqueur Manzana

Les plats...

Noisette de filet de bœuf rôti au lard, sauce au vieux Bordeaux

Fondant de volaille fermière aux morilles et vin jaune du Jura

Filet mignon de veau, fondue d'oignons petit jus au porto

Emincé de filet de canette rôti aux cinq poivres

Selon la saison, pavé de cerf sauce poivrade

La palette fromagère...

Brie au miel en feuille de brick et son bouquet de jeunes pousses

Trilogie de fromages affinés et son mesclun de salade

Les desserts...

Soufflé glacé maison à la mirabelle de Lorraine, coulis de fruits

Vacherin glacé aux éclats d'amandes

Assiette gourmande

Framboisier vanille, tartare de fruits frais

Entremet croquant au chocolat

Inclus : petits pains blancs et café

Tarif par personne, hors service : 32.50 € 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 5 heures ...133.50 €

Mise à disposition de serveurs : forfait 5 heures...5.50 € par couvert

Au-delà de 70 personnes, uniquement les frais de service à 5.50 € par couvert.

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

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@maisondesvins.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

Créateurs d'émotions...



Nathalie & Jean-Marie, Artisans Boulangers Pâtissiers « A la Saveur du Pain » 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 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, 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