



Didier RIGONI
Cuisinier Artisan Traiteur

PLAQUETTE ENTREPRISES

**La gastronomie s'invite dans votre
entreprise !**

29 Rue Saint Laurent – 57310 BERTRANGE
Tél. : 06 78 73 19 96 / 03 82 50 84 64
www.traiteur-rigoni.fr

Pour vos événements d'entreprise

Sur le concept de la restauration proche de la préparation maison à contre courant de l'industrialisation du déjeuner ou du dîner rapide, Didier RIGONI n'a pas attendu que ce soit une question de mode pour conserver des valeurs fondamentales et œuvrer dans le sens du goût et du vrai, du frais au quotidien.

Une réunion informelle ? Un séminaire important ? Un déjeuner avec tous vos collaborateurs ? Un Gala ? Une conférence ? Un salon ? Une manifestation importante ? Un événement convivial ? Un contrat à fêter ? Un pot de départ ou d'arrivée ?

Didier RIGONI répond toujours présent avec des cocktails, formules brunchs, ateliers vin d'honneurs ou repas gastronomiques adaptés à tous vos styles et types de réceptions événementielles.

Si vous avez besoin d'un buffet d'exception, VOUS choisirez, et nous VOUS proposerons la prestation buffet qui réjouira VOS papilles.

Ses ateliers, repas de prestance, buffets traditionnels ou de prestiges sont réalisés avec des produits de qualité, artisanaux de tradition.

Son foie gras mi-cuit ne connaît qu'une SEULE recette secrète.

Dites-nous de quel style vous avez envie : nature, terroir, tradition, haut de gamme, prestance, élégance, raffinée...

Cocktails, La gourmandise s'exprime dans le détail

Apéritif, déjeuner ou dîner, notre expérience et savoir-faire nous permettent d'assurer des événements de 10 à 500 convives.

Nous vous proposons une prestation sur-mesure :
Ateliers culinaires,
Avec ou sans boissons
Avec ou sans service.
Avec ou sans matériel.

Donnez-nous le fil rouge de votre projet et nous vous travaillerons des pièces en adéquation avec votre thématique.

Plateaux Repas

Pas le temps de sortir ? Besoin de prolonger une réunion de travail ? Ne sacrifiez pas votre déjeuner ! Profitez de nos plateaux repas fraîchement cuisinés. Découvrez notre gamme et choisissez la plus adaptée selon les circonstances.

Déjeuner ou dîner

Nous assurons un service de qualité, nous possédons tout le matériel nécessaire (linge de table, verrerie, vaisselle) ainsi que la logistique dédiée.

Séminaires et Conventions

Les conventions et séminaires d'entreprises, sont des journées où le timing est très serré et où la restauration à l'instar des autres activités s'insère dans un créneau de temps très court. Pour répondre à ces contraintes, Didier RIGONI et son équipe ont élaboré des formules pouvant être servies dans un délai de temps restreint, tout en garantissant le raffinement des mets et l'efficacité du service.

Repas d'Affaires

Vous souhaitez convier clients et ou collaborateurs au sein de votre société. Grâce à notre équipement dédié, nous pouvons préparer les mets sur place et adapter chaque pièce de votre entreprise en un lieu de restauration convivial.

Buffet

Un moyen de répondre aux goûts de vos invités...
Idéal pour les groupes. Le buffet offre une grande liberté de réalisation pour restaurer vos hôtes rapidement. Partagez un moment de détente et de convivialité en savourant un repas gourmand assis, debout ou sous forme de mange-debout.





Conditions générales 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** »

L'acompte sera encaissé 72 heures avant la prestation.

L'effectif final devra être communiqué **8 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 – 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.