



Plaquette

Spéciale Associations

Tarifs 2018

Didier RIGONI, Cuisinier – Artisan Traiteur à BERTRANGE vous propose ses différentes formules pour vos repas associatifs :

- 1 plat au choix... 8.50 € TTC
- 1 plat + 1 fromage ou dessert... 12.00 € TTC
- 1 entrée + 1 plat + 1 fromage ou dessert ... 15.00 € TTC
- 1 entrée + 1 plat + 1 fromage + 1 dessert... 18.30 €

Pour bénéficier de ces tarifs :

- Minimum 50 personnes,
- Les plats sont livrés froids
- Possibilité de mettre une personne à disposition pour la remise en température et le dressage des plats :
 - Tarif : 120 € TTC / forfait 4 heures
- Livraison incluse dans un périmètre de 12 kms à partir de
BERTRANGE



PROPOSITION DE MENUS

Les entrées froides

Pâté en croûte richelieu et son duo de crudités
Cornet de jambon et sa macédoine de légumes
Coquille de saumon à la parisienne
Terrine océane, céleri rémoulade
Assiette de cochonnailles
(Terrine de campagne, rosette, jambon fumé crudités)

Les entrées chaudes

Quiche lorraine
Gratin de poissons, sauce Nantua
Bouchée à la reine
Feuilleté de saumon au beurre blanc
Pavé de colin à la bretonne
Croustade de volaille forestière

Les plats

Couscous aux deux viandes (cuisse de poulet et merguez)
Lasagne de bœuf, salade verte
Bœuf bourguignon aux petits lardons grillés
Suprême de poulet crème champignons
Sauté de porc à la moutarde
Choucroute aux trois viandes (viennoise, saucisse à cuire, échine de porc fumée)
Rôti de porc dans la longe aux oignons grelots
Paleron de bœuf à la vigneronne
Goulash de bœuf au paprika
Palette à la diable
Emincé de dinde forestière

Les fromages

Duo de fromages, bouquet de salade

Les desserts

Tarte campagnarde aux pommes

Tiramisu

Salade de fruits de saison

Gourmandise fraises et framboises

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

Entremet opéra, crème anglaise

Nid d'abeille aux amandes

Tarte tutti frutti

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** ».

L'acompte sera **encaissé 72 heures avant la prestation.**

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