



Didier RIGONI

Cuisinier Artisan Traiteur

Déclinaison de Buffets Froids...

Brochure 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



Petites Mises en Bouche...

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



Un buffet, un moyen de répondre aux goûts variés de vos invités...
Idéal pour les groupes à partir de 20 personnes, le buffet offre une grande liberté
de réalisation pour restaurer vos hôtes rapidement.

Le service au buffet est très festif et c'est un spectacle que notre équipe aime
donner !

Le Buffet du Chef : buffet froid à déguster debout ou assis

Assortiment de salades composées et crudités

Salade de pommes de terre piémontaise
Taboulé oriental
Salade coleslow
Tomates grappes, dés de concombre et mozzarella

Cochonnailles de régions

Jambon cru de montagne
Saucisson
Pâté en croûte

Viandes froides

Rôti de porc, rosbif,
Accompagnées de différentes sauces et condiments

Fromage :

Roue de brie et son bouquet de salade du moment

Tarif par personne : 16.80 € TTC – pain inclus
Livraison comprise à partir de 20 personnes dans un rayon de 15 kms

Assortiment de tarte aux fruits « 2 petites portions » 2.90 € TTC par personne
Entremet trois chocolats 4.20 € TTC par personne
Buffet de 5 desserts : 7.50 € TTC par personne
(Œufs à la neige, tartes aux fruits, entremet chocolat et mousse chocolat)

Un repas simple et complet pour des rencontres conviviales



Le Buffet Convivial

Assortiment de salades composées et crudités

Salade de pommes de terre piémontaise
Taboulé oriental
Salade coleslow
Tomates grappes, dés de concombre et mozzarella

Cochonnailles de nos régions

Jambon cru de montagne
Pâté en croûte
Rosette

Côté mer

Noisette de saumon en Bellevue
Brochette de crevettes marinées

Viandes froides

Rôti de porc, rosbif
Accompagnées de différentes sauces et condiments

Plateau de fromages affinés

4 sortes, bouquet de salade du moment

Tarif par personne : 22.80 € TTC – pain inclus
Livraison comprise à partir de 20 personnes dans un rayon de 15 kms

Assortiment de tarte aux fruits « 2 petites portions » 2.80 € TTC par personne
Entremet trois chocolats 4.20 € TTC par personne
Buffet de 5 desserts : 7.50 € TC par personnes
(Œuf à la neige, tarte aux fruits, entremet chocolat et mousse chocolat)

Ce buffet est dans l'air du temps, particulièrement adapté aux
rencontres et discussions



Le Buffet des Saveurs

Foie gras de canard maison au naturel

Terrine en croûte

Noisette de saumon et gambas

Terrine de poissons et Saint Jacques

Médallions de filet de bœuf

Ballotine de volaille farcie

Salade de pâtes en forme de coquillage au pesto

Salade de pommes de terre en vinaigrette douce

Céleri aux noix

Tomate grappe, mozzarella et basilic

Plaisirs fromagers et ces accompagnements

Tarif par personne : 27.80 € TTC - pain inclus

Livraison comprise à partir de 20 personnes dans un rayon de 15 kms

Assortiment de tarte aux fruits « 2 petites portions » 2.80 € TTC par personne

Entremet trois chocolats 4.20 € TTC par personne

Buffet de 5 desserts : 7.50 € TTC par personne

(Œuf à la neige, tarte aux fruits, entremet chocolat et mousse chocolat)

Ce buffet permet de proposer à vos invités un buffet complet, équilibré et mettant en valeur les produits frais de saison et les spécialités du Chef.



Le Buffet Italien, à partir de 20 personnes

L'authentique tomate mozzarella, roquette, huile d'olive et basilic ciselé
Antipasti de petits légumes grillés, huile d'olive
Salade de pâtes Verdura aux légumes du jardin
Pennes au prosciutto di Parma
Sucrine au parmesan rehaussée de balsamique blanc
Eventail de melon et jambon cru

Florilège de fines charcuteries italiennes
Suprême de volaille cardinal aux herbes
Médaille de bœuf tendre et cerisettes rôties au thym
Sélection de fromages de saison franco-italiens
Sucrine au parmesan rehaussée de balsamique blanc

Desserts

Le plus onctueux des tiramisus aux fruits rouges
Panna cotta et son coulis de fruits
Mini baba au lemoncello et fruits de saison
Tartare de fruits frais

Tarif par personne : 31.80 € TTC - pain inclus
Livraison comprise à partir de 20 personnes dans un rayon de 15 kms

Toute l'Italie sur votre buffet...



Le Buffet Campagnard

Assortiment des salades

Salade de pommes de terre
Salade de tomates persillées
Salade de carottes persillées
Salade de céleri rémoulade

Assortiment de cochonnailles

Jambon du pays
Jambon cuit à l'ancienne
Fuseau lorrain
Terrine de campagne

Fromage blanc aux fines herbes

Brie et munster, bouquet de salade

Salade de fruits frais
Tarte aux pommes

Tarif par personne : 17.80 € TTC - pain inclus
Livraison comprise à partir de 20 personnes dans un rayon de 15 kms

Notre terroir sous toutes ses formes



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 Pâtisseries « 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** »

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 obligent 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

