



Didier RIGONI

Artisan Culinaire



Cocktails....

29 Rue Saint Laurent - 57310 BERTRANGE

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

www.traiteur-rigoni.fr

ARTS & GASTRONOMIE

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 apéritif
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 : 26.90 € 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.





Cocktails
Déjeunatoire ou dînatoire
(A partir de 20 personnes)



La gastronomie,
C'est l'art d'utiliser la nourriture pour procurer du Bonheur...

Cocktail « Convivial »

Les délices salés froids...

Mauricette crabe, saumon fumé d'Ecosse, lamelle de concombre

Mauricette fromage aux fines herbes, jambon et tomate

Coupelle de crudités et mini brochette de légumes

Tartare de tomates et chiffonnade de jambon

Cuillère de foie gras de canard et son chutney

Cuillère de Speck au chèvre

Verrine de guacamole et dès de saumon fumé

Les saveurs salées chaudes...

Emincé de volaille au vin jaune du Jura et morilles

Noix de St Jacques au pistou

Farandole de feuilletés

(Mini quiches, mini nems, mini bouchées ; saucisse feuilletée)

Les douceurs sucrées...

Panaché de mignardises

Fromage blanc aux fruits exotiques

Tarif par personne : 23.50 €

(13 pièces)

Cocktail « Fines Bouchées »

Les délices salés froids...

Salade de queues d'écrevisses et Saint Jacques aux agrumes

Tartare de concombre et dés de saumon fumé

Tartine de foie gras de canard au naturel glacé, sel de Guérande

Verrine de crabe et crevette au guacamole

Verrine de homard, mousseline crémeuse à l'estragon et son médaillon

Cuillère de pipérade de légumes et noix de Saint Jacques

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan

Les saveurs salées chaudes...

Timbale du braconnier à l'ail doux (écrevisse, grenouilles et girolles)

Cocotte de crème de vénus et coquillages

Brochette de crevettes aux épices Thaïs

Croustade de volaille au curry

Croûtons aux morilles, filet de veau fondant, sauce au vin jaune du Jura

Brochette de poulet au miel

Les douceurs sucrées...

Opéra chocolat café

Œufs à la neige, crème vanille Bourbon

Mini baba au rhum

Panaché de petits fours et macarons

Tarif par personne : 38.50 €
(19 pièces)

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 » Centre Commercial à ILLANGE – Tél. 03 82 82 14 37

CONDITIONS DE VENTE

Généralités

Le fait de passer commande implique l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

Devis - commande

Les commandes ne sont définitives qu'à réception par le Traiteur Didier RIGONI de la confirmation écrite : le client retournera au Traiteur sa proposition et son devis avec mention « bon pour accord », y apposera sa signature.

Afin de permettre la réservation de la date de réception, le client versera au Traiteur Didier RIGONI, un acompte à hauteur de 50 % du montant TTC du devis prévisionnel.

Toute modification de commande devra intervenir au minimum 6 jours avant la date de la prestation. Le nombre définitif de convives doit être communiqué au Traiteur dans ce délai de 6 jours et correspondra à la facturation, et ce, même s'il s'avérait que le jour de la réception le nombre de convives est inférieur. A l'opposé, si le nombre de convives est supérieur, la facturation sera établie sur le nombre réel de personnes réalisées et servies.

Tarifs et conditions de paiement

Les montants mentionnés sur la plaquette sont les tarifs applicables pour l'année en cours. Ceux indiqués sur les devis sont valables 3 mois à compter de la date d'envoi du devis au client. Tous nos prix s'entendent TTC, frais de déplacement en sus et variables selon le lieu de la prestation ou de la livraison. Sous réserve de modification du taux de t.v.a. (toute hausse du taux de la t.v.a. engendrera une augmentation du tarif).

Lors de l'élaboration de nos devis, les taux de t.v.a. en vigueur seront appliqués, soit 10 % pour les prestations alimentaires et 20 % pour les boissons alcoolisées.

Sauf accord, les règlements seront effectués ainsi :

- 50 % à la commande
- Solde à réception de la facture

Toutes les factures sont payables au comptant, la semaine qui suit la réception. Le non-règlement des échéances entraînera d'avant réception la suspension de la réservation et pour celle d'après réception :

- 10 % d'indemnité des sommes dues au-delà de 30 jours,
- 20 % d'indemnité des sommes dues au-delà de 60 jours,
- 30 % d'indemnité des sommes dues au-delà de 90 jours.

A défaut de règlement à l'amiable tous les litiges seront la seule compétence du Tribunal de THIONVILLE, dans le ressort duquel se trouve le siège de la société Didier RIGONI.

Annulation de commande

Dans l'éventualité d'une annulation, les dédommagements suivants seront appliqués :

- Avant 8 mois : forfait lié aux frais de dossier : 300 € TTC
- De 8 mois à 3 mois : facturation à 50 % du montant TTC de la facture
- De 3 mois à 1 mois : facturation à 75 % du montant TTC de la facture
- Moins d'un mois ouvré avant la date de la prestation : facturation à 100 % du montant TTC de la facture.

Livraison et matériel

Lors de la livraison à domicile, nous pratiquons le même principe de vente et toute réserve devra être signalée lors de la livraison.

Le matériel fourni par le Traiteur Didier RIGONI est retiré dès la prestation convenue.

La reprise des poubelles et ou des bouteilles vides non consignées n'est pas comprise dans la prestation. Le matériel laissé à disposition après la fin de la prestation devra faire l'objet d'un accord pris à la commande.

Toute vaisselle cassée ou manquante sera facturée selon notre barème. L'ensemble du matériel du Traiteur Didier RIGONI doit être rendu dans les 48 h suivant la réception. De même, les consignes et emballages de bouteilles non retournés au Traiteur Didier RIGONI dans les 48 h suivant la réception seront facturés.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne sera reprise.

De même, lors d'une réception avec service, le personnel détruira les marchandises non consommées à l'issue de la prestation, sauf en cas de demande expresse du client et en l'échange de la signature d'une décharge écartant le Traiteur Didier RIGONI de toutes réclamations et ou poursuites.

Les marchandises non livrées par le Traiteur Didier RIGONI voyagent aux risques et périls du client. Il appartient donc à celui-ci de prendre les dispositions nécessaires.

Parallèlement, tout retard ou avance sur l'horaire de livraison convenu ne pourra occasionner le non-paiement partiel ou intégral du montant de la facture ou le refus de marchandises. De même, toute erreur de livraison ne pourra être imputé au Traiteur Didier RIGONI dans le cas d'informations ou de coordonnées erronées.

Le Traiteur Didier RIGONI pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer en raison d'un cas de force majeure (manifestation, grève, blocage, conditions climatiques dangereuses, sinistre sur les installations du Traiteur, ou tout autre problème pouvant mettre en danger l'intégrité physique du personnel).

Le service

Le service est assuré par notre personnel, celui-ci est assuré jusqu'à 3 heures ou suivant le menu choisi.

Le service comprend l'installation, le service, le débarrassage et le rangement.

En cas de dépassement horaire, l'heure par serveur et ou cuisinier est facturé à 26.90 € TTC.

Toute heure entamée est considérée comme due.

Autres modalités

L'assurance des lieux est expressément exclue lors de la prestation du Traiteur Didier RIGONI, elle est laissée à la charge du client. Aucune réclamation sur la prestation ne sera prise en compte passé un délai de 24 heures.