



Didier RIGONI

Artisan Culinaire



Déclinaisons de Buffets Froids....

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



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 coleslaw
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 coleslaw
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 Pâtissiers « A la Saveur du Pain »

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

ABC
Location

Location de matériel pour réceptions et événements

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.

