



Didier RIGONI

Artisan Culinaire



Recevez en toute facilité !

29 Rue Saint Laurent - 57310 BERTRANGE

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

www.traiteur-rigoni.fr

Les allergènes alimentaires

Tous nos produits sont susceptibles de contenir :



Gluten



Crustacés



Œufs



Poissons



Arachides



Soja



Lait et lactose



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Sulfites



Lupin



Mollusques

Le Chef se tient à votre disposition pour tout renseignement complémentaire

Notre formule « menus à emporter » vous permet de profiter pleinement de vos invités sans vous enquiquer !



Il ne reste plus qu'à déterminer votre menu...

Entrée et plat... 28.50 €

Choix unique pour l'ensemble de la table

Carte non valable pour les fêtes de fin d'année

Allez c'est parti !

Les entrées...

Foie de canard maison au naturel, gelée de pommes au vin doux, mini brioche

**Aumônière de saumon fumé maison, chantilly aux œufs de saumon et petits légumes
sauce Vénus**

Fricassée de noix de pétoncles et filet de sole sauce aux champignons

Gratin de grenouilles aux champignons sauce poulette à la ciboulette

Dos de cabillaud rôti aux petits légumes sauce Nantua

Pavé de sandre rôti au vin de Moselle fondue de poireaux au lard

Garniture : timbale de riz aux petits légumes

Les viandes...

Tournedos de filet de bœuf rôti au poivre vert

Feuilleté de caille désossée au jus

Suprême de volaille Label Rouge rôti, sauce crémeuse aux morilles

Noisette de filet mignon de veau, jus corsé au porto

Emincé de hampe de bœuf Angus à la vigneronne

Filet de canette rôti sauce bigarade à l'orange

Garniture : gratin dauphinois et fricassée de champignons

Y aurait-il une petite place pour le ...

Plateau de 4 sortes de fromages affinés avec son bouquet de verdure

4.50 € par personne

Les trois petits pains blancs en sus par personne... 1.00 €

Il n'y a plus qu'à se laisser tenter par un petit plaisir gourmand !

Vacherin aux éclats de raisin

Nougat glacé aux fruits secs

Crème brûlée à la vanille

Entremet aux trois chocolats

7.50 € par personne

APÉRO

C'est là que tout commence !

C'est avant tout à l'apéritif que vous allez mettre tout le monde d'accord.

Quelques réductions salées froides et ou chaudes accompagneront délicieusement votre apéritif.

Quand on reçoit, c'est quand même de passer un moment gourmand et de profiter de l'instant présent...