



Didier RIGONI

Cuisinier - Artisan - Traiteur

29 Rue Saint Laurent - 57310 BERTRANGE

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

didier.rigoni@orange.fr - www.traiteur-rigoni-57.fr

Siret : 4451170921 00016 - TVA : FR 91445170921



Passez un moment convivial, autour de votre table.



Le Chef se tient à votre disposition pour tout renseignement complémentaire

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



Vous désirez organiser une fête familiale ou recevoir des amis ?

Vous prévoyez une réception en toute simplicité ?

Didier RIGONI vous propose une cuisine empreinte de tradition et de convivialité !

Inspiré par sa région la Lorraine et doté de plus de 35 années dans la gastronomie française, Didier RIGONI associe les produits frais du terroir à une cuisine légère et contemporaine pour votre plus grand plaisir et celui de vos invités...

Découvrez sa

Cuisine Retro ou Vintage, recettes culte et délicieuses...

(À partir de 10 personnes)



Partageons le même plat...

Baeckeoffe traditionnel... 14.50 € la part

Chili con carne... 11.00 € la part

Choucroute aux quatre viandes... 15.00 € la part

Couscous aux trois viandes... 15.00 € la part

Daube de bœuf à la provençale... 12.50 €

Potée lorraine... 12.50 € la part

Carbonnade flamande... 11.00 € la part

Goulasch... 11.00 € la part

Paëlla maison... 15.50 € la part

Blanquette de veau aux champignons et oignons grelots...14.50 € la part

Bœuf bourguignon... 13.00 € la part

Pot au feu gros sel... 12.50 € la part

Bouché à la reine... 9.50 € la part

Jambon en croûte sauce au porto... 13.50 € la part

Jambon rôti aux fines herbes pommes sautées salade verte... 11.50 € la part

Coq au vin... 12.00 € la part

Mini jarret doré salade de pommes de terre... 13.00 € la part

Emincé de blanc de volaille crème champignons... 10.50 € la part

- Tous nos plats sont accompagnés de leur garniture respective



Les bons petits plats d'hiver...

Civet de sanglier à l'ancienne... 13.00 € la part

Civet de chevreuil grand veneur... 14.50 € la part

Médailillon de biche au poivre vert...16.00 € la part

Filet de canard rôti, au miel et épices... 13.50 € la part



Laissez-vous tenter par la boîte à fromages ...4.70 € par pers.

Plateau de fromages et bouquet de salade et ses fruits (4 sortes)

Gardez une petite place pour le dessert... 3.50 € par pers.

Tarte campagnarde aux pommes normandes

Entremet forêt noire

Verrine de fruits rouges fromage blanc

Pour mieux vous servir :

Merci de passer vos commandes sous 48 h à 72 h selon le plat retenu

Commander par téléphone au 06 78 73 19 96 ou au 03 82 50 84 64

Par email à : didier.rigoni@orange.fr

Au-delà d'un périmètre de 10 kms autour de BERTRANGE, des frais de déplacement à hauteur de 0.80 € du kilomètre A/R vous seront demandés.