



Pour clore cette année, vous avez besoin de plaisir et de douceur, aussi le Chef Didier Rigoni, Artisan Traiteur a concocté quelques plats succulents de tradition pour égayer et régaler vos papilles, repas de fête en famille ou entre amis.

Traiteur Didier RIGONI
29 Rue Saint Laurent - 57310 BERTRANGE
03 82 50 84 64 - 06 78 73 19 96
Didier.rigoni@orange.fr
www.traiteur-rigoni.fr

la boit'Apéro

surprises, plaisir... et gourmandises

- 6 wraps de volaille sauce andalouse
 - 6 navettes mousse de foie gras
 - 6 buns au thon
 - 6 toasts au saumon fumé
 - 6 verrine noix de Saint Jacques aux sésames, purée de carottes au curry
- Boîte de 30 pièces... 31.00 €

Autres mises en bouche...

Réductions salées froides

- **Plateau de 30 pièces**
Toasts saumon fumé, wrap de volaille, navette fromage aux fines herbes, buns au thon, pain polaire, etc)... 22.00 €
- **Plateau de 60 pièces**
Toasts saumon fumé, wrap de volaille, navette fromage aux fines herbes, buns au thon, pain polaire, etc)... 44.00 €

Réductions salées chaudes

- Plateau de 30 pièces
Mini quiches, chouquettes, nems, gougères, bouchées d'escargots, etc...
22.50 €
- Plateau de 60 pièces
Mini quiches, chouquettes, nems, gougères, bouchées d'escargots, etc...
45 €



Les entrées...

- Foie gras de canard maison entier mi-cuit
Les 500 gr... 68.00 €
Accompagné de sa petite gelée à la bière de Noël
- Saumon de Norvège fumé et salé par mes soins
Les 100 gr...7.50 €

Autres suggestions pour vos entrées...

- Timbale du braconnier en croûte... 22.00 €
(Escargots, grenouilles désossées ,écrevisses, girolles)
- Bouchée à la reine « Festive »... 22.00 €
Aiguillettes de volaille, ris de veau, morilles et champignons champagne

Une notice de réchauffe sera jointe à votre commande



Les cocottes à partager...

- Cocotte de la mer au vin blanc de Moselle... 108.00 €
Minimum pour 4 personnes
Saumon, sandre, Saint Jacques, crevettes
Pommes de terre & poireaux

Autres suggestions pour vos plats...

- Filet de bœuf Wellington, gratin de pommes de terre... 100.00 €
Minimum pour 4 personnes, à cuire
- Civet de chevreuil sauce grand veneur... 19.00 €
Poitrine fumée, oignons grelots et champignons, spaëtzles
- Pavé de cerf juste rôti, sauce grand veneur, spaëtzles... 19.00 €

Une notice de réchauffe sera jointe à votre commande





Menu « Etoile des Neige » à 38.00 €

Amuse-bouche

Velouté de châtaignes aux éclats de noisettes, chantilly à la ciboulette

Entrée...

Foie gras de canard maison au naturel, petite gelée à la bière de Noël,
chutney aux figues, mini brioche à tête

OU

Marmite de filet de cabillaud, Saint Jacques et crevettes au coulis de
langoustines à l'estragon, risotto aux légumes



Plat...

Pavé de bœuf lorrain rôti au poivre de Penja, sauce au pinot noir confiture
d'oignons rouges, gratin de pommes de terre

OU

Médaille de cuisse de volaille farci aux morilles et écrevisses, jus corsé au
porto, gratin de pommes de terre

Une notice de réchauffe sera jointe à votre commande



Noël

Pour les commandes, à récupérer le vendredi 24 décembre
entre 9 h et 12 h

Merci de passer vos commandes **avant le 20 décembre**

Saint Sylvestre

Pour les commandes, à récupérer le vendredi 31 décembre
entre 9 h et 12 h

Merci de passer vos commandes **avant le 27 décembre**

Aucune commande ne sera prise après ces dates.

**Nos autres brochures de menus ne fonctionnent pas pendant
les fêtes de fin d'année.**

**Aucune livraison ne sera effectuée. Les commandes seront à
retirer à notre laboratoire situé au 5 Rue du canal à Yutz.**



Nous en profitons pour vous informer que nous serons fermés du 2
au 16 janvier inclus