



Cocktails...

2022 / 2023

29 Rue Saint Laurent - 57310 BERTRANGE

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

www.traiteur-rigoni.fr

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

La Partie Boissons

Formule soft sans alcool

Assortiment de jus de fruits
Limonade artisanale
Coca-cola, Schweppes aux agrumes
Eaux plates et pétillantes
Tarif : 5.50 € 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 : 6.50 € 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 : 8.50 € 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 - 12.50 € ttc la bouteille

Bière pression (minimum 10 litres) 5.20 € ttc le litre.

Forfait verrerie

2 verres par personne (1 coupe à champagne, 1 verre à long drink)
Tarif : 1.60 € ttc les deux verres

Toutes nos formules, vin d'honneur sont proposées hors service, sans nappage et sans verrerie.

La Partie Canapés

Plateau de feuilletés apéritifs

Quiches, saucisses, feuilletés, nems, escargots, pizzas, cakes....

Tarif : 41.00 € ttc, plateau de 60 pièces

Plateau de toasts tradition

Navettes fromage frais aux herbes, wraps de volaille, pain polaire, toasts au saumon fumé, buns au thon

Tarif : 38.00 € ttc, plateau de 60 pièces

Plateau de verrines salées

Crevettes guacamole fromage blanc tacos écrasé, tartare de concombre crabe tomate cerise, pipérade de légumes mozzarella chorizo

Tarif : 40.50 € ttc, plateau de 35 pièces

Plateau de boîtes gourmandes salées

Saumon fumé : ricotta aux herbes dés de saumon œufs de saumon blinis, **noix de St Jacques** : tartare de tomate guacamole crabe St Jacques queue de crevette ciboulette citron, **thon** : tartare de concombre rillette de thon mascarpone, œuf de caille tomate cerise

Tarif : 48.50 € ttc, plateau de 24 pièces

Boîte de Mauri...cettes

Saumon fumé : fromage aux herbes saumon fumé, **terrine de campagne** : beurre terrine de campagne moutarde à l'ancienne, **rosette** : beurre rosette cornichon

Tarif : 36.50 € ttc, plateau de 35 pièces

Panier de wraps

Poulet : sauce salade émincé de poulet tomate confite, **jambon** : fromage aux herbes carotte salade julienne de jambon, **saumon fumé** : fromage frais saumon fumé concombre salade

Tarif : 36.50 € ttc, plateau de 40 pièces

Pain surprise

Tarif : 40.50 € ttc (environ 40 toasts)

Plateau de fromages, à partir de 10 personnes (1 kg environ)

Camembert normand, chèvre Saint Maur Sandre, comté AOP, Pont l'Evêque, abricots, cerneaux de noix, beurre, 3 petits pains aux fruits par personnes

Tarif : 45.00 €

Assortiments de petits fours sucrés

Mini éclairs, millefeuilles, tartelettes, opéra, etc.

Tarif : 48.50 € ttc, plateau de 50 pièces

Plateau de mini macarons

Tarif : 51.00 € ttc, plateau de 72 pièces, 4 parfums

Les produits sont dressés sur plateaux et livrés dans des boites cartonnées.

Pour un cocktail raffiné....

« Les Bulles en Folie »

(12 pièces par personne)

Toasts gourmands, Bulles gourmandes salées aux saveurs diverses

Mauricettes garnies, Mini cocotte

Cascade de feuilletés apéritifs

Panachés de petits fours sucrés

Avec la boisson... 27.50 € - Sans la boisson...17.50 €

1 bouteille de champagne pour 3 personnes

Schweppes aux agrumes, coca, 3 sortes de jus de fruits, eaux plates et pétillantes

Avec la boisson... 23.50 € - Sans la boisson...17.50 €

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 hors 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.



Nous avons le plaisir de vous présenter notre festival de cocktails : tant de saveurs et de couleurs pour satisfaire vos envies et celles de vos invités.

N'hésitez pas à nous consulter pour établir une proposition personnalisée.



Cocktails
Déjeunatoire ou dînatoire
(A partir de 20 personnes)



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

Boîtes gourmandes
(Saumon fumé, noix de Saint Jacques, thon)

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

Boîtes gourmandes

(Saumon fumé, noix de Saint Jacques, thon)

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 vénéus 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)

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 entrainera 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.