



Brochure Mariage

2022 / 2023

« Chaque Grande Aventure
Commence par le mot OUI »

29 Rue Saint Laurent - 57310 BERTRANGE
Tél. : 03 82 50 84 64 - Port. 06 78 73 19 96
www.traiteur-rigoni.fr

Vin d'honneur :

Formule soft sans alcool

Duo de jus de fruits (orange et ananas)

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)

Duo de 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

Duo de jus de fruits, coca-cola, Schweppes aux agrumes

Eaux plates et pétillantes

Tarif : 8.80 € 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

Mise à disposition Vasques, litho et glaçons inclus.

Si vous fournissez les boissons, aucun droit de bouchon ne vous sera demandé. Merci de nous indiquer toutes vos boissons fournies afin d'adapter la verrerie.

Toutes nos formules sont proposées sans service, sans nappage et sans verrerie.

La Partie Canapés

Plateau de feuilletés apéritifs

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

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 rilette 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 : 37.50 € 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.

Les ateliers cuisinés devant vos convives

A la plancha...

Brochette de poulet au miel, Brochette de poulet mariné et ananas

Brochette de canard aux épices, Brochette de gambas au curry

Escalope de foie gras sur toast, Noix de Saint Jacques à la fleur de sel

Tarif : 2 pièces au choix : 4.90 € ttc par personne

FORMULE "VIN D'HONNEUR"

10 pièces par personne, 13.50 €

Réductions salées froides...

Assortiment de toasts traditions

Navettes garnies

Verrines salées

Wrap de volaille

Buns au thon

Réductions salées chaudes...

Panaché de feuilletés apéritifs

Réductions salées froides...

Assortiments de petits fours

Pour un cocktail raffiné....

« Les Bulles en Folie »

(12 pièces par personne)

Toasts gourmands, boîtes gourmandes salées aux saveurs diverses

Buns au thon, Mini cocotte

Cascade de feuilletés apéritifs

Panachés de petits fours sucrés

- **Avec la boisson... 27.90 € - Sans la boisson...17.90 €**

1 bouteille de champagne pour 3 personnes

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

- **Avec la boisson... 23.90 € - Sans la boisson...17.90 €**

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

Nous mettons à votre disposition notre personnel de service

Tarif du service ... 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, 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.

Avec nous, faites votre repas à la carte !



L'Esprit des Saveurs...

Les entrées...

Méli-mélo de mesclun, wrap de volaille, saumon fumé, crevettes cocktail, chiffonnade de jambon du pays

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

Dos de cabillaud en croûte de parmesan tomates concassées, risotto aux petits légumes, crème de poireaux

Escalope de saumon rôtie, tagliatelles de carottes, sauce onctueuse à l'oseille

Corolle de filet de sole à la dieppoise, fondue de petits légumes au beurre, sauce Nantua

Dos de colin rôti, aumônière de gambas croustillante, purée de chou-fleur, beurre blanc nantais

La pause fraîcheur...

Sorbet ananas et rhum blanc

Les viandes...

Tournedos de volaille fermière Label Rouge farci aux champignons de saison

Filet de canette laqué au miel et épices, purée de carottes à l'orange

Longe de veau cuit en basse température, jus corsé au poivre

Pavé de bœuf lorrain rôti et sa sauce au pinot noir d'Alsace

Noisette de filet mignon de porc rôtie aux graines de moutarde

Filet de pintade braisé à la normande, jus corsé au cidre

La palette fromagère...

Trilogie de fromages, bouquet de salade de saison

Les desserts...

Palette de sorbet, coulis et fruits frais

Flambée norvégienne, coulis de fruits

Vacherin glacé, coulis de fruits

Croquant aux trois chocolats

Assiette gourmande et son coulis de fruit

Inclus : petits pains blancs et café

Tarif par personne **service inclus** de 20 heures à 3 heures du matin : 35.00 €

Le menu retenu par vos soins sera le même pour l'ensemble de vos convives

Frais de personnel :

De 1 à 50 personnes adultes

Mise à disposition d'un cuisinier : forfait 8 heures ...184.00 €

En cas de dépassement horaire, l'heure par serveur sera facturée à 26.90 € ttc

Toute heure entamée est considérée comme due.



Suggestions des Menus

- Menu **Le Gourmet** : 50.50 € ttc par personne, service inclus, hors boissons
(1 entrée, 1 intermède, plat, fromage / salade, dessert et café)
- Menu **Le Prestige** : 60.50 € ttc par personne, service inclus, hors boissons
(2 entrées, 1 intermède, plat, fromage / salade, dessert et café)

Tarif menu enfant : 12.00 € ttc jusqu'à 12 ans
(1 entrée, 1 plat, et dessert)

Repas prestataire
Baby Sitter, DJ, photographe...
Plateau repas à 17 € ttc

- Les serveurs sont chargés du service, du débarrassage, de la plonge ainsi que de la remise en état des offices mis à notre disposition.
- Le balayage de la salle de réception et l'enlèvement des bouteilles vides ne sont pas à notre charge.

Le service est assuré de 20 h 00 à 3 h 00.

En cas de dépassement horaire, l'heure par serveur sera facturée à 26.90 € ttc
Toute heure entamée est considérée comme due.

Nos prix sont fermes et non négociables

Un menu test pourra être proposé seulement après validation du contrat d'engagement.

Menu...

Les entrées...

Foie gras de canard maison au naturel, gelée au vin doux, mini brioche tiède
Salade gourmande, foie gras, saumon fumé, filet de caille, croûtons, mousse de champignon
parfumée à la truffe, vinaigrette balsamique
Eventail de melon de Cavaillon, effeuillé de jambon cru, bruschetta de légumes aux copeaux de
parmesan (uniquement en saison)
Gratin d'écrevisses et girolles au vin jaune du Jura (entrée chaude)
Timbale de noix de saint jacques gratinées aux petits légumes

Les poissons...

Corolle de flétan, crème de homard
Timbale de lotte et Saint Jacques, sauce au champagne
Filet de bar rôti, pipérade de légumes du soleil, sauce au pistou
Dos de sandre rôti en croûte de pommes de terre, beurre blanc mousseux
Dos de cabillaud en croûte de parmesan tomates concassées, risotto aux petits légumes, crème de
poireaux

La pause glacée...

Sorbet ananas et rhum blanc

Les viandes...

Tournedos de bœuf lorrain rôti, sauce au porto, fondue d'oignons doux, galette de pommes de terre
et petits légumes
Noisette de filet mignon de veau, croustade de champignons à la crème, pommes Anna et velouté
parfumé aux morilles
Magret de canard au miel, purée de carottes, polenta aux légumes, tomate confite
Poitrine de pintade rôti farcie au foie gras, jus de carcasse aux baies
Assiette de rôtiisseur, jus corsé (agneau /bœuf et volaille)
Garniture d'accompagnement : féculent et légumes du moment

La palette fromagère...

Trilogie de fromages, bouquet de salade du moment

Les desserts...

Vacherin framboise vanille glacé, coulis de fruits
Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges
Assiette gourmande
Framboisier vanille, tartare de fruits exotiques et soufflé glacé aux agrumes
Palette de sorbets, fruits frais et coulis

Sont inclus : petits pains blancs, café et sucre

Le menu retenu par vos soins sera le même pour l'ensemble de vos convives.

Le lendemain de votre mariage

Entre les émotions d'hier et les rêves demain, prolongez la magie...

Une façon conviviale de clôturer votre mariage !

Assortiment de salades composées et crudités

Salade de pommes de terre en vinaigrette douce
Fraîcheur de tomate grappe, dés de concombre et billes de mozzarella
Taboulé oriental aux raisins secs et menthe
Salade de carottes persillées

Charcuteries et viandes froides

Jambon blanc et rosette
Rôti de porc, rôti de bœuf, petits cornichons croquants

Note sucrée

Salade de fruits frais

Inclus dans l'offre : sauces et condiments

Prix par personne : 17.00 € ttc

Les plats seront livrés sur des plateaux jetables

Le pain n'est pas inclus dans l'offre

Formule de buffet froid

Noisette de saumon frais en Bellevue à la ciboulette
Pétales de saumon fumé maison aux câpres
Petite tomate antiboise aux crevettes
Filet mignon de porc glacé aux graines de moutarde
Noisette de filet de bœuf au poivre
Jambon cuit à l'ancienne
Jambon cru du sud-ouest
Terrine en croûte

Salade de pommes de terre
Taboulé oriental aux raisins secs et menthe
Salade de tomate grappe dés de concombre billes de mozzarella basilic
Céleri rémoulade aux raisins et paprika
Salade de carottes fraîcheur

Buffet de fromages affinés du terroir, mesclun aux noix, fruits

Buffet de desserts

Sont inclus : petits pains blancs, sauces et condiments

Tarif du buffet : 34.50 € ttc par personne - service non compris, hors boissons

Tarif du buffet : 42.50 € ttc par personne - service inclus, hors boissons

Les serveurs sont chargés du service, du débarrassage et de la plonge.

Le service est assuré de 20 h 00 à 3 h 00.

En cas de dépassement horaire, l'heure par serveur sera facturée à 26.90 € ttc

Toute heure entamée est considérée comme due.

Formule de buffet chaud & froid

Les entrées...

Pétales de saumon fumé aux câpres
Brochette de gambas aux aromates
Foie gras de canard au naturel sur toast
Effeillé de jambon cru du sud-ouest
Céleri rémoulade aux raisins
Tomate grappe et mozzarella
Salade de carottes fraîcheur

La pause glacée...

Sorbet pêche de vigne, liqueur de pêche et vin pétillant

Le plat chaud...

(Le plat chaud retenu par vos soins sera le même pour l'ensemble de vos convives)

Tournedos de bœuf rôti au lard sauce au vieux Bordeaux
Fondant de volaille fermière aux morilles et vin jaune du Jura
Filet de canette au poivre, parmentier de cuisse de canard au jus
Longe de veau cuite en basse température, jus corsé au poivre
Suprême de pintade rôti au jus, foie gras de canard sur toast
Assiette de rôti, jus corsé (agneau /bœuf et volaille)
Garniture d'accompagnement : féculent et légumes du moment

La palette fromagère...

Duo de fromages, bouquet de jeunes pousses

Les desserts...

Vacherin framboise vanille glacé, coulis de fruits
Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges
Assiette gourmande
(Framboisier vanille, tartare de fruits exotiques, soufflé glacé aux agrumes)
Palette de sorbets, fruits frais et coulis

Inclus dans le menu : petits pains blancs, café et sucre

Tarif par personne service inclus : 50.50 € ttc



Le dressage de vos tables, peut être fait par nos soins – 2.90 € par personne
(Nappage des tables, pliage des serviettes, mise en place assiettes, couverts, verres)

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Quiche lorraine, salade verte

Où

Salade de tomates, mozzarella

Escalope de volaille à la crème, pommes sautées

Où

Steak haché, pommes sautées

Bâtonnet de glace

Où

Mousse au chocolat

Tarif du menu : 13.00 € ttc

Plat et dessert... 11.00 € ttc



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.