



2022 / 2023

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 :



1
Gluten



2
Crustacés



3
Œufs



4
Poissons



5
Arachides



6
Soja



7
Lait et lactose



8
Fruits à coque



9
Céleri



10
Moutarde



11
Sésame



12
Sulfites



13
Lupin



14
Mollusques

Le Chef se tient à votre disposition pour renseignement complémentaire

La Partie Canapés

Plateau de feuilletés apéritifs

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

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 : 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)

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



Didier Rigoni, Artisan Traiteur vous propose ses services, et vous invitent à savourer une cuisine traditionnelle, originale artisanale et authentique préparée avec les meilleurs produits transformés dans son laboratoire.

L'Esprit des Saveurs...

Les entrées...

Méli-mélo de mesclun, wrap de volaille, saumon fumé, crevettes cocktail, chiffonnade de jambon du pays
Dos de cabillaud en croûte de parmesan tomates concassées, risotto aux petits légumes, crème de poireaux
Mille-feuille de saumon aux épinards, 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... (1)

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
Noisette de filet mignon de porc rôtie aux graines de moutarde
Filet de pintade braisé à la normande, jus corsé au cidre
Mijoté de persillé de basse côte de bœuf au pinot noir d'Alsace

La palette fromagère...

Trilogie de fromages, bouquet de salade de saison

Les desserts...

Nougat glacé aux fruits secs
Flambée norvégienne, coulis de fruits
Tiramisu aux fruits rouges, fromage blanc coulis de fruits
Vacherin glacé, coulis de fruits
Croquant aux trois chocolats

Inclus : petits pains blancs et café (1)

Tarif par personne, hors service : 24.00 €

(1) En formule traiteur, la pause fraîcheur et le café ne sont pas inclus

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

Frais de personnel :

De 1 à 60 personnes

Mise à disposition d'un cuisinier : forfait 6 heures ...136.00 €
Mise à disposition de serveurs : forfait 6 heures...6.00 € par couvert

Au-delà de 60 personnes, uniquement les frais de service à 6.00 € par couvert.

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

Toute heure entamée est considérée comme due.

Goûtez les saveurs du temps...

Les entrées...

Foie gras de canard maison au naturel, petite gelée au vin doux, chutney de figues
Bouquet de salade fraîcheur, wrap de volaille, saumon fumé, crevettes cocktail chiffonnade de jambon du pays
Dos de cabillaud en croûte de parmesan tomates concassées, risotto aux petits légumes, crème de poireaux
Escalope de saumon de Norvège poêlée, purée de choux fleur, tagliatelle de carottes et sauce à l'oseille
Dos de sandre rôti aux petits légumes, knepfle rôties et sauce au riesling

La pause fraîcheur... (1)

Sorbet pomme verte, et sa liqueur Manzana

Les plats...

Médaille de filet de bœuf lorrain, sauce à la bordelaise
Tournedos de volaille fermière farcie aux champignons, sauce crémeuse parfumée aux morilles
Suprême de filet de pintade farcie au foie gras, jus corsé au porto
Magret de canard rôti aux cinq baies
Longe de veau cuite en basse température, sauce forestière
Garniture : gratin de pommes de terre et fricassée de champignons

La palette fromagère...

Duo de fromages et son bouquet de salade

Les desserts...

Soufflé glacé maison à la mirabelle de Lorraine, coulis de fruits
Flambée norvégienne, coulis de fruits
Framboisier, coulis de fruits
Forêt noire aux griottes, crème vanille
Entremet aux trois chocolats

Inclus : petits pains blancs et café (1)

Tarif par personne, hors service : 28.00 € ttc

(1) En formule traiteur, la pause fraîcheur et le café ne sont pas inclus

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

Frais de personnel :

De 1 à 60 personnes

Mise à disposition d'un cuisinier : forfait 6 heures ...136.00 €

Mise à disposition de serveurs : forfait 6 heures...6.00 € par couvert

Au-delà de 60 personnes, uniquement les frais de service à 6.00 € par couvert.

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

Toute heure entamée est considérée comme due.

Totalement Gourmand !

Les entrées...

Foie gras de canard maison au naturel, petite gelée au vin doux, chutney de figues
Timbale de noix de Saint Jacques, lotte et crevettes à la crème de langoustines
Dos de filet de sandre rôti à la peau et son feuilleté aux écrevisses et girolles
Tresse de saumon et flétan, tagliatelles de légumes fondants
Pavé de cabillaud rôti au sel de Guérande, brochette de Noix de Saint Jacques, risotto aux girolles
sauce ciboulette

La pause fraîcheur (1)

Sorbet pomme verte et sa liqueur Manzana

Les plats...

Noisette de filet de bœuf rôti lorrain, sauce bordelaise
Tournedos de volaille fermière farcie aux champignons, sauce crémeuse parfumée aux morilles
Filet mignon de veau, fondue d'oignons petit jus au porto
Emincé de filet de canette rôti aux cinq poivres
Selon la saison, pavé de cerf sauce poivrade

La palette fromagère...

Trilogie de fromages affinés, mesclun de salade

Les desserts...

Soufflé glacé maison à la mirabelle de Lorraine, coulis de fruits
Vacherin glacé aux éclats d'amandes
Assiette gourmande
Framboisier vanille, tartare de fruits frais
Entremet croquant au chocolat

Inclus : petits pains blancs et café (1)

Tarif par personne, hors service : 32.00 € ttc

(1) En formule traiteur, la pause fraîcheur et le café ne sont pas inclus

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

Frais de personnel :

De 1 à 60 personnes

Mise à disposition d'un cuisinier : forfait 5 heures ...136 €

Mise à disposition de serveurs : forfait 5 heures...6.00 € par couvert

Au-delà de 70 personnes, uniquement les frais de service à 6.00 € par couvert.

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

Toute heure entamée est considérée comme due.

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 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.