



Suggestions du Chef...2025

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 :



Gluten



Crustacés



Œufs



Poissons



Arachides



Soja



Lait et lactose



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Sulfites



Lupin



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 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, **terrinerie de campagne** : beurre terrinerie 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 : 37.50 € ttc, plateau de 40 pièces

Pain surprise

Tarif : 41.50 € 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 : 46.00 €

Assortiments de petits fours sucrés

Mini éclairs, millefeuilles, tartelettes, opéra, etc.

Tarif : 49.50 € ttc, plateau de 50 pièces

Plateau de mini macarons

Tarif : 52.00 € ttc, plateau de 72 pièces, 4 parfums

Suggestions du Chef...

A partir de 6 personnes, choix unique pour l'ensemble des convives

Entrées froides ...

Foie gras de canard maison au naturel, petite gelée au vin doux chutney de figues et sa mini brioche

Uniquement sur commande - 72 heures à l'avance - minimum 500 gr

Les 500 gr... 95.00 €

Saumon de Norvège fumé et salé par mes soins

Les 100 gr... 12.50 €

Coquille de macédoine saumon frais en Bellevue et crevettes... **11.00 €**

Entrées chaudes ...

Croustade briochée aux fruits de mer sauce cardinale, timbale de riz aux légumes... **10.50 €**

Coquille de noix de Saint de Jacques à la normande... **16.00 €**

Gratin de cuisses de grenouilles désossées à l'ail doux risotto de Céleri **18.50 €**

**Toutes ces entrées sont proposées en portion individuelle.
Une notice de réchauffe sera jointe à votre commande**

Les poissons...

Méli-mélo de poissons et noix de pétoncles sauce au Meursault risotto aux petits légumes...	16.50 €
Pavé de cabillaud rôti en croûte de parmesan pipérade de légumes huile d'olive parfumée au pistou...	17.00 €
Filet de bar en écaïlle de pommes de terre beurre blanc fricassée de légumes au beurre...	19.00 €
Escalope de saumon à l'oseille écrasé de topinambour au beurre...	17.00 €
Pavé de sandre rôti choucroute au lard sauce au riesling...	21.00 €

Les viandes...

Pavé de filet de bœuf au pinot noir gratin de pommes de terre oignons confits et champignons...	20.50 €
Parmentier de cuisses de canard confites aux noisettes...	17.00 €
Filet de canette sauce bigarade pomme Anna...	19.00 €
Noisette de mignon de veau sauce aux échalotes parmentier aux champignons...	21.50 €
Filet de bœuf en croûte sauce au foie gras (plat à cuire par vos soins) gratin dauphinois... minimum 6 pers	20.50 €
Suprême de volaille fermier aux morilles et vin jaune du Jura tagliatelles fraîches...	19.00 €
Feuilleté de caille désossé au jus de truffes, gratin de pommes de terre	22.00 €

Une notice de réchauffe sera jointe à votre commande

Notre volonté c'est de proposer une cuisine conviviale autour de laquelle copains, parents et enfants se rassemblent pour partager une repas plein de gourmandise et de retrouver les saveurs d'antan !

A partir de 6 personnes, choix unique pour l'ensemble des convives

Les Créations du Chef !

Cocotte de bœuf grand'mère...18.00 € par pers.

(Persillé de basse côte de bœuf, champignons oignons grelots pommes de terre carotte)

Cocotte de poulet fermier au vin jaune du Jura... 18.00 € par pers.

(Poulet champignons oignons grelots pommes de terre carotte)

Cocotte de paleron de porc aux épices...18.00 € par pers.

(Paleron travers fruits secs champignons oignons grelots pommes de terre carotte)

Cocotte de la mer...18.00 € par pers.

(Baeckeffe de poissons)

Les Classiques...

Baeckeffe alsacien aux 3 viandes... 17.00 € la part

(Porc, veau, bœuf)

Choucroute aux 4 viandes... 17.00 € la part

(Viennoise, kaesler, poitrine fumée, saucisse à cuire)

Couscous aux 3 viandes... 17.00 € la part

(Poulet, merguez, bœuf)

Paëlla maison...17.00 € la part

(Fruits de mer, poulet, lotte, gambas)

Potée lorraine... 14.50 € la part

Jambon en croûte sauce au porto gratin dauphinois, salade verte... 15.50 €

Bouché à la reine, riz aux légumes... 12.50 € la part

Blanquette de veau à l'ancienne aux champignons oignons grelots, riz... 16.50 €

Les Incontournables...

Carbonnade flamande... 13.00 € la part *

Goulasch... 12.50 € la part *

Bœuf bourguignon...14.00 € la part *

Coq au vin... 13.50 € la part *

Emincé de blanc de volaille crème champignons... 13.00 €

Garniture aux choix : *

Gratin dauphinois

Ou tagliatelles fraîches

Ou spaëtzles au beurre

Ou riz aux légumes

Laissez-vous tenter par la boîte à fromages...

Plateau de 4 sortes de fromages, bouquet de jeunes pousses... 7.50 € par personne

Gardez une petite place pour le dessert...

Tarte campagnarde aux pommes normandes...

Entremet forêt noire

Crème brûlée maison

Tarte rustique pommes et noix

5.50 € la part

**Pour mieux vous servir, merci de passer vos commandes sous 72 heures
Livraison incluse dans un périmètre de 10 kms autour de Bertrange.**

Tarif susceptible de varier en fonction de la politique tarifaire

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 27.90 € 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.