



Déclinaisons de Buffets Froids

Brochure 2026

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 Canapés

Plateau de feuilletés apéritifs

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

Tarif : 43.00 € ttc, plateau de 60 pièces

Plateau de toasts traditions

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

Tarif : 41.00 € 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 : 48.00 € ttc, plateau de 40 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 : 39.50 € 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 : 39.50 € ttc, plateau de 40 pièces

Pain surprise

Tarif : 41.50 € ttc (environ 40 toasts)

Plateau de fromages, à partir de 10 personnes

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

Tarif : 48.00 €

Assortiments de petits fours sucrés

Mini éclairs, millefeuilles, tartelettes, opéra, etc.

Tarif : 51.50 € ttc, plateau de 50 pièces

Plateau de mini macarons

Tarif : 64.50 € ttc, plateau de 72 pièces, 4 parfums

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

Des buffets froids qui se prêtent à vos
festivités... minimum 10 personnes



Le Buffet du Chef

Assortiment de crudités...

Salade de pommes de terre piémontaise

Taboulé oriental

Coleslaw

Tomate grappe dés de concombre billes de mozzarella basilic

Cochonnailles de régions...

Jambon cru de montagne

Saucisson

Pâté en croûte

Viandes froides...

Rôti de porc, rosbif

Sauces & condiments

Planche de fromages...

Roue de brie, bouquet de jeunes pousses

Inclus : petits pains blancs

Prix par personne...21.00 €

Livraison incluse à partir de 20 personnes dans un rayon de 15 kms

En option :

- Assortiment de tarte aux fruits « 2 petites parts » 3.50 € par personne
 - Entremet aux trois chocolats 5.50 € par personne
 - Buffet de 5 desserts : 10.80 € par personne
(Œufs à la neige, tarte aux fruits, entremet framboise, mousse chocolat, petits fours)

Le Buffet Convivial

Assortiment de crudités...

Salade de pommes de terre piémontaise

Taboulé oriental

Coleslaw

Tomate grappe dés de concombre billes de mozzarella basilic

Cochonnailles de régions...

Jambon cru de montagne

Rosette

Pâté en croûte

Viandes froides...

Rôti de porc, rosbif

Sauces & condiments

Côté mer...

Noisette de saumon en Bellevue

Brochette de crevettes marinées

Planche de fromages affinés

4 sortes de fromages, bouquet de jeunes pousses

Inclus : petits pains blancs

Prix par personne...27.50 €

Livraison incluse à partir de 20 personnes dans un rayon de 15 kms

En option :

- Assortiment de tarte aux fruits « 2 petites parts » 3.50 € par personne
 - Entremet aux trois chocolats 5.50 € par personne
 - Buffet de 5 desserts : 10.80 € par personne

(Œufs à la neige, tarte aux fruits, entremet framboise, mousse chocolat, petits fours)

Le Buffet des Saveurs

Foie gras de canard maison au naturel
Effeillé de jambon cru

Noisette de saumon en Bellevue
Brochette de gambas

Médailon de filet de bœuf
Ballotine de volaille farcie

Salade de pâtes en forme de coquillage au pesto
Salade de pommes de terre en vinaigrette douce
Céleri aux noix
Tomate grappe, dés de concombre billes de mozzarella basilic

Plaisirs fromages, et ces accompagnements

Inclus : petits pains blancs

Prix par personne...32.50 €

Livraison incluse à partir de 20 personnes dans un rayon de 15 kms

En option :

Assortiment de tarte aux fruits « 2 petites parts » 3.50 € par personne

- Entremet aux trois chocolats 5.50 € par personne
- Buffet de 5 desserts : 10.80 € par personne

(Œufs à la neige, tarte aux fruits, entremet framboise, mousse chocolat, petits fours)

Le Buffet Italien

A partir de 20 personnes minimum

L'authentique tomate mozzarella, roquette huile d'olive et basilic ciselé

Antipasti de petits légumes grillés, huile d'olive

Salade de pâtes verdura aux légumes du jardin

Pennes au prosciutto di Parma

Sucrine au parmesan rehaussée de balsamique blanc

Eventail de melon et effeuillé de jambon cru

Florilège de fines charcuteries italiennes

Suprême de volaille cardinal aux herbes

Médaille de bœuf tendre et cerisettes rôties au thym

Sélection de fromages franco-italiens

Desserts...

Le plus onctueux des tiramisus aux fruits rouges

Pana cotta et son coulis de fruits

Mini baba au lemoncello et fruits de saison

Tartare de fruits frais

Inclus : petits pains blancs

Prix par personne...41.50 €

Livraison incluse à partir de 20 personnes dans un rayon de 15 kms



Le Buffet Campagnard

1^{ère} variante

Assortiment de crudités...

Salade de pommes de terre piémontaise

Salade de tomates grappe

Carottes persillées

Céleri rémoulade

Cochonnailles de régions...

Jambon cru du pays

Jambon cuit à l'ancienne

Fuseau lorrain

Terrine de campagne

Fromage blanc aux fines herbes

Brie & munster, bouquet de jeunes pousses

Tarte aux pommes normandes

Inclus : petits pains blancs

Prix par personne...21.50 €

Livraison incluse à partir de 20 personnes dans un rayon de 15 kms

Le Buffet Campagnard

2ème variante

Assortiment de crudités...

Carottes persillées

Céleri rémoulade

Cochonnailles de régions...

Jambon cru du pays

Jambon cuit à l'ancienne

Fuseau lorrain

Terrine de campagne

Fromage blanc aux fines herbes

Pommes de terre rôties

Où pommes boulangères

Brie & munster, bouquet de jeunes pousses

Tarte aux pommes normandes

Inclus : petits pains blancs

Prix par personne...23.00 €

Livraison incluse à partir de 20 personnes dans un rayon de 15 kms

Jambon à l'Os

A partir de 20 personnes minimum

Jambon rôti à l'os

Salade de carottes persillées
Céleri rémoulade

Pommes de terre rôties

Planche de fromages...
Plateau de 4 sortes de fromages, bouquet de jeunes pousses

Tarte aux pommes normandes

Inclus : petits pains blancs

Prix par personne...28.50 €

Livraison incluse à partir de 25 personnes dans un rayon de 15 kms

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 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.