



*Chaque Grande Aventure,
commence par le mot OUI*

Brochure Mariage...2026

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

Partie Réductions...

Plateau de feuilletés apéritifs

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

Tarif : 43.00 € 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 : 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 : 39.00 € 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, pains aux fruits

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 réductions sont dressées sur plateaux et livrées dans des boîtes cartonnées

FORMULE "VIN D'HONNEUR"

10 pièces par personne, 16.50 €

Réductions salées froides...

Assortiment de toasts traditions

Navettes garnies

Verrines salées

Wraps de volaille

Buns au thon

Réductions salées chaudes...

Panaché de feuilletés apéritifs

Réductions sucrées

Assortiment de petits fours & mignardises



Faites votre repas à la carte...

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 sorbets, 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, café et sucre

Tarif service inclus de 20 heures à 3 heures du matin 41.00 € TTC

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

Frais de personnel de cuisine...

De 1 à 50 personnes

Mise à disposition d'un cuisinier, forfait 8 heures...248.00 €

En cas de dépassement horaire, l'heure par serveur sera facturée à 27.90 €.

Toute heure entamée est considérée comme due.



Suggestions de menus...

Menu Le Gourmet... 59.50 €, service inclus hors boisson

(1 entrée, intermède, plat, fromage/salade, dessert & café)

Menu Le Prestige... 71.50 €, service inclus hors boisson

(2 entrée, intermède, plat, fromage/salade, dessert & café)

Menu Enfant jusqu'à 12 ans... 16.00 €

(entrée, plat, dessert)

Menu Enfant jusqu'à 12 ans... 14.00 €

(plat, dessert)

Repas prestataire... plateau repas 26.00 €

Les serveurs sont chargés du service, 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 heures à 3 heures du matin

En cas de dépassement d'horaire, l'heure par serveur sera facturée à 27.90 €, toute heure entamée est considérée comme due.

Nos prix sont fermes et non négociables.

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 rôti, 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



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...
A définir

Le plat chaud...

(Le plat chaud 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)

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

Tarif par personne service inclus : 58.50 €



Le dressage de vos tables, peut être fait par nos soins - 4.90 € par
personne (Nappage des tables, pliage des serviettes, mise en place)

Le Lendemain de votre mariage...

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

Une façon conviviale de clôturer votre mariage.

Salade de pommes de terre en vinaigrette douce

Fraicheur de tomate grappe dés de concombre billes de mozzarella

Taboulé oriental aux raisins secs et à la menthe

Salade de carottes persillées

Jambon blanc & rosette

Rôti de porc, rosbif, petits cornichons croquants

Sauces & condiments

Salade de fruits frais

Le pain n'est pas inclus dans l'offre

Prix du buffet pas personne... 21.00 €

Les plats sont livrés sur des plateaux jetables

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 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.