



Didier RIGONI

Artisan Culinair



29 Rue Saint Laurent - 57310 BERTRANGE

Tél. : 03 82 50 84 64 - Port. 06 78 73 19 96

www.traiteur-rigoni.fr

ARTS & GASTRONOMIE

Surprise de l'instant : gourmand et artistique

De saison en saison, le chef Didier RIGONI interprète en toute liberté, renouvelle et fait évoluer sa carte pour mieux répondre aux besoins et aux envies de ses clients, il s'amuse, détourne et n'hésite pas à surprendre en invitant l'inattendu à table. Sa palette de plats saura vous faire voyager et vous séduire.

Conception, création et réalisation

Recevoir est un plaisir généreux que l'on aime partager ! Pour que chaque réception soit un moment inoubliable, Didier RIGONI et son équipe mettent à votre disposition leur expérience et leur savoir-faire. A partir de vos idées et de notre expérience, nous créerons la réception dont vous rêvez. Composée de professionnels de la restauration et de la gastronomie, notre équipe vous propose un service irréprochable ainsi qu'une grande flexibilité, et cela avec le sourire.

Soyez l'invité de vos réceptions

Notre équipe est à votre écoute et vous accompagnera dans toutes les étapes de votre projet que ce soit votre mariage, une fête de famille, un anniversaire, un repas d'entreprise.

Tout événement pourra se faire dans la tradition comme dans la fantaisie, notre savoir-faire sera du sur mesure !

Vous trouverez ci-après quelques suggestions de prestations pour l'organisation de votre réception.

Je reste à votre écoute pour composer le menu de votre choix afin de faire de votre événement un moment d'exception.

Qualité et disponibilité, tels sont les maîtres mots pour que vous profitiez pleinement de vos convives en ce jour exceptionnel.

Didier RIGONI

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



Plateau de feuilletés apéritifs

Quiches, saucisses, feuilletés, nems, escargots, pizzas....

Tarif : 45.50 € ttc, plateau de 65 pièces

Plateau de toasts traditions

Tarif : 42.00 € ttc, plateau de 60 pièces

Plateau de verrines salées

Tarif : 42.00 € ttc, plateau de 35 pièces

Plateau de bulles gourmandes salées

Tarif : 52.50 € ttc, plateau de 30 pièces

Boîte de Mauri...cettes

Tarif : 38.50 € ttc, plateau de 32 pièces

Plateau d'assortiment de cuillères chinoises

Tarif : 40.50 € ttc, plateau de 32 pièces

Panier de wraps

Tarif : 38.50 € ttc, plateau de 35 pièces

Pain surprise

Tarif : 39.50 € ttc (environ 40 toasts)

Assortiments de petits fours sucrés

Tarif : 50.50 € ttc, plateau de 50 pièces

Plateau de mini macarons

Tarif : 57.50 € ttc, plateau de 72 pièces, 4 parfums

La boîte à chocolat...déclinaison de mignardises

Tarif : 54.50 € ttc, plateau de 48 pièces

L'Esprit des Saveurs...

Les entrées...

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

Fricassée volaille et champignons en coque briochée

Mille-feuille de saumon aux épinards, sauce onctueuse à l'oseille

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

Dos de cabillaud rôti à la peau, risotto crémeux, crème de langoustines

La pause fraîcheur...

Sorbet ananas et rhum blanc

Les viandes...

Tournedos de volaille fermière Label Rouge aux champignons de saison

Filet de canette laqué au miel et épices

Suprême de volaille braisé sauce grand-mère

Filet de pintade braisé au cidre

Mijoté de paleron de bœuf à la vigneronne

La palette fromagère...

Trilogie de fromages et bouquet de salade de saison

Les desserts...

Nougat glacé aux fruits secs

Tiramisu aux fruits rouges, fromage blanc et son coulis

Vacherin glacé et coulis de fruits

Croquant aux trois chocolats

Sont inclus : Petits pains et café

Tarif par personne, hors service : 21.50 € ttc

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 ...134.50 €

Mise à disposition de serveurs : forfait 5 heures...8.00 € par couvert

Au-delà de 60 personnes, uniquement les frais de service à 8.00 € 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
Escalope de saumon de Norvège poêlée à l'oseille
Dos de filet de loup, risotto crémeux et sauce ciboulette
Dos de sandre rôti aux petits légumes, sauce au riesling

La pause fraîcheur...

Sorbet pomme verte, et sa liqueur Manzana

Les plats...

Pavé de filet de bœuf au lard sauce au vieux Bordeaux
Tournedos de volaille fermière aux morilles et écrevisses
Noisette de filet mignon de porc poêlée à la graine de moutarde
Suprême de filet de pintade braisé à la normande
Magret de canard rôti aux cinq baies
Longe de veau braisée aux girolles
Suprême de pintade rôti et son escalope de foie gras
Garniture : gratin de pommes de terre et fricassée de champignons

La palette fromagère...

Duo de fromages et son bouquet de salade
Brie au miel en feuille de brick et son bouquet de jeunes pousses

Les desserts...

Soufflé glacé maison à la mirabelle de Lorraine et coulis de fruits
Framboisier et coulis de fruits
Forêt noire aux griottes et crème vanille
Tarte normande tiède sur crème anglaise et glace vanille
Entremet aux trois chocolats

Inclus : petits pains blancs et café

Tarif par personne, hors service : 26.50 € ttc

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 ...134.50 €

Mise à disposition de serveurs : forfait 5 heures...6.50 € par couvert

Au-delà de 60 personnes, uniquement les frais de service à 6.50 € 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
Pavé de filet de bar rôti sauce mousseline
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

Sorbet pomme verte et sa liqueur Manzana

Les plats...

Noisette de filet de bœuf rôti au lard, sauce au vieux Bordeaux
Fondant de volaille fermière aux morilles et vin jaune du Jura
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...

Brie au miel en feuille de brick et son bouquet de jeunes pousses
Trilogie de fromages affinés et son 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

Tarif par personne, hors service : 32.50 € ttc

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 ...134.50 €
Mise à disposition de serveurs : forfait 5 heures...6.50 € par couvert

Au-delà de 70 personnes, uniquement les frais de service à 6.50 € 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 : 12.00 € ttc

Plat et dessert... 10.00 € ttc

La cuisine est une forme d'art,
un cadeau à partager 

Nos partenaires de confiance pour vous accompagner ...

Adressez-vous à un Caviste...



*Une sélection
des meilleurs
terroirs*

La Maison des Vins – ZAC Unicom – B.P.40125 à BASSE HAM
Tél. : 03 82 53 60 07 – mdv@maisonsdesvins.fr



Envie de Fleurs ?

Un savoir-faire dans la composition florale d'exception
Découvrez ces créations à RICHEMONT, au 2 E Route Nationale
Tél. : 03 87 70 28 32 - envie-de-fleurs@orange.fr

Créateurs d'émotions...



Nathalie & Jean-Marie, Artisans Boulangers Pâtissiers
« A la Saveur du Pain » Centre Commercial à ILLANGE – Tél. 03 82 82 14 37

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.