



Didier RIGONI

Cuisinier Artisan Traiteur

29 Rue Saint Laurent - 57310 BERTRANGE

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

didier.rigoni@orange.fr - www.traiteur-rigoni-57.fr

*Joyeuses
Fêtes*



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

didier.rigoni@orange.fr - www.traiteur-rigoni-57.fr



Pour accompagner vos apéritifs...

○ **Réductions salées froides**

- **Plateau de 60 pièces** (toasts saumon fumé, wrap de volaille, navette fromage aux fines herbes, buns au thon, pain polaire, etc.)... 42.00 €
- **Plateau de 30 pièces** ((toasts saumon fumé, wrap de volaille, navette fromage aux fines herbes, buns au thon, pain polaire, etc.)... 21.00 €
- **Pain surprise en étoile** (40 tranches environ) 39.50 €

○ **Réductions salées chaudes**

- **Plateau de 60 pièces** (mini quiches, chouquettes, nems, bouchées d'escargots ,etc.)... 43.00 €
- **Plateau de 30 pièces** (mini quiches, chouquettes, nems, bouchées d'escargots ,etc.)... 21.50 €

la boit'apéro

surprise, plaisir Et gourmandises !

Elle se compose de :

- **6 wraps de volaille**
 - **6 navettes mousse de foie gras**
 - **6 buns au crabe, sauce cocktail**
 - **6 Mauricette au saumon fumé**
 - **6 verrines guacamole tartare de crevettes au citron vert**
- Boîte de 30 pièces...29.70 €**



Nos spécialités Maison...

- Foie gras de canard entier mi- cuit
Les 500 gr... 69.00 € (avec sa petite gelée au vin doux)
- Saumon de Norvège fumé et salé par mes soins
Les 100 gr... 14.50 €

Quelques suggestions pour vos plats...

- Blanquette de poissons et noix de Saint Jacques au poivre rose, timbale de riz aux légumes ... 19.00 la part
- Noisette de filet de bœuf marinée, fondue d'échalotes sauce poivrade, gratin de pommes de terre... 19.00 € la part
- Suprême de filet de chapon farci aux champignons, sauce crémeuse parfumée aux morilles, gratin de pommes de terre... 19.00 € la part
- Mijoté de cerf aux châtaignes et girolles, spaëtzles au beurre... 19.00 € la part

Plats à partager...

- Cocotte de filet de bœuf en croûte, foie gras et champignons sauce au porto à part, gratin de pommes de terre, **minimum pour 6 personnes...120.00 €**
- Cocotte de poissons sauce au riesling présentée comme un Baeckeoffe, (lotte, saumon, écrevisses et Saint Jacques), **minimum pour 6 personnes...120.00 €**

Une notice de réchauffe sera jointe à votre commande

Le pain n'est pas inclus



Menu « Vive le Vent » à 30.00 €

Amuse-bouche

Cappuccino de champignons au foie gras

Foie gras de canard maison au naturel, gelée au Sauternes, mini brioche

OU

Blanquette de poissons et noix de Saint Jacques au poivre rose,
petits légumes de saison

Suprême de filet de chapon farci à l'armagnac et champignons,
sauce crémeuse parfumée aux morilles

OU

Noisette de filet de bœuf marinée, échalotes confites, Sauce poivrade

Accompagnement pour le plat de résistance : gratin de pommes de terre et
fricassée de champignons

Une note de réchauffe sera jointe à votre commande.

Le pain n'est pas inclus.



Buffet froid pour la Saint Sylvestre

A partir de 6 personnes, 27.00 € par pers.

Foie gras de canard maison au naturel

Noisette de saumon en Bellevue et gambas

Médailillon de filet de bœuf rôti

Ballotine de volaille farcie

Salade de pommes de terre

Céleri rémoulade aux noix

Tomate grappe, dés de concombre billes de mozzarella

Sauces & condiments inclus

Plateau de fromages

Le pain n'est pas inclus

Ce buffet est présenté sur un plateau jetable avec cloche



Passer vos commandes...

- **Pour Noël**, merci de passer commande **avant le lundi 21 décembre**. Le retrait de vos commandes se fera le jeudi 24 décembre auprès de notre laboratoire situé au 5 rue du Canal à Yutz, **de 9 h à 11 h 30.**
- **Pour la Saint Sylvestre**, merci de passer commande **avant le lundi 28 décembre**. Le retrait de vos commandes se fera le jeudi 31 décembre auprès de notre laboratoire situé à Yutz au 5 Rue du Canal, **de 9 h à 11 h 30.**

Aucune commande ne sera acceptée après ces dates.

Nous vous remercions de bien vouloir respecter les horaires d'enlèvement.

Aucune livraison ne sera effectuée.

Réservations :

☎ 03 82 50 84 64 - 06 78 73 19 96

✉ didier.rigoni@orange.fr

- **Paiement accepté : espèce, carte bancaire, chèque**



Chères Clientes, Chers Clients,

Une nouvelle année en votre agréable compagnie s'achève. L'occasion pour nous de vous remercier sincèrement pour votre précieuse collaboration ainsi que de la confiance que vous nous accordée.

Puisse la magie de Noël vous apporter joie et gaité, une nouvelle année remplie de bonheur, de santé et de prospérité pour vous et vos proches.

Didier RIGONI et toute son équipe se réjouissent de vous retrouver en 2021.