



VINCENT  
BERNIGAUD

Traiteur

# *Réceptions 2020*

176 Avenue de Verdun 58300 CHAMPVERT  
Tel : 09.75.75.18.06  
[contact@bernigaud-traiteur.fr](mailto:contact@bernigaud-traiteur.fr)



Chers clients,

Vous trouverez, ci-dessous, mille et une idées,  
pour faire de votre Mariage,  
un moment unique et gourmand  
pour vous et vos convives.

Nous sommes à votre disposition  
pour effectuer un **devis personnalisé** (valable 3 mois),  
pour cela il vous suffit de remplir le document  
qui est à la fin de ce book et de nous l'envoyer par mail.

La **validation** du devis sera effective  
et la **date réservée uniquement**  
après le **versement d'un premier acompte.**

Merci de votre confiance,

*Vincent Bernigaud  
Et son équipe*



# Nos cocktails

## Notre gamme classique

Feuilletés saucisse à la moutarde	0.50 €
Feuilletés fromage	0.50 €
Feuilletés tapenade	0.50 €
Gougères	0.50 €
Cake jambon olive (environ 50 portions)	16.00 €
Cake thon chorizo (environ 50 portions)	16.00 €
Galette aux gratons (environ 30 tranches)	7.00 €

## Les pains garnis « surprise »

Pain complet surprise (garni d'environ 50 sandwiches variés)	45.00 €
Crocodile surprise (garni d'environ 40 sandwiches variés)	50.00 €
Cygne surprise (garni d'environ 40 sandwiches variés)	50.00 €

## Les mini brochettes 2.00 €/pièce

Brochette jambon Serrano et mozzarella
Brochette saumon mariné et kiwi
Brochette magret fumé et abricot sec
Brochette saumon fumé et concombre
Brochette crevette et mangue
Brochette tomate cocktail, œuf caille et tapenade

## Nous préconisons :

- 8 pièces /pers si menu: mise en bouche, entrée, plat, fromage, dessert
- 10 pièces /pers si menu: entré, plat, fromage, dessert
- 12 à 15 pièces/pers si menu: plat, fromage, dessert

## Les verrines 2.60 € / pièce

(10 pièces minimum de commande par variétés)

Coupelle carpaccio de Saint-Jacques
Coupelle poulet à la marocaine
Verrine caviar aubergine, mousse et julienne de chorizo
Verrine saumon fumé et guacamole d'avocat
Coupelle carpaccio de bœuf
Coupelle crevette au gingembre et chutney de mangue
Coupelle saumon mariné et crème ciboulette
Verrine rilette de thon et tartare de concombre tzatziki
Verrine cocktail de crabe, purée de petit pois et brunoise ananas
Verrine crème de lentilles et lard grillé
Verrine foie gras et chutney de pommes
Coupelle rouget en escabèche et tartare de tomate
Saumon cru-cuit « thaï », velouté de petits pois
Verrine mousseux de betterave et chavignol

## Les Ateliers

### -Atelier brochette de bœuf : 2.50€ / pièce

(Environ 30 g) grillé à la plancha, accompagné de fleur de sel.

### -Atelier brochette de canard » : 2.50 € / pièce

(Environ 30 g) grillé à la plancha, accompagné de fleur de sel.

### -Atelier brochette de poulet mariné au citron : 2,00 € / pièce

(Environ 30 g) grillé à la plancha, accompagné de fleur de sel.

### -Atelier brochette de crevette et saint jacques : 3.50 € / pièce

(Environ 30 g) grillé à la plancha, accompagné de fleur de sel.

### -Atelier découpe de jambon Serrano : 245.00 €

Porc élevé aux céréales, avec os, environ 8/9 kg, affiné 20 à 25 mois  
Accompagné de toasts et beurre en libre-service.

## Canapés froids, fours chauds et mignardises

*(Confectionné selon les produits du marché,  
10 pièces minimum de commande par variétés)*

Assortiments de canapés froids

Assortiment de petits fours chauds      **0.95 € / pièce**

Assortiment de mignardises

Briochette d'escargots de bourgogne et beurre persillé **1,00 € / pièce**



### -Pièce montée de légumes croquants 1.40 €/pers

Accompagné de sauces bleu, mayonnaise et crème d'herbes

(De 30 à 100 personnes, environ 2 à 3 légumes / pers)

### -Pièce montée de fruits frais 1.60 € / pers

Accompagné de sauces chocolat et coulis fruits rouge

(De 30 à 100 personnes, environ 2 à 3 fruits / pers)



## Prestations incluses dans nos menus

- ✓ Le personnel de cuisine (Pour toute prestation supérieure à 2000 €, sinon 25euros/H)
- ✓ La fourniture du matériel de cuisine (Étuve, bain-marie, petits matériels, percolateur à café)
- ✓ Remise en état de la cuisine du lieu de la prestation

## Prestations non comprises dans nos menus

- ✓ Frais de transport :  
Pour les distances supérieures à 30km, 1.50 € TTC du kilomètre supplémentaire  
*Exemple : lieu de réception à 45 km, 15 km x 1.50 € x 2 = 45.00 € TTC*
- ✓ La location de vaisselle et de matériel (cf page vaisselle et nappage)
- ✓ La livraison de la vaisselle et du nappage sur le lieu de la réception pour 60 € TTC (livraison possible dès le jeudi). Nous vous demanderons de nous **retourner le matériel dans nos locaux le lundi avant 12h.**
- ✓ La fourniture des boissons (cf tarif spécifique)
- ✓ La mise en place du nappage et du couvert  
Nous pouvons vous mettre en relation avec une équipe de professionnels que vous réglerez directement
- ✓ Le service  
Pour effectuer le service, nous pouvons vous mettre en relation avec une équipe de professionnels que vous réglerez directement
- La remise en état de la salle de la prestation et l'enlèvement des bouteilles vides

## Menu 1 à 34.00 €

Salade folle autour du canard  
(Magret fumé, foie gras maison et gésiers)

---

Rôti de veau

Gratin dauphinois et bavarois de brocolis

---

Plateau de fromages affinés \* et salade de noix

---

Dessert à la carte

(\* Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Comté, chèvre et vache fermiers)

## Menu 2 à 35.00 €

### Mise en bouche :

Déclinaison autour du melon

(Gaspacho, brochette de melon)

---

Filet de carrelet sauce homardine

---

Jambon à l'os caramélisé au miel du Morvan  
Gratin dauphinois, bavarois de légumes et tomate confite

---

Plateau de fromages affinés \* et salade de noix

---

Dessert à la carte

## Menu 3 à 36.50 €

### Mise en bouche :

Velouté de champignons en cappuccino

Julienne de jambon Serrano

---

Opéra de saumon fumé et bavarois d'avocat

Et son mesclun

---

Gigotin de pintadeau farci aux trompettes  
Écrasé de vitelotte, gratin de courgettes et tomate confite

---

Plateau de fromages affinés \* et salade de noix

---

Dessert à la carte

## Menu 4 à 39.50 €

### Mise en bouche :

Nem de saumon fumé sauce soja

---

Foie gras de canard maison, confit de mangue

Toast de pain de campagne

---

Suprême de pintadeau à la mousseline de foie gras

Écrasé de pomme de terre douce, étuvé de choux frisé, tomate confite

---

Plateau de fromages affinés \* et salade de noix

---

Dessert à la carte

## Menu 5 à 44.00 €

### Mise en bouche :

Gaspacho de tomate au basilic,

Brochette de gambas au jambon Serrano

---

Tartare de Saint-Jacques et saumon au citron vert, jeunes pousses

---

Pavé de veau Charolais piqué aux tomates séchées,

Tian de légumes et écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive,

Jus au romarin

---

Plateau de fromages affinés \* et salade de noix

---

Dessert à la carte

## Menu 6 à 46.00 €

### Mise en bouche :

Milles feuilles de foie gras au pain d'épices

Confit de figues

---

Filet de sandre au Pouilly, embeurrée de poireaux

---

Filet de bœuf Charolais aux morilles

Écrasé de pomme de terre à l'huile de noisette, gratin de courgettes et tomate confite

---

Plateau de fromages affinés \* et salade de noix

---

Dessert à la carte

## Carte des desserts

### Les entremets

- 3 chocolats** (bavaroise chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc)
- Chambord** (bavaroise poire caramel, biscuit)
- 3 fruits rouges** (mousse fraise, framboise et cassis, biscuit joconde et brisure de framboises)
- exotique** (mousse fruit de la passion, morceaux mangue, biscuit joconde)
- Poirier** (biscuit joconde, mousseline à la vanille et fraises ou poires)
- Fraisier/Framboisier (en saison)** (biscuit joconde, mousseline à la vanille et fraises)
- Royal chocolat** (mousse chocolat noix de pécan, base craquante)

### Les entremets glacés

- Pavé Decizois** (Parfait au praliné aux éclats de nougatine, glace vanille et meringue Flambée)
- Vacherin** (entremet glacé à base de meringue, de chantilly, de glace vanille et d'un sorbet cassis, framboise ou fraise)

### Buffet des Mariés (supplément 2.00 €)

(2 entremet à définir sur présentoir personnalisé et une pièce montée cône 1 chou / pers)

### Buffet de desserts (supplément 1.50 €)

(3 entremets a défini sur présentoir personnalisé)

### Pièce montée cône (supplément 1.50 €)

(3 choux / pers)

### Pièce montée à thème (supplément 2.50 €)

(3 choux / pers)

### Pièce montée de macarons (supplément 1.50 €)

(5 macarons / pers)

### Wedding cake (supplément 3.00 €)

## Buffet froid enfant 16,50€/pers

Salade de pâtes et surimi  
Présentation de melon (en saison)  
Club sandwich poulet, et saumon fumé  
Chips  
Crêpes et gaufres (chantilly, chocolat, sucre)  
Assortiment de bonbons

## Menu enfant 15.00 €

(Jusqu'à 12 ans)

Émincé de melon et jambon de pays (en saison)

Ou

Assiette de charcuterie

---

Filet de poulet à la crème, pomme dauphine

---

Moelleux au chocolat ou glace

---

**Possibilité menu adulte en demi-portion pour les ados**

## Trou Bourguignon 2.50 €

Sorbet poire et alcool poire  
Sorbet mirabelle et alcool prune  
Sorbet Pomme et Calvados  
Sorbet Passion et Crémant de bourgogne  
Sorbet citron et Vodka

## Menu prestataire 18.00 €

Assiette de charcuterie

---

Filet de poulet sauce forestière, gratin dauphinois

---

Assiette de fromages

---

Pâtisserie

Ou

### **Plateau repas**

(Salade composés, charcuterie, viandes froides,  
Chips, fromages, pâtisserie)

Nos buffets (portionné selon le nombre de personnes et le nombre de plats)

**Buffet 1 à 18.00 €**

2 crudités au choix,  
2 salades composées au choix  
Présentation de rôti de porc et poulet rôti.  
Chips et salade verte.  
Mayonnaise, cornichon et vinaigrette.  
Fromage blanc de campagne (100 g/pers)  
Avec crème et sucre  
Tartelette aux fruits

**Buffet 2 à 21.00 €**

2 crudités au choix,  
2 salades composées au choix  
1 hors d'œuvre au choix  
Présentation de rosbif et rôti de porc.  
Chips et salade verte  
Mayonnaise, cornichon et vinaigrette.  
Fromage blanc de campagne  
Avec crème et sucre  
Tartelette aux fruits

**Buffet 3 à 25.00 €**

2 crudités au choix et 2 salades composées au choix  
1 hors d'œuvre au choix  
Présentation de terrine de poisson  
Présentation de charcuteries  
Présentation de rosbif et chaud-froid de volaille.  
Salade de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne  
Salade verte  
Mayonnaise, cornichon et vinaigrette.  
Fromage blanc de campagne avec crème et sucre  
Ou Plateau de fromage  
Assortiment d'entremets (2 au choix)

**Buffet 4 à 32.00 €**

3 mises en bouche au choix (voir page cocktail)  
1 hors d'œuvre au choix  
Présentation de crevette et saumon fumé  
Présentation de Charcuteries  
Présentation de rosbif et chaud-froid de volaille.  
Salade de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne  
Salade verte Mayonnaise,  
Cornichon et vinaigrette.  
Fromage blanc de campagne avec crème et sucre  
Ou Plateau de fromage  
Assortiment de verrines sucrés (2p/pers) et mignardises  
(3/pers) selon le choix du chef pâtissier

## *Brunch à 18.50 €*

Café, thé, jus d'orange  
Confiture, miel, beurre  
Assortiment de mini viennoiserie (2/pers)  
Brioche  
2 salades composées au choix  
Présentation de charcuteries  
Présentation de jambon à l'os  
Plateau de fromages  
Salade de fruits frais

Grand pain campagnard sur planche 1.50 €/pers

## *Nos choix de crudités*

Carottes râpés  
Salade de tomates  
Céleri rémoulade  
Betterave rouge  
Concombre tzatziki

## *Nos choix de salades composées*

Salade piémontaise  
Salade de riz niçois  
Salade fraîcheur (saumon fumé avocat, pamplemousse, pâte)  
Salade chou, lardons  
Salade océane (saumon fumé, fruit de mer, pâte, ananas ou mangue, sauce cocktail)  
Salade gésiers et haricots verts  
Tomates mozzarella  
Taboulé

## *Nos Choix de Hors d'œuvre*

Œuf mimosa  
Tomate farcie au thon  
Tomate farcie macédoine  
Cornet jambon macédoine  
Assortiment de melon (en saison)

## *Vaisselle et nappage*

### **-Forfait vaisselle 4.50 € /pers**

(1 verre à vin, 1 verre à eau, 1 flûte à champagne, 2 couteaux, 2 fourchettes, 1 petites cuillères, 4 assiettes, 1 tasse et 1 sous tasses et 1 corbeille à pain pour 8 pers)

### **-Forfait nappage coton blanc repas 3.10 € / pers**

(Nappage pour table ronde ou rectangulaire et serviette coton)

### **-Forfait nappage et juponnage buffet cocktail (5 m) 50.00 €**

(Adapté pour 50 personnes)

### **-Forfait verrerie cocktail 0.60 € / pers**

(Verre adapté suivant boisson)

### **-nappe supplémentaire 16.00 €**

(Pour couvrir table cadeau, fleur...)



## Les Cocktails

Marquise	10.00 € / litre
Planteur	10.00 € / litre
Sangria	10.00 € / litre
Rosé Pamplemousse	8.00 € / litre

Location fontaine à cocktail 40.00 €



## Champagnes et pétillants

(Reprise des non consommés)

Champagne Jean Laurent 75 cl	17.50 €
Touraine pétillant Arnaud Laurent blanc ou rosé 75 cl	7.50 €
Chardonnay Pétillant méthode traditionnelle 75 cl	9.00 €
Glace pilée sac de 20 kg	8.00 €
Location vasque à Champagne	10.00 €



## Les Softy (Reprise des non consommés)

Evian litre bouteille verre	1.50 €
Badoit litre bouteille verre	1.80 €
Jus de fruit litre	2.50 €
Coca-Cola 1.5 litre	2.50 €

## *La Carte des Vins* (Reprise des non consommés)

### Nos vins blancs :

-Pouilly fumé Domaine Jeannot	10.90 €
-Sancerre Domaine Martin	14.50 €
-Menetou Salon Domaine Bourgeois	10.00 €
-Reuilly Domaine Vincent	10.00 €

### Nos vins rouges :

-Coteau du Giennois Domaine Treuillet	8.40 €
-Sancerre Domaine Martin	14.50 €
-Reuilly Domaine Vincent	10.00 €
-Bourgogne Côte d'Auxerre Domaine Sorin -Coquart	9.50 €

### Vous souhaitez fournir vos boissons :

Nous aurons le plaisir de servir vos boissons sans facturer de droits de bouchon.

-Si vous souhaitez que nous prenions en charges vos boissons au départ de notre laboratoire (uniquement vin blanc et champagne)

-de 50 à 100 pers.....50.00 €

-de 101 à 200 pers .....80.00 €

#### ***Au-delà sur devis***

-Si vous souhaitez que nous débarrassions vos bouteilles vides à notre départ

-de 50 à 100 pers.....40.00 €

-de 101 à 200 pers .....60.00 €

#### ***Au-delà sur devis***

### Nous préconisons les quantités suivantes :

#### ***Vin d'honneur***

Boisson alcoolisée : 1L pour 3 pers.

Champagne/Crémant : 1 bouteille pour 3 pers.

Jus de fruits/soda : 1L pour 5 pers.

Eau : 1L pour 8 pers.

#### ***Repas***

Vin blanc : 1 bouteille pour 6 pers.

Vin rouge : 1 bouteille pour 4 pers.

Champagne/Crémant : 1 bouteille pour 6

Eau : 1L par pers.

## Service (à votre charge)

Nous pouvons mettre à votre disposition une équipe de professionnel pour effectuer le service de la prestation à raison d'un serveur pour 30 personnes et un maître d'hôtel par réception.

### Forfaits :

En euros	Service Vin d'honneur Et dîner (Jusqu'à 3h du matin)	Service Dîner Uniquement
Maître d'hôtel	180	130
Serveur	160	110
Heures supplémentaires	25	

### Exemple :

Réception de 100 convives avec vin d'honneur  
1 maître d'hôtel et 3 serveurs =  $180 + 3 \times 160 = 660.00$  €

## Dégustation du Menu de Mariage

**-Dans nos locaux :** (portions et présentation idem mariage)

Du 1<sup>er</sup> septembre au 15 octobre (uniquement le midi du mardi au vendredi)

Du 16 octobre au 15 mai (uniquement le midi du mardi au samedi)

Dégustation offerte aux mariés.

Forfait accompagnant de 25.00 € par personne en semaine

Forfait accompagnant de 30.00 € par personne le samedi

**-à emporter :** (sans présentation)

Du 1<sup>er</sup> septembre au 31 mai

Dégustation offerte aux mariés.

Forfait accompagnant de 18.00 € par personne en semaine

## Conditions générales

- Un acompte de **30 %** de la valeur du devis sera nécessaire pour **confirmer la réservation et la commande**. Cet acompte sera encaissé de suite. Un **deuxième acompte de 30 %** sera nécessaire **30 jours avant la prestation** et le **solde la semaine suivant la prestation**.
- Le **nombre d'invités** devra nous être **confirmés 10 jours avant la prestation**.
- Toute **détérioration ou casse** du matériel de location (vaisselle, nappage,) vous sera **facturé**.
- Le **matériel de location** (vaisselle, nappage...) devra nous être **retourner dans nos locaux le lundi avant 12h**.
- Les **tarifs** indiqués sur ce book sont **susceptibles d'être modifiés** en fonction de l'évolution des cours du marché.
- Tous nos plats sont confectionnés dans notre laboratoire Répondant aux normes H.A.C.C.P.

- Nous tenons à vous informer que **tous nos plats sont réalisés dans notre laboratoire et peuvent contenir des substances allergènes** comme : céréales contenant du gluten (blé, seigle...), fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites de plus de 10mg/kg ou 10mg/l, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.
- Nous **déclinons toute responsabilité** sur **d'éventuelles erreurs/oublis** concernant des **menus spécifiques** : végétarien, allergies ou autre.
- Pour toute **annulation de la commande du fait du client**, une **indemnité compensatrice** du montant des arrhes vous sera facturée.

Cette annulation entraînera en plus, la **perception des frais suivants** :

- De six mois à 30 jours 15% du montant de la prestation.
- De 30 jours à 2 jours 30% du montant de la prestation.
- Moins de 2 jours 50% du montant de la prestation

## DEMANDE DE DEVIS ([contact@bernigaud-traiteur.fr](mailto:contact@bernigaud-traiteur.fr))

**Attention ceci n'est pas une réservation ! Un premier acompte de 30 % est obligatoire afin de réserver la date votre choix.**

Nom et prénom :

Adresse :

N° téléphone :

Mail :

Date de la prestation :

Lieu de la prestation :

### Cocktail

Heure :                      Lieu :

Nombre d'invités :

Choix (verrines, brochettes, ateliers...) :

Boissons :            client **ou** traiteur

Choix :

Forfait verrerie :                      oui            non

Forfait nappage :                      oui            non

### Repas :

Heure :

Nombre d'adultes :

Nombre de prestataires :

Lieu :

Nombre d'enfants :

Menu choisi : (+ choix trou normand et choix du dessert)

Boissons :            client **ou** traiteur

Choix :

Forfait vaisselle :                      oui            non

Forfait nappage :                      oui            non

Livraison vaisselle et nappage :                      oui            non

Mise en place nappage et couvert :                      oui            non

Service (*à votre charge*) :                      oui            non

**Repas du lendemain :** Nous vous demanderons de nous  
**retourner le matériel de location dans nos locaux le lundi avant  
12h.**

**Brunch :**  
*(Indiquez votre choix)*

oui non

**Lieu :** **Heure :**

**Nombre d'invités :**

**Forfait vaisselle :** oui non

**Forfait nappage :** oui non

**Buffet :**  
*(Indiquez votre choix)*

oui non

**Service (à votre charge) :** oui non

**Boissons :** client **ou** traiteur  
*(Si de notre fourniture, indiquez votre choix)*