



VINCENT
BERNIGAUD
TRAITEUR

Réceptions 2020

176 Avenue de Verdun 58300 CHAMPVERT

Tel : 09.75.75.18.06

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 sandwichs variés)	45.00 €
Crocodile surprise (garni d'environ 40 sandwichs variés)	50.00 €
Cygne surprise (garni d'environ 40 sandwichs 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: entrée, 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 rillettes 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

Brioquette 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/pers**)
- ✓ 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 11h.**
- ✓ 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 bavaois 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, bavaois 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 bavaois 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 choux / 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 (supplement 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

Marquissette	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 Softs (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 pers80.00 €

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 pers60.00 €

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^{er} 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^{er} 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 **confirmé 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 **retourné IMPERATIVEMENT dans nos locaux le lundi avant 11h**.
- 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** : végan, 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)

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 11h.

Brunch : oui non
(Indiquez votre choix)

Lieu : **Heure :**

Nombre d'invités :

Forfait vaisselle : oui non

Forfait nappage : oui non

Buffet : oui non
(Indiquez votre choix)

Service (à votre charge) : oui non

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