



Vincent Bernigaud
traiteur

*Votre Réception
de Mariage 2022-2023*



176 Avenue de Verdun 58300 CHAMPVERT

Tel : 09.75.75.18.06

contact@bernigaud-traiteur.fr

www.bernigaud-traiteur.fr

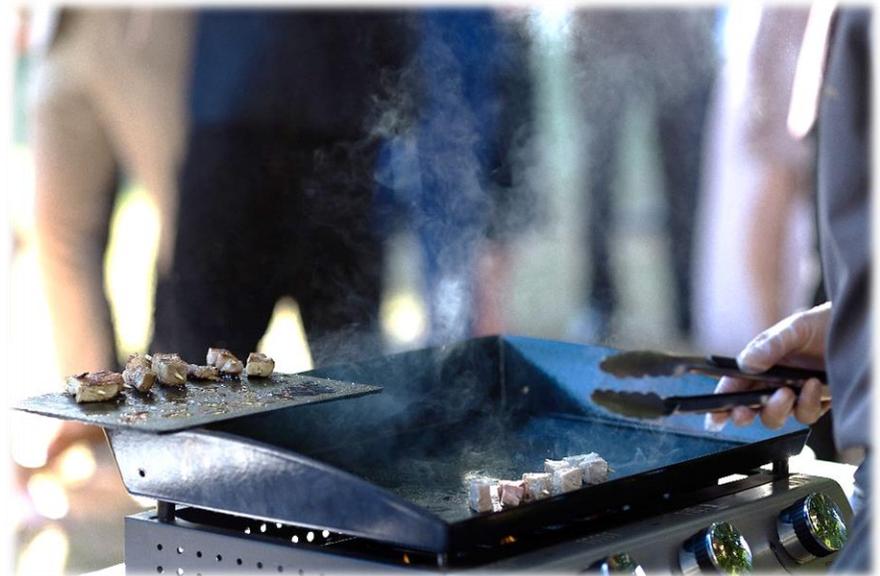
Chers clients,

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.

Merci de votre confiance,

Vincent Bernigaud
Et son équipe



Prestations incluses dans nos prestations

- ✓ Le personnel de cuisine (Pour toute prestation supérieure à 3000 €, si inférieure tarif 25.00 ttc / heure)
- ✓ 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
- ✓ 1 boule de pain par personne sur table
Puis corbeille de pain tranchée

Prestations non comprises dans nos prestations

- ✓ La location de vaisselle et nappage (voir page 9)
- ✓ La livraison de la vaisselle et du nappage sur le lieu de la réception pour 80 € TTC (livraison possible le vendredi après-midi).
Nous vous demanderons de nous retourner le matériel dans nos locaux le lundi avant 11h.
- ✓ La mise en place du nappage et du couvert (en option)
- ✓ La fourniture des boissons (voir pages 10 et 11)
- ✓ Le service (en option)
- ✓ La remise en état de la salle de la prestation et l'enlèvement des bouteilles vides

Sommaire

Les Cocktails

-Classique	5
-Pains garnis « surprise »	5
-Mini Brochettes froides	5
-Les Verrines	5
-Les Élégants	5
-Les Ateliers froids et chauds	6
-Les Veggies	6

Les Menus

-Champêtre	7
-Saveurs	7
-Plaisir	7
-Symphonie	8
-Romarin	8
-Dégustation	8
-Option Trou Bourguignon	8
-Les Desserts des Mariés	9
-Menus enfants et Prestataires	10
-Les Buffets	11
-Brunch	12

Location

-Vaisselle et nappage	13
-----------------------	----

Les Boissons

-Cocktails	14
-Softs	14
-Bulles	14
-Carte des Vins	15

Service

16

Dégustation du Menu

16

Conditions générales de vente

17

Demande de devis

18

Les Cocktails

Nous préconisons

8 pièces /pers suivi d'un menu avec mise en bouche, entrée, plat, fromage, dessert

10 pièces /pers suivi d'un menu avec entrée, plat, fromage, dessert

12 à 15 pièces /pers suivi d'un menu plat, fromage, dessert

Nos classiques

Feuilleté saucisse à la moutarde 0.50 €/p

Feuilleté fromage 0.50 €/p

Feuilleté tapenade 0.50 €/p

Feuilleté pesto 0.50 €/p

Gougère 0.50 €/p

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) 48.00 €

Crocodile surprise (garni d'environ 40 sandwichs variés) 55.00 €

Cygne surprise (garni d'environ 40 sandwichs variés) 55.00 €

Les mini brochettes froides 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

Les verrines 2.70 € / pièce

Coupelle carpaccio de Saint-Jacques

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, foie gras et lard grillé

Coupelle rouget en escabèche et tartare de tomate

Verrine mousseux de betterave et chavignol et jambon serrano

Les élégants

Assortiments de canapés frais 0.95 €/p

Assortiment de petits fours chauds 0.95 €/p

Assortiment de mignardises sucrées 0.95 €/p

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

Mini éclair au saumon fumé 1.10 €/p



Les Ateliers froids (nappage et matériel compris)

Atelier Gravlax de saumon : 3.20 € / pers (30 gr / pers)

Accompagné de Blinis et crème citronnée

Atelier huitres : 3.00 € / pièce (minimum 100 huitres)

Huitres présentées sur glace pilée, ouvertes par nos soins devant vos convives, citron et vinaigre échalotte en libre-service.

Atelier découpe de jambon Serrano : 250.00 €

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

Les Ateliers chauds (nappage et matériel compris)

Atelier brochette de bœuf : 2.90 € / pièce (Environ 30 g)

Grillé devant vos convives à la plancha, accompagné de fleur de sel.

Atelier brochette de poulet au citron : 2,40 € / pièce (Environ 30 g)

Grillé devant vos convives à la plancha, accompagné de fleur de sel.

Atelier brochette de crevette et saint jacques : 3.80 € / pièce

(Environ 30 g) Grillé devant vos convives à la plancha, accompagné de fleur de sel.

Atelier Mini Burger : 3.70 € / pièce

Steak haché du boucher grillé à la plancha, pain burger maison, confectionné devant vos convives.

Les Veggies

Croquant-Légumes 1.50 €/pers

Pièce montée de légumes croquants, accompagné de sauces bleu, mayonnaise et crème d'herbes (De 40 à 100 personnes, environ 3 légumes / pers)

Croquant-Fruits 1.60 €/pers

Pièce montée de fruits, accompagné de sauces chocolat et coulis fruits rouge (De 40 à 100 personnes, environ 3 fruits / pers)



L'Atelier Gaspachos libre-service 1.20 € /pers

(Gaspachos aux choix, en fontaine avec verrines à remplir à disposition)

- .Gaspacho de tomates (50 personnes minimum)
- .Gaspacho de concombres et menthe (50 personnes minimum)
- .Gaspacho courgettes et cumin (50 personnes minimum)



Les menus

Menu Champêtre à 32.00 €

Mise en bouche :

Cassolette d'escargots de bourgogne à la crème d'ail (+4.00 €)

—

Dariole de sandre aux écrevisses sauce coraillée

—

Jambon à l'os braisé au Miel du Morvan cuit basse température

Pomme grenaille au sel de Guérande et bavarois de légumes

—

Plateau de fromages affinés et mesclun*

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

—

Dessert à la carte

Menu Plaisir à 37.00 €

Mise en bouche :

Nem de saumon fumé et concombre sauce soja (+4.00 €)

—

Foie gras de canard maison, Chutney de mangue aux 5 baies

—

Suprême de pintade «Label rouge» cœur de morille

Ecrasé de patate douce, tomate juste confite, gratin de courgettes

—

Plateau de fromages affinés et mesclun*

—

Dessert à la carte

Menu Saveurs à 34.00 €

Mise en bouche :

Milles feuilles de foie gras au pain d'épices, confit de figues (+4.00 €)

—

Opéra de saumon fumé et bavarois d'avocat

—

Médailillon de pintade aux dattes, sauce 4 épices

Caviar d'aubergine, tomate juste confite et gratin de courgettes

—

Plateau de fromages affinés et mesclun*

—

Dessert à la carte

Menu Symphonie à 38.00 €

Mise en bouche :

Velouté de champignons en cappuccino,
Julienne de jambon serrano (+4.00 €)

—
Bruschetta de gravlax de saumon,
Pickles de fenouil et crème citronnée

—
Mijoté de palerons façon carbonade flamande
Jeunes légumes étuvés

—
Plateau de fromages affinés et mesclun

—
Dessert à la carte

Menu Romarin à 41.00 €

Mise en bouche :

Gaspacho et brochette de melon,
Julienne de jambon serrano (+4.00 €)

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

—
Pavé de veau Charolais piqué aux tomates séchées, écrasé de pomme
de terre à l'huile d'olive, tian de légumes et jus au romarin

—
Plateau de fromages affinés et mesclun

—
Dessert à la carte

Menu Dégustation à 43.00 €

Mise en bouche :

Milles feuilles de foie gras au pain d'épices, confit de figues (+ 4.50 €)

—
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 juste confite

—
Plateau de fromages affinés et mesclun

—
Dessert à la carte

Option Trou Bourguignon à 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

Buffet de café et tisanes 1.00 €

Les Desserts Des Mariés

Les entremets (au choix, compris dans les menus)

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 (biscuit joconde, mousseline à la vanille et fraises)

Royal chocolat (mousse chocolat noix de pécan, base craquante)

Les entremets glacés (au choix, compris dans les menus)

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)

Les Options

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 chou / pers)

Pièce montée à thème (supplément 2.50 €)

(3 chou / pers)

Pièce montée de macarons (supplément 1.50 €)

(5 macarons / pers)

Wedding cake (supplément 3.00 €)

Les menus

Enfants

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 €

Émincé de melon et jambon de pays
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 adolescents

Les menus

Prestataires

Menu à 19.00 €

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)

Les Buffets

Buffet à 20.00 €

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

Buffet à 22.00 €

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

Buffet à 27.00 €

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 médaillon de pintade aux dattes
Salade de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne
Salade
Mayonnaise, moutarde, cornichon et vinaigrette.
Fromage blanc de campagne avec crème et sucre
Ou Plateau de fromage
Assortiment d'entremets (2 au choix)

Buffet à 35.00 €

2 verrines (voir page cocktail)
1 hors d'œuvre au choix
Présentation de crevette et saumon fumé
Présentation de Charcuteries
Présentation de rosbif et médaillon de pintade aux dattes
Salade de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne, salade
Mayonnaise, moutarde, 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

Buffet lunch à 15.00 €

2 crudités au choix,
1 salade composée au choix
Présentation de poulet rôti.
Pomme chips
Mayonnaise, moutarde
Tartelette aux fruits

Brunch à 19.00 €

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 5P (pasta, poulet, parmesan, pesto, pignon de pin et tomates confite)
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

Location

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...)

-Livraison de la vaisselle et du nappage sur le lieu de la réception pour 80 € TTC (livraison possible le vendredi après-midi).

Nous vous demanderons de nous retourner le matériel dans nos locaux le lundi avant 11h.

Option mise en place par nos soins le vendredi AM (chiffrage sur devis)



Les Boissons

Les Cocktails

Marquissette	12.00 € / litre
Planteur	12.00 € / litre
Sangria	12.00 € / litre
Rosé Pamplemousse	8.00 € / litre

Location fontaine à cocktail 40.00 €



Les Softs (Reprise des non-consommés)

Evian litre bouteille verre	1.50 €
Badoit litre bouteille verre	1.80 €
Jus de fruit litre (orange, pomme, pamplemousse)	2.50 €
Coca-Cola 1.25 litre	2.50 €

Les Bulles (Reprise des non-consommés)

Champagne Jean Laurent 75 cl	19.50 €
Crémant de Bourgogne Bruno Verret 75 cl	11.00 €

Glace pilée sac de 20 kg 8.00 €

Location vasque à Champagne 10.00 €



La Carte des Vins (Reprise des non-consommés)

Nos vins blancs :

- Pouilly fumé Domaine Des Riaux 10.90 €
- Sancerre Domaine Martin 14.50 €
- Menetou Salon Domaine Bourgeois 10.00 €
- Reuilly Domaine Vincent 12.00 €

Nos vins rouges :

- Coteau du Giennois Domaine Treuillet 8.40 €
- Sancerre Domaine Martin 14.50 €
- Reuilly Domaine Vincent 12.00 €
- Bourgogne Côte d'Auxerre Domaine Sorin -Coquart 11.00 €

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 :

	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)

Suivant nos disponibilités, uniquement le midi.

Dégustation offerte aux mariés.

Forfait accompagnant de 25.00 € par personne en semaine

Forfait accompagnant de 30.00 € par personne le samedi

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** : 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)

**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 :

Lieu :

Nombre d'adultes :

Nombre d'enfants :

Nombre de prestataires :

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
			<i>(Indiquez votre choix)</i>		
Lieu :		Heure :			
Nombre d'invités :					
Forfait vaisselle :	oui	non			
Forfait nappage :	oui	non			
Service (à votre charge) :	oui	non	Buffet :	oui	non
			<i>(Indiquez votre choix)</i>		
Boissons :	client	ou	traiteur		
<i>(Si de notre fourniture, indiquez votre choix)</i>					