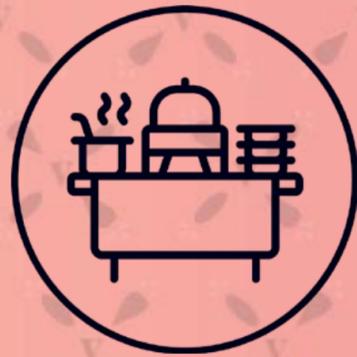


**Vincent
Bernigaud**
TRAITEUR



Votre réception de Mariage 2024



176 Avenue de Verdun,
58300 CHAMPVERT.
09 75 75 18 06
contact@bernigaud-traiteur.fr

→ Votre réception «sur-mesure»

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.



→ Sommaire

Les Cocktails

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

Les menus

- Champêtre P.8
- Saveurs P.8
- Plaisir P.8
- Symphonie P.9
- Romarin P.9
- Dégustation P.9
- Option Trou Bourguignon P.9
- Les Desserts des Mariés P.11
- Menus enfants et Prestataires P.12
- Les Buffets P.14
- Brunch P.15

Location

- Vaisselle et nappage P.17

Les boissons

- Cocktails P.18
- Soft P.18
- Bulles P.18
- Carte de vins P.19

Service

P.21

Dégustation du menu

P.21

CGV

P.22

Demande de devis

P.23

→ Nos prestations

Services inclus 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

Services non compris 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



→ Les cocktails 1/2

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 0.55 € /p
- Feuilleté fromage 0.55 € /p
- Feuilleté tapenade 0.55 € /p
- Feuilleté pesto 0.55 € /p
- Gougère 0.55 € /p
- Cake jambon olive (environ 50 portions) 18.00 €
- Cake thon chorizo (environ 50 portions) 18.00 €
- Galette aux gratons (environ 30 tranches) 8.00 €

Les pains garnis « surprise »

- Pain complet surprise (garni d'environ 50 sandwiches variés) 50.00 €
- Crocodile surprise (garni d'environ 40 sandwiches variés) 59.00 €
- Cygne surprise (garni d'environ 40 sandwiches variés) 59.00 €

Les verrines

2.80 € / 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 1.10 € /p
- Briochette d'escargots de bourgogne et beurre persillé 1,00 € / p
- Mini éclair au saumon fumé 1.20 €/p

→ Les cocktails 2/2

Les Ateliers froids (nappage et matériel compris)

- **Atelier Gravlax de saumon** : 3.20 € / pers (30 gr / pers)
Tranché devant vos convives, accompagné de blinis et crème citronnée en libre service
- **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** : 260.00 € (option Jambon Iberique 360,00 €)
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** : 2,50 € / pièce (Environ 30 g)
Grillé devant vos convives à la plancha, accompagné de fleur de sel.
- **Atelier brochette de crevette et Saint-Jacques** : 3.90 € / pièce (Environ 30 g)
Grillé devant vos convives à la plancha, accompagné de fleur de sel.
- **Atelier Mini Burger** : 3.80 € / 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 1/2

Menu Champêtre à 34 euros

Mise en bouche :

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

Dariable 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*

Dessert (1 entremet compris, option en supplément)

Menu Saveurs à 36.00 €

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

Médailon de pintade aux dattes, sauce 4 épices
Caviar d'aubergine, tomate juste confite et gratin de courgettes

Plateau de fromages affinés et mesclun*

Dessert (1 entremet compris, option en supplément)

Menu Plaisir à 39.00 €

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 (1 entremet compris, option en supplément)

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

→ Les menus 2/2

Menu Symphonie à 40 euros

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 (1 entremet compris, option en supplément)

Menu Romarin à 44 euros

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 (1 entremet compris, option en supplément)

Menu Plaisir à 46 euros

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 (1 entremet compris, option en supplément)

Option Trou Bourguignon à 2,90 €

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 € (à volonté toute la nuit)



→ 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 (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 à définir 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 €)

—————> Les menus enfants & prestataires

Menu enfant à 16 €

Buffet froid:

Salade de pâtes et surimi

Présentation de melon (en saison)

Club Sandwich poulet, et saumon fumé

Chips

Crêpes et gaufres (chantilly, sauce chocolat, sucre)

Assortiment de bonbons

Menu:

Émincé de melon(en saison) et jambon de pays

ou

Assiette de charcuterie

—
Filet de poulet à la crème, pomme dauphine Moelleux au

—
Moelleux au chocolat ou glace

—
Possibilité menu adulte en demi-portion pour les adolescents

Menu prestataire à 19€

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 1/2

Minimum 10 pers

Buffet à 20 euros

- 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 24 euros

- 2 crudités au choix,
- 2 salades composées au choix
- 1 hors d'oeuvre 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 29 euros

- 2 crudités au choix et 2 salades composées au choix
- 1 hors d'oeuvre 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 37 euros

- 2 verrines (voir page cocktail)
- 1 hors d'oeuvre 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, c ornichon 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

→ Les buffets 2/2

Minimum 10 pers

Buffet lunch à 16 euros

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

Brunch à 19 euros

- 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

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'oeuvre

OEuf mimosa / Tomate farcie au thon / Tomate farcie macédoine / Cornet jambon macédoine / Assortiment de melon



1

→ 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 (chiffage sur devis)

→ Les boissons 1/2

Les Cocktails

- Marquissette • 12€/litre
- Planteur • 12€/litre
- Sangria • 12€/litre
- Rosé Pamplémousse • 8€/litre

- Location fontaine à cocktail 40.00 €

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 €

(Reprise des non-consommés)

Les soft

- 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 boissons 2/2

Carte des vins

Nos vins blancs

- Pouilly fumé Domaine Des Riaux 11,50 €
- Sancerre Domaine Martin 15.50 €
- Menetou Salon Domaine Bourgeois 12,00 €
- Reully Domaine Vincent 12.00 €

Nos vins rouges

- Coteau du Giennois Domaine Treuillet 9,00 €
- Sancerre Domaine Martin 15.50 €
- Reully Domaine Vincent 12.00 €
- Bourgogne Côte d'Auxerre Domaine Sorin -Coquart 12.00 €

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 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

(a 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) Forfaits :	Service Dîner Uniquement
Maitre d'hôtel	200€	140€
Serveur	180€	120€

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. (prévoir 2 à 3 h)

Dégustation offerte aux mariés.

Forfait accompagnant de 30.00 € par personne en semaine, Forfait accompagnant de 35.00 € par personne le samedi.

- Possibilité dégustation à emporter

→ 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 :

Votre choix cocktail à nous préciser
(verrines, brochettes, ateliers...):

Nombre de prestataires :

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

Forfait nappage :

oui

non

Service (à votre charge) :

oui

non

Boissons :

client

ou

traiteur

(Si de notre fourniture, indiquez votre choix)

Boissons :

client

ou

traiteur

Choix :

Brunch :

oui

non

(Indiquez votre 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

Boissons :

client

ou

traiteur

Choix :

Repas du lendemain :

Lieu :

Heure :

Nombre d'invités :

Forfait vaisselle :

oui

non

Buffet :

oui

non

(Indiquez votre choix)

Forfait verrerie cocktail:

oui

non

Forfait nappage :

oui

non

Repas :

Heure :

Lieu :

Nombre d'adultes :

Nombre d'enfants :

→ **Merci !**

Vincent Bernigaud

TRAITEUR

176 Avenue de Verdun,
58300 CHAMPVERT.
09 76 75 18 06
contact@bernigaud-traiteur.fr

