

**Vincent  
Bernigaud**  
TRAITEUR



# Votre réception Festive 2025



176 Avenue de Verdun,  
58300 CHAMPVERT.  
09 75 75 18 06  
[contact@bernigaud-traiteur.fr](mailto:contact@bernigaud-traiteur.fr)

# → Votre réception «sur-mesure»

Chers clients, vous trouverez, ci-dessous, mille et une idées pour faire de votre réception festive 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 Elégants P.5
- Les Ateliers froids et chauds P.6
- Les Veggies P.6

## Les menus

- Saveurs P.8
- Plaisir P.8
- Symphonie P.8
- Romarin P.9
- Dégustation P.9
- Option Trou Bourguignon P.9
- Les Desserts 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

## CGV (Conditions Générales de Vente)

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 30€ /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 18)
- La **livraison** de la vaisselle et du nappage sur le lieu de la réception pour **100 € TTC+ 1,70€ du km** (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, demander un devis)
- La fourniture des boissons (voir pages 19 et 20)
- 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 0.80 € /p
- Feuilleté fromage 0.80 € /p
- Feuilleté tapenade 0.80 € /p
- Feuilleté pesto 0.80 € /p
- Gougère 0.80 € /p
- Cake jambon olive (environ 50 portions) 22.00 €
- Cake thon chorizo (environ 50 portions) 22.00 €
- Galette aux gratons (environ 30 tranches) 10.50 €

## Les pains garnis « surprise »

- Pain complet surprise (garni d'environ 50 sandwiches variés) 65.00 €
- Crocodile surprise (garni d'environ 40 sandwiches variés) 75.00€
- Cygne surprise (garni d'environ 40 sandwiches variés) 75.00€

## Les verrines

3.30 € / pièce

*Minimum 10 pièces par variété*

- 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

*Minimum 10 pièces par variété*

- Assortiments de canapés frais 1.20 € /p
- Assortiment de petits fours chauds 1.20 € / p
- Assortiment de mignardises sucrées 1.40 € /p
- Briochette d'escargots de bourgogne et beurre persillé 1,40 € / p
- Navette au saumon fumé 1.70 €/p

## Les mini brochettes froides

2,70 € / pièce

*Minimum 10 pièces par variété*

- 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 cocktails 2/2*

## Les Ateliers froids (nappage et matériel compris)

- **Atelier Gravlax de saumon : 3.90 € / 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 : 300.00 € (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 : 3.80 € / pièce (Environ 30 g)**  
Grillé devant vos convives à la plancha, accompagné de fleur de sel.
- **Atelier brochette de poulet au citron : 3,40 € / pièce (Environ 30 g)**  
Grillé devant vos convives à la plancha, accompagné de fleur de sel.
- **Atelier brochette de crevette et Saint-Jacques : 4.50 € / pièce (Environ 30 g)**  
Grillé devant vos convives à la plancha, accompagné de fleur de sel.
- **Atelier Mini Burger : 4.50 € / pièce**  
Steak haché du boucher grillé à la plancha, pain burger maison, confectionné devant vos convives.

## Les Veggies

- **Croquant-Légumes 1.90 €/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 2.10 €/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 1.70 € /pers

(Gaspachos aux choix, en pichet sur glace 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 Saveurs** à *41 euros*

*Mise en bouche :*

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

---

Opéra de saumon fumé et bavarois d'avocat , crème balsamique

---

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 Plaisir** à *45 euros*

*Mise en bouche :*

Nem de saumon fumé et concombre sauce thaï(+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)

## **Menu Symphonie** à *47 euros*

*Mise en bouche :*

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

---

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

---

Pavé de veau « cœur de morilles »  
Ecrasé de pomme de terre à l'huile de noisettes,  
Tomate juste confite et bavarops de légumes

---

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 Romarin** à *49 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 Dégustation** à *51 euros*

*Mise en bouche :*

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

---

Filet de sandre, crème de 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 *3,50 euros*

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** à *2 euros*

(à volonté toute la nuit)



# —————→ *Les desserts*

## 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)

•CORBEILLE DE FRUITS FRAIS (200g/p) : 3,00€/personne

## Les options

- **Buffet spécial anniversaire de Mariage** (supplément 3.00 €)  
(2 entremets à définir sur présentoir personnalisé et une pièce montée cône 1 chou / pers)
- **Buffet de desserts** (supplément 2 €)  
(3 entremets a défini sur présentoir personnalisé)
- **Pièce montée cône tradition**  
(supplément 2 €) (3 choux / pers)
- **Pièce montée à thème** (supplément 3 €)  
(3 choux / pers)
- **Pièce montée de macarons** (supplément 2.00 €)  
(5 macarons / pers)
- **Wedding cake** (supplément 4€)

# → *Les menus enfants & prestataires*

## Repas enfant

### **Buffet froid à 18.50 €**

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: plat + dessert 14 € ou entrée + plat + dessert 17€**

Émincé de melon(en saison) et jambon de pays  
ou

Assiette de charcuteries

—  
Filet de poulet à la crème, pomme dauphine

—  
Moelleux au chocolat ou glace

—  
**Possibilité menu adulte en demi-portion pour les adolescents( demi-tarif)**

## Menu prestataire à 22€

Assiette de charcuteries

—

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** *24 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** *28 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** *34 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 médaillons de pintade aux dattes
- Salade de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne
- Salade
- Mayonnaise, moutarde, cornichons et vinaigrette
- Fromage blanc de campagne avec crème et sucre
- Ou Plateau de fromage (supp 1,00€)
- Assortiment d'entremets (2 au choix)

## **Buffet à** *44 euros*

- 2 verrines (voir page cocktail)
- 1 hors d'oeuvre au choix
- Présentation de crevettes et saumon fumé
- Présentation de charcuteries
- Présentation de rosbif et médaillons de pintade aux dattes
- Salade de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne, salade
- Mayonnaise, moutarde, cornichons et vinaigrette
- Fromage blanc de campagne avec crème et sucre  
**OU** Plateau de fromage (supp 1,00€)
- 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 *20 euros*

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

## **Brunch** à *24 euros*

- Confitures, miel, beurre
- Assortiment de mini viennoiseries (2/pers)
- Brioches
- 2 salades composées au choix
- Présentation de charcuteries
- Présentation de jambon à l'os
- Plateau de fromages
- Salade de fruits frais
- Boissons en supp 2,50 €/pers : café, lait, thé, jus de fruits

## **Nos choix de crudités**

- Carottes râpées
- Salade de tomates
- Céleri rémoulade
- Betteraves rouges
- Concombres tzatziki
- Coleslaw

## **Nos choix de salades composées**

- Salade piémontaise
- Salade de riz niçois
- Salade fraîcheur (saumon fumé avocat, pamplemousse, pâtes)
- Salade chou, lardons
- Salade océane (saumon fumé, fruits de mer, pâtes, ananas ou mangue, sauce cocktail)
- Salade 5P (pasta, poulet, parmesan, pesto, pignons de pin et tomates confite)
- Salade gésiers et haricots verts
- Tomates mozzarella
- Taboulé
- Salade Texane ( Haricots rouges, maïs, semoule, tomate, oignons )

## **Nos Choix de Hors d'oeuvre**

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



# → Location

## Vaisselle et nappage

- **Forfait vaisselle** 5.00 € /pers  
(1 verre à vin, 1 verre à eau, 1 flûte à champagne, 2 couteaux, 2 fourchettes, 1 petite cuillère, 4 assiettes, 1 tasse et 1 sous tasse et 1 corbeille à pain pour 8 pers)
- **Forfait nappage coton blanc repas** 3,60 € / pers  
(Nappage pour table ronde ou rectangulaire et serviette coton)
- **Forfait nappage et juponnage buffet cocktail** (5 m) 60.00 €  
(Adapté pour 50 personnes)
- **Forfait verrerie cocktail** 1.00 € / 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 110 € TTC + 1,70 du km (livraison possible le vendredi après-midi).

Nous vous demanderons de nous retourner **impérativement** le matériel dans nos locaux le **lundi avant 11h**.  
Option mise en place par nos soins le vendredi AM (chiffrage sur devis)

# → *Les boissons 1/2*

## Les Cocktails

• Marquissette	14€/litre
• Planteur	14€/litre
• Sangria	14€/litre
• Rosé Pamplemousse	10€/litre
• Location fontaine à cocktail	45,00€

## Les bulles

(Reprise des non-consommés)

• Champagne Tissier 75 cl	22 €
• Crémant de Bourgogne 75 cl	13.00 €
• Glace pilée sac de 20 kg	8.00 €
• Location vasque à Champagne	12.00 €

(Reprise des non-consommés)

## Les soft

• Evian litre bouteille verre	2.10 €
• Badoit litre bouteille verre	2.10 €
• Jus de fruit litre (orange, pomme, pamplemousse)	2.50 €
• Coca-Cola 1.25 litre	2.90 €

# → *Les boissons 2/2*

## Carte des vins

### Nos vins blancs

• Pouilly fumé Domaine Mellot	15,90 €
• Sancerre Domaine Mellot	18,90 €
• Menetou Salon Domaine Mellot	12,90 €
• Reuilly Domaine Sorbe	12,90 €

### Nos vins rouges

• Coteau du Giennois Domaine Treuillet	10,00 €
• Sancerre Domaine Martin	16,00 €
• Reuilly Domaine Vincent	12,50 €
• Bourgogne Côte d'Auxerre Domaine Sorin -Coquart	12,50 €

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	100.00 €
de 101 à 200 pers	180.00 €
<i>Au-delà sur devis</i>	

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

de 50 à 100 pers	100.00€
de 101 à 200 pers	180.00 €
<i>Au-delà sur devis</i>	

### 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	250€	180 €
Serveur	220€	160€

Heures supplémentaires : 30€

## Exemple :

Réception de 100 convives avec vin d'honneur  
1 maître d'hôtel et 3 serveurs =  $220 + (3 \times 200) = 820.00 \text{ €}$

Attention le temps de trajet du personnel (du laboratoire jusqu'à votre lieu de prestation) sera également comptabilisé

## Dégustation du Menu Festif

• Dans nos locaux : (portions et présentation idem mariage) Suivant nos disponibilités, uniquement le midi. (prévoir 2 à 3 h)

Forfait accompagnant de 35.00 € par personne en semaine

Forfait accompagnant de 45.00 € 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. La facture sera arrêté sur ce nombre même en cas de désistement de dernière minute,
- 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 [\(contact@bernigaud-traiteur.fr\)](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 :  
Votre choix cocktail à nous préciser  
(verrines, brochettes, ateliers...) :

Boissons :        client **ou** traiteur  
Choix :

Forfait verrerie cocktail:            oui            non  
Forfait nappage :            oui            non  
Forfait juponnage:            **oui**            **non**

Repas :

Heure début de repas :            Lieu :  
Nombre d'adultes :            Nombre d'enfants :

Nombre de menu prestataire :

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 :

Lieu :            Heure :

Nombre d'invités :

Forfait vaisselle :            oui            non

Forfait nappage :            oui            non

Service (à votre charge) :            oui            non

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

Brunch :            oui            non  
*(Indiquez votre choix)*

Buffet :            oui            non  
*(Indiquez votre choix)*

—————→ *Merci !*

# Vincent Bernigaud

TRAITEUR

176 Avenue de Verdun,  
58300 CHAMPVERT.  
09 76 75 18 06  
[contact@bernigaud-traiteur.fr](mailto:contact@bernigaud-traiteur.fr)

