

Vendôme

2016

RECEPTION

Le prestige de vos événements

PLATEAUX REPAS - PLATEAUX COCKTAIL - PLANCHES - BUFFETS - PETITS DÉJEUNERS



06 47 77 61 68
commande@vendome-reception.fr
www.vendome-reception.fr

Sommaire

CONDITIONS DE COMMANDE	02
PROVENANCE DES PRODUITS	03
PLATEAUX FERMIERES	04
PLATEAUX VENDÔME	05-06
PLANCHE CHARCUTERIE	07
PLANCHE FROMAGE	07
PLANCHE DE POISSONS FUMES	07
PLATEAUX COCKTAILS SALÉS	08
PLATEAUX COCKTAILS SUCRÉS	09
LES BUFFETS FROIDS	10-11
LES BUFFETS CHAUDS	12-13
PETITS DÉJEUNERS	14
BOISSONS	14-15

Conditions de commande

PAR MAIL à commande@vendome-reception.fr en indiquant le contenu de votre commande, l'adresse de livraison, l'adresse de facturation si celle-ci est différente, la date, ainsi qu'une plage horaire de livraison (créneau de 1 h30)

PAR TÉLÉPHONE au 06 47 77 61 68

Notre équipe commerciale est à votre disposition pour vous conseiller sur vos choix.

SUR NOTRE SITE www.vendome-reception.fr

TARIFS ET HORAIRES DE LIVRAISON

La livraison est gratuite dans les villes suivantes :

Serris - Bailly Romainvilliers - Magny-Le-Hongre - Bussy Saint Georges - Ferrières en Brie - Chanteloup - Montévrain - Chessy - Lognes - Croissy Beaubourg - Saint Thibault des Vignes - Lagny

La livraison est tarifée dans les autres villes. Nous consulter.

Les horaires de livraison sont donnés selon un créneau d'1h30, ils peuvent être décalés en fonction des aléas indépendants de notre volonté : grèves, circulation dense, conditions climatiques, travaux...

Toute réclamation devra être portée par écrit sous 8 jours à notre établissement.



CONDITIONS D'ANNULATION ET MODALITÉS DE PAIEMENT

Toute commande annulée devra être signalée 24h avant la prestation (jours ouvrés). Dans le cas contraire celle-ci sera facturée intégralement.

Toute commande doit être payée à 30 jours date de réception de facture. En cas de retard, les pénalités relatives et stipulées par le code du commerce Art 6441-6 seront appliquées.

Quand puis-je commander ?

POUR LES PLATEAUX REPAS

La veille jusqu'à 14 h afin d'avoir accès à l'intégralité des menus

POUR LES PLATEAUX REPAS « Dernière minute »

La veille entre 17 h et 18 h ou le jour même jusqu'à 10 h (sous réserve de disponibilité).

POUR LES PLATEAUX COCKTAIL - **Sur commande 48 h avant 12 h.**

POUR LES PLATEAUX COCKTAIL « Luxe » - **Sur commande 72 h avant 12 h.**

POUR LES PLANCHES - **Sur commande 48 h avant 12 h.**

POUR LES BUFFETS - **Sur commande 48 h avant 12 h.**

POUR LES PETITS DEJEUNERS - **Sur commande 48 h avant 12 h.**

Provenance des produits

Vendôme Réception sélectionne les meilleurs fournisseurs dans chaque domaine.

- ◆ Les **Bœufs Fermier Aubrac** sont uniquement issus de race Aubrac qui produit une viande naturellement persillée, associée à une finesse de grain spectaculaire.
- ◆ La **Volaille du Gâtinais** est particulièrement réputée pour la qualité de sa viande.
- ◆ Le **Jambon du Kintoa** : la race du porc, l'élevage en plein air et un affinage long confèrent au Jambon du Kintoa sa chair marbrée et persillée, son goût puissant et profond.
Médaillé de BRONZE 2014, Médaillé d'ARGENT 2012, Médaillé d'OR 2011
- ◆ Le **Jambon de la Vallée des Aldudes** : la technique de salage, le temps, son affinage long au vent du sud lui confèrent son caractère unique. **Médaille d'OR au Concours Général Agricole 2016.**
- ◆ Le **porc basque** est élevé en extérieur, en liberté, en forêt et en montagne. Il se nourrit principalement d'herbe et de fruits de saison comme les châtaignes, glands, faines et pour préserver un équilibre alimentaire, d'un complément de céréales non OGM amenées chaque jour par l'éleveur.
- ◆ La maison SAFA est spécialisée dans le **saumon sauvage bio** pêché en mer Baltique.
- ◆ Le comptoir Local : des milliers de petits producteurs préparent quotidiennement des **produits naturels et artisanaux** aux saveurs incomparables.

Vendôme Réception a créé également un partenariat avec **deux pâtisseries d'exception**, concept unique en France :

- ◆ **Christophe ADAM**, l'Eclair de génie, qui développe une grande collection d'éclairs. En septembre 2015, il est consacré meilleur chef pâtissier de France de l'année, grand prix d'excellence de la prestigieuse institution Relais Desserts.
- ◆ **Carl MARLETTI**, Tarte au citron de l'année en 2009, fraiser de l'année en 2014, meilleur pâtissier de l'année en 2014.

Plateaux Fermier

- Kit couverts Luxor avec sel, poivre et serviette
- Coffret, fabrication française, 100 % recyclable
- Verre à pied
- Petit pain Tradition
- Vinaigrette du terroir (Selon saison)
- Moutarde
- Mayonnaise

L'Écrin

19, 90 Euros H.T.

- Salade de pommes de terre à la moutarde de Meaux
- Volaille du Gâtinais au piment d'Espelette et sa piperade basque
- Sélection de fromages affinés
- Yaourt fermier de notre région



Carat

21 Euros H.T.

- Sélection de céleri, bleu et noix
- Porc de l'Aveyron à la moutarde à l'ancienne et au miel de notre région, haricots vert bio
- Sélection de fromages affinés
- Yaourt Flan chocolat de la ferme de notre région



Topaze

22 Euros H.T.

- Rillettes de saumon de la Maison SAFA
- Lieu jaune et son Riso aux petits légumes
- Sélection de fromages affinés
- Salade de fruits de saison à la vanille



Plateaux Vendôme

- Kit couverts Bambou avec sel, poivre et serviette
- Coffret, fabrication française, 100 % recyclable
- Verre Gobelet
- Petit pain Tradition
- Vinaigrette du terroir (Selon saison)

Rubis

23 Euros H.T

- Salade d'automne aux champignons, œufs, pommes de terre, bleu et noix
- Ballotin de saumon de la Maison SAFA aux fines herbes et ses tagliatelles de légumes
- Sélection de fromages affinés
- Moelleux au chocolat



Emeraude

25 Euros H.T

- Tartelette au thon et jeunes pousses
- Rôti de Bœuf de L'Aubrac croquant au poivre de Sichuan et ses carottes confites à la sauge
- Sélection de fromages affinés
- Paris Brest



Argent

27 Euros H.T

- Saumon fumé de la Maison SAFA et son beurre citronné
- Filet de Volaille du Gâtinais farci au foie gras et sa salade de Spätzle aux champignons et poivrons
- Sélection de fromages affinés
- Tarte aux fraises



Plateaux Vendôme

Or

31 Euros H.T

- Foie gras de canard de la Maison Laffitte
- Rôti de canard de l'Aveyron au piment d'Espelette et son riz pilaf aux légumes et noisettes
- Sélection de fromages affinés
- Baba au rhum



Diamant

34 Euros H.T

- Saint Jacques marinées de la Maison SAFA et son magret séché de l'Aveyron, lentilles Belluga
- Filet d'Agneau de L'Aveyronnais et sa poêlée de légumes d'antan et ses châtaignes
- Sélection de fromages affinés
- Entremet trois chocolats



Les Planches



Planche de charcuterie

- Jambon Kintoa
- Lonzu
- Figatellu
- Lomo sec
- Chorizo
- Beurre
- Cornichons
- Pain de campagne tranché

45 Euros H.T



Planche de poissons fumés

- Saumon, flétan, truite
- Mini blinis
- Crème
- Quartiers de citron

55 Euros H.T



Planche de fromage

- Chèvres
- Pâtes molles
- Pâtes pressées
- Pâtes persillées
- Sélection de 5 fromages du terroir selon la saison
- Beurre
- Confiture
- Pain de campagne tranché

45 Euros H.T



Plateaux cocktails salés

Mini sandwichs

30 pièces

36 Euros H.T

Saumon fumé
Volaille au curry
Roquefort et noix



Brochettes

32 pièces

44,80 Euros H.T

Chorizo Saint Jacques
Melon et Jambon Kintoa
Saumon et courgette poêlée
Bresaola chèvre frais aux fines herbes



Canapés saveurs

32 pièces

51,20 Euros H.T

Mini blinis saumon
Figue au gras de jambon et chèvre aux noix
Ventrèche de thon marinée sur toast de pomme de terre
Crème de roquefort au poivre de Sichuan



Plateau du terroir

32 pièces

60,80 Euros H.T

Foie gras et figue
Chèvre et piment d'Espelette au magret séché
Saint Jacques marinée et crème de carotte
Lonzu et son beurre fermier



Plateaux cocktails sucrés

Tartelette de saison

32 pièces

parfums suivant saison

Pomme, citron, poire

44,80 Euros H.T



Macarons

32 pièces

4 parfums suivant saison

Chocolat, caramel beurre salé, framboise, fraise tagada, vanille, pistache

48 Euros H.T



Assortiment de choux et Carolines

32 pièces

4 variétés

Caroline, chou, salambo, gland

46 Euros H.T



Petits fours secs

32 pièces

4 parfums suivant saison

Cannelé, financier, rocher, tuiles

35,20 Euros H.T

Plateaux cocktails sucrés Luxe

par **Christophe ADAM**, l'éclair de génie

Commande au minimum 72 h avant

Mini éclairs

84 pièces

7 variétés

489 Euros H.T

Les buffets froids

- Livraison du buffet sur matériel à usage unique, assiettes, couverts, couverts de services en bambou et serviettes
- Verre à pied
- Campagne tranché
- Vinaigrette du terroir (Selon saison)
- Moutarde
- Mayonnaise

Pour 10 personnes minimum

Buffet Emerald

20 Euros H.T / pers.

- Rilette de saumon frais
- Volaille du Gâtinais marinée au piment d'Espelette
Roti bœuf de l'Aubrac aux herbes fraîches
- Salade parisienne au Comté de nos régions
Salade de Riso au citron et courgette
- Sélection de deux fromages affinés
- Tarte fine aux fruits de saison
Moelleux au chocolat



Buffet du Terroir

25 Euros H.T / pers.

- Tarte périgourdine
Planche de charcuterie du terroir (Jambon du Kintoa, Lonzu, Figatellu, Lomo sec, chorizo, beurre, cornichons)
- Ballotin de saumon de la Maison SAFA à l'aneth
Mignon de porc de l'Aveyron au gingembre et miel
- Salade de quinoa, tomates, concombre et menthe
Salade de pomme de terre, échalotes et ciboulette
- Sélection de deux fromages affinés
- Salade de fruit de saison à la vanille
Tarte aux fruits de saison

Buffet Diamant

27 Euros H.T / pers.

- Tartelette au thon et jeunes pousses
Brochettes de pommes de terre au safran
et magret fumé de l'Aveyron
- Filet de cabillaud vert pré
Filet de Cœur de Rumsteack de l'Aubrac
en croute de poivre
- Salade de jeunes pousses au parmesan
Salade de tagliatelles de légumes de saison
- Plateau de trois fromages affinés
- Tarte citron
Assortiment de pâtisseries du Chef

Buffet Vendôme

30 Euros H.T / pers.

- Saumon fumé de la maison Safa et ses blinis
Millefeuille de foie et pain d'épice chutney
de figue
- Brochettes de saumon au sésame
Veau de l'Aveyron et sa compotée de tomates
et câpres
- Salade de cèleri aux Saint Jacques
- Plateau de trois fromages affinés
- Charlotte aux fruits
Paris Brest



Les buffets chauds

- Livraison du buffet sur matériel à usage unique, assiettes, couverts, couverts de services en bambou et serviettes

- Verre à pied
- Petit pain Tradition
- Vinaigrette du terroir (Selon saison)
- Moutarde
- Mayonnaise

Buffet chaud Bronze

34 Euros H.T / pers.

- Salade de volaille du Gâtinais aux copeaux de parmesan de la Maison OTTANTA
- Terrine de chèvre fermière tomate confite et ciboulette
- Mignon de porc de l'Aveyron à la moutarde de Meaux
- Saumon de la Maison SAFA à la crème de ciboulette

Un accompagnement au choix :

Millefeuille de pomme de terre
Tian de légumes provençal
Riz pilaf

- Brie de Meaux
- Tarte aux fruits de saison
- Moelleux au chocolat

Pour 10 personnes minimum

- Service Obligatoire à rajouter
- Moyen de réchauffe obligatoire



Buffet chaud Argent

38 Euros H.T / pers.

- Chiffonnade de saumon de la Maison SAFA en gravlax
- Bodega de lentilles de belluga, magret séché et ventrèche de l'Aveyron
- Navarin d'agneau de l'Aveyron et ses petits légumes de saison
- Brochette de saumon au sésame

Deux accompagnements au choix :

Millefeuille de pomme de terre au Piment d'Espelette
Tian de légumes provençal
Riz aux petits légumes

- Duo de fromage fermier et sa salade de saison
- Entremet de fruits de saison
- Entremet trois chocolats

Buffet chaud Or

42 Euros H.T / pers.

- Mousseline de patate douce, chair de tourteau, suprême de pamplemousse
- Duo de poissons fumés saumon et flétan et ses blinis
- Emincé de Bœuf de l'Aubrac façon Stroganoff
- Filet de daurade vapeur au citron confit

Deux accompagnements au choix :

- Millefeuille de pomme de terre au Piment d'Espelette
- Tian de légumes
- Riz aux petits légumes
- Plateau de 4 fromages fermiers et sa salade de saison
- Charlotte aux fruits
- Macaron chocolat



Prestations de service

- Un chef de réception vacacion de 9 heures (y compris transport, mise en place et débarrassage) pour 25 personnes maximum

261 Euros H.T

- Forfait vaisselle porcelaine, verrerie cristal, couverts inox, nappage et serviettes en tissu

7 Euros H.T / personne

Petit déjeuner

A commander la veille avant 17 H par modules de 10 personnes

86,25 Euros H.T

10 mini croissants
 10 mini pains au chocolat
 10 mini brioches
 1 thermos de café développement durable
 1 thermos d'eau chaude Thé Earl Grey
 1 bouteille d'1 litre de jus d'orange Bio
 1 bouteille d'1,5 litres d'eau d'Evian
 20 gobelets cellulose
 Serviettes
 Sucre



La carte des boissons

Boissons & SOFTS

Evian 50 cL	2 Euros H.T
Badoit 50 cL	2 Euros H.T
Cristalline 1,5 L	2,73 Euros H.T
Badoit verte 1 L	2,73 Euros H.T
Coca Cola 1,5 L	3,90 Euros H.T
Coca cola zéro 1,5 L	3,90 Euros H.T
Oasis 2 L	3,90 Euros H.T
Jus d'orange Bio 1 L	4,30 Euros H.T
Jus multi fruits Bio 1 L	4,80 Euros H.T
Jus de Pomme Bio Pays Briard 1L	5 Euros H.T

Vins Proposé par notre sommelier de la Maison ROUIF (1891)



Vins Rouges (75 cl)

Bordeaux supérieur « cuvée uncle » 2012	7,80 Euros H.T
Bordeaux L'esprit de l'Evêché 2012	12,57 Euros H.T
Bourgogne Irancy « cuvée Georges » 2013	16,90 Euros H.T
Bordeaux Montagne Saint Emilion « Château châtain » 2012	13,87 Euros H.T
Côte du Rhône Séguret « Cuvée Garnacho » 2012	13,55 Euros H.T
Sancerre 2014	16,68 Euros H.T

Vins Blancs (75cl)

Chablis « cuvée Georgette » 2014	11,50 Euros H.T
Chablis premier cru 2014	22,50 Euros H.T
Bordeaux « Entre deux mers » 2014	10,18 Euros H.T
Sancerre 2014	16,03 Euros H.T
Languedoc Viognier « cuvée Brigitte » 2015	7,78 Euros H.T

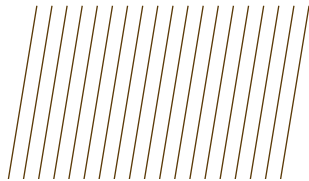
Vins Rosé (75 cl)

Côte de Provence « Grand rosé » 2014	8,89 Euros H.T
--------------------------------------	----------------

Champagne (75 cl)

Champagne Brut Carte noire	23,40 Euros H.T
Champagne Grand Cru	27,20 Euros H.T

Pour votre santé, sachez apprécier et consommer avec modération



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : mangerbouger.fr

Photos fournies à titre indicatif et non contractuelles

