

2018

Vendôme

RECEPTION

Le prestige de vos événements

PLATEAUX REPAS - PLATEAUX COCKTAIL - PLANCHES - BUFFET - PETITS DÉJEUNER



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 h 30)

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

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.**

Provenances 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

Cheverny

19, 90 Euros H.T.

- Terrine de lapereau aux pruneaux
- Dos de cabillaud, mayonnaise façon béarnaise et son flan de courgettes safrané
- Sélection de fromages affinés
- Panna cotta vanille et son coulis de saison



Plateau fermier du jour

21 Euros H.T.

Composition du plateau en fonction des disponibilités. Nous contacter pour connaître sa composition.



Amboise

21 Euros H.T.

- Duo de velouté de butternut et châtaigne
- Jambon de Reims et sa salade de lentillons de Champagne au vinaigre balsamique
- Sélection de fromages affinés
- Tiramisu

Chantilly

22 Euros H.T.

- Rillettes de saumon
- Ballottine de volaille du Gâtinais aux légumes croquants en aigre-douce
- Sélection de fromages affinés
- Faisselle et sa confiture de la *Maison du Potager sucré* (élue meilleure confiture du monde)



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)

Sully

23 Euros H.T

- Brouillade aux tagliatelles de légumes au curry Madras
- Pavé de rumsteak de l'Aubrac et ses carottes « Vichy » à la vinaigrette d'échalotes et de noisettes
- Sélection de fromages affinés
- Tarte aux fruits de saison



Plateau Vendôme du jour

25 Euros H.T

Composition du plateau en fonction des disponibilités. Nous contacter pour connaître sa composition.



Chenonceau

25 Euros H.T

- Cannelloni, crabe, mousse d'avocat et pignons de pins, crevettes au Dill
- Tataki de saumon et ses penne au pistou de tomates
- Sélection de fromages affinés
- Tarte aux poires et amandes



Villandry

27 Euros H.T

- Marbré de volaille du Gâtinais et ses petits légumes
- Roulade de veau de l'Aveyron façon « Brillat-savarin » et sa salade d'haricot vert
- Sélection de fromages affinés
- Tarte citronnée et son crumble de noisettes

Plateaux Vendôme

Chambord

31 Euros H.T

- Marbré de foie gras de canard
- Lotte aux épices et son riz basmati sauce armoricaine
- Sélection de fromages affinés
- Framboisier



Versailles

34 Euros H.T

- Tartare de cabillaud citron caviar
- Aiguillette de bœuf Black Angus et ses rattes au sel de Guérande sauce béarnaise
- Sélection de fromages affinés
- Trois chocolats



Longchamp (Végétarien)

24 Euros H.T

- Concombre Féta et ses olives à la grecque
- Taboulé libanais et son petit épeautre au tofu épice
- Sélection de fromages affinés
- Carpaccio d'ananas



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 de la Maison SAFA
- 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 club sandwichs

30 pièces

36 Euros H.T

- Saumon fumé
- Volaille au curry
- Miette de crabe



Mini brochettes

32 pièces

44,80 Euros H.T

- Chorizo saint-jacques
- Jambon Kintoa et concombre
- Saumon et courgette poêlée
- Bresaola chèvre frais aux fines herbes



Canapés gourmands

32 pièces

51,20 Euros H.T

- Blinis truite de mer et crème au Yuzu
- Figue au gras de jambon et chèvre aux noix
- Toast craquant comme un Tournedos « Rossini »
- Crème de roquefort aux noix



Plateau saveur

32 pièces

60,80 Euros H.T

- Foie gras et compotée d'oignons
- Cuillère garnie de rouelle de langoustine et de mousseline de carottes
- Saint-jacques marinée et crème de carotte au Dill
- Gravlax de saumon et citron caviar



Plateaux cocktails sucrés

Tartelette de saison

32 pièces

4 parfums suivant saison

44,80 Euros H.T



Macarons

32 pièces

4 parfums suivant saison

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

48 Euros H.T



Assortiment de choux et Carolines

32 pièces

4 variétés

Caroline, chou, salembo, gland

46 Euros H.T



Petits fours secs

32 pièces

4 variétés

Cannelé, financier, rocher, tuile

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 Amboise

20 Euros H.T / pers.

- Rilette de saumon frais
- Blanc de poulet du Gâtinais farci aux champignons des bois
Pièce de l'Aubrac aux herbes fraîches
- Salade parisienne au Comté de nos régions
Salade de haricots verts et gambas au Dill
- Sélection de deux fromages affinés
- Tarte fine aux fruits de saison
Mœlleux chocolat

Buffet Chantilly

25 Euros H.T / pers.

- Croquette de foie gras et croquette au parmesan et muscade
Planche de charcuterie du terroir (jambon du Kintoa, Lonzu, Figatellu, Lomo sec, chorizo, beurre, cornichons)
- Saumon en bellevue
Saucisse au couteau et lentillons de champagne
- Salade de penne au thon rouge (Albacore)
Salade de pomme de terre, échalotes et ciboulette
- Sélection de deux fromages affinés
- Salade de fruits de saison à la vanille
Tarte aux pommes ou poires



Buffet Sully

27 Euros H.T / pers.

- Petit samoussa de saumon fumé et tartare de crabe
Brochette de gambas rôti, petits oignons glacés et pointes de curry
- Nage de cabillaud safrané
Filet de Cœur de Rumsteack de l'Aubrac en croute de poivre
- Mâches et sot l'y laisse de poulet
Salade de tagliatelles de légumes de saison
- Plateau de trois fromages affinés
- Tarte citron crumble noisette
Framboisier



Buffet Chenonceau

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
Selle de veau de l'Aveyron façon « Brillat-Savarin »
- Tarte fine aux saint-jacques
- Plateau de trois fromages affinés
- Molitor praliné
Opéra



Les buffets chauds

Buffet Villandry

34 Euros H.T / pers.

- Salade de volaille du Gâtinais aux copeaux de parmesan de la Maison OTTANTA
- Terrine de volailles façon grand-mère
- 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 :

- Gratin dauphinois
Tian de légumes d'antan
Riz pilaf
- Brie de Meaux
- Tarte aux fruits de saison
Panacotta

Buffet Chambord

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
- Sauté de veau de l'Aveyron Forestier
Saint-jacques courgettes

Deux accompagnements au choix :

- Pommes boulangères
Confit de légumes
Riz façon forestier
- Duo de fromage fermier et sa salade de saison
- Charlotte aux fruits
Paris Brest

- 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

Pour 10 personnes minimum

- Service Obligatoire à rajouter
- Moyen de réchauffe indispensable



Buffet Versailles

42 Euros H.T / pers.

- Sashimi de thon et saint-jacques
Rillettes aux deux saumons
- Emincé de bœuf de l'Aubrac façon Rossini
Dos de cabillaud, nages de moules aux pistils de safran



Deux accompagnements au choix :

- Purée de pomme de terre à la truffe
Risotto
Tagliatelles de légumes
- Plateau de 4 fromages fermiers et sa salade de saison
- Trois chocolats
Framboisier

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 tissus

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 1 L | 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



**Siège social : 30 bis rue du Vieil Abreuvoir
78100 Saint-Germain-en-Laye**

**Agence de Reims : 51 rue du Commerce
51350 Cormontreuil**



Commandez en ligne



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

Photos fournies à titre indicatif et non contractuelles

SIRET 820 102 986 16