

# Vendôme

## 2019

### RECEPTION

Le prestige de vos événements

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



06 47 77 61 68  
[commande@vendome-reception.fr](mailto:commande@vendome-reception.fr)  
[www.vendome-reception.fr](http://www.vendome-reception.fr)

# Sommaire

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

## Conditions de commande

**PAR MAIL** à [commande@vendome-reception.fr](mailto: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.

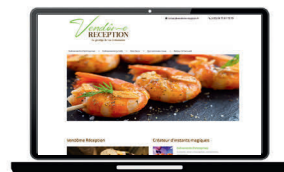
**SUR NOTRE SITE** [www.vendome-reception.fr](http://www.vendome-reception.fr)

### 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.

- Entrée : tarte de légumes de saisons
- Plat : carré de porcelet au miel de pays et sa purée de coco
- Sélection de fromages affinés
- Dessert : dôme de fromage blanc et son coulis de fruit rouge



## 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.

- Entrée : velouté de butternut et huile de noix
- Plat : roulade de volaille façon reblochonade et pomme ratte vapeur
- Sélection de fromages affinés
- Tiramisu



## Chantilly

22 Euros H.T.

- Entrée : bavaroise de saumon
- Plat : goujonnettes de rascasse et chou vert vinaigrette de Reims
- Sélection de fromages affinés
- Dessert : mousse aux deux chocolats



# 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

- Entrée : marbré aile de raie et brocolis
- Plat : parmentier de canard et sucrine confite
- Sélection de fromages affinés
- Dessert : tartelette caramel chocolat

## Plateau Vendôme du jour

25 Euros H.T

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

## Chenonceau

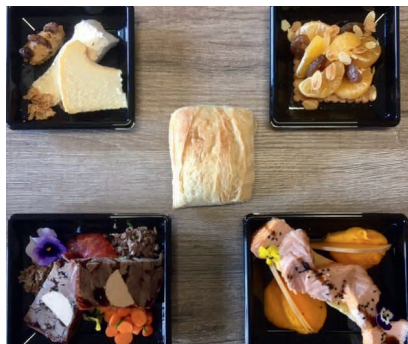
25 Euros H.T

- Entrée : samossa de flétan fumé et rillettes de saumon
- Plat : brochettes de boudin blanc truffé chips de racine et choux de Bruxelles
- Sélection de fromages affinés
- Dessert : Saint-Honoré vanille cacahuète

## Villandry

27 Euros H.T

- Entrée : terrine de bœuf aux épices et foie gras de canard
- Plat : saumon façon tataki et courge confite
- Sélection de fromages affinés
- Dessert : sablé marron mandarine



# Plateaux Vendôme

## Chambord

31 Euros H.T

- Entrée : salade de mâche et tempura de gambas
- Plat : pièce de bœuf de l'Aubrac cuisson basse température velouté de légumes d'antan
- Sélection de fromages affinés
- Dessert : cheesecake



## Versailles

34 Euros H.T

- Entrée : duo de foie gras de canard
- Plat : homard bleu, crémeux de mozzarella di buffala chips de panais
- Sélection de fromages affinés
- Dessert : dôme choco feuille d'or



## Longchamp (Végétarien)

24 Euros H.T

- Entrée : trilogie de carottes citron confit
- Plat : risotto et crémeux de potimarron
- Sélection de fromages affinés
- Dessert : moelleux au thé matcha cœur chocolat



# Les Planches



## Planche de charcuterie

- Jambon Kintoa
- Lomo sec
- Chorizo
- Saucisson Ibérique
- Beurre
- Cornichons
- Pain de campagne tranché

45 Euros H.T



## Planche de poissons fumés

- Saumon fumé
- Lotte Bellevue
- Cabillaud
- 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
- Comté et tartare
- Volaille aux épices



## Mini brochettes

32 pièces

44,80 Euros H.T

- Chorizo Saint-Jacques
- Saumon et concombre sésame noir
- Magret fumé et poire pochée
- Ananas et crevettes



## Canapés gourmands

32 pièces

51,20 Euros H.T

- Blinis flétan et crème de Yuzu
- Effiloché de bœuf de l'Aubrac confit d'oignons
- Toast craquant comme un tournedos « Rossini »
- Crème de roquefort aux noix



## Plateau saveur

32 pièces

60,80 Euros H.T

- Mille-feuille de pain d'épices et foie gras de canard
- Cuillère garnie de rouelle de langoustine et de mousseline de carottes
- Saint-Jacques marinée et crème de carotte au dill
- Gravlax de saumon et caviar





# Plateaux cocktails sucrés

## Tartelette de saison

32 pièces

4 parfums suivant saison

44,80 Euros H.T



## Macarons

32 pièces

4 parfums selon saison

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

48 Euros H.T



## Assortiment de choux et Caroline

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.

- Rillettes de saumon fumé à la ciboulette
- Aiguillettes de volaille du Gâtinais marinée, Pièce de bœuf aux deux poivres
- Salade de gnocchettis, choux chinois et comté, Salade de haricots vert et dés de jambon de Reims
- Sélection de deux fromages affinés
- Tartelette caramel chocolat, ananas rôti façon tatin

## Buffet Chantilly

25 Euros H.T / pers.

- Croquettes de foie gras et croquettes au parmesan et muscade, Planche de charcuterie du terroir (jambon du Kintoa, saucisson ibérique, lomo sec, chorizo, beurre, cornichons)
- Lieu noir aux herbes en Bellevue, Brochettes de jambon de Reims et boudin blanc de Rethel
- Salade de boulgour et châtaignes confites, Salade pomme de terre et pousses d'épinard
- Sélection de deux fromages affinés
- Entremet fruits rouges, Saint-Honoré cacahuète vanille



## Buffet Sully

27 Euros H.T / pers.

- Samossa de flétan fumé et rillettes de saumon, Brochettes de gambas et billes de cèleri confites
- Dos de cabillaud safrané et petits légumes de saison
- Filet de cœur de rumsteak de l'Aubrac en croûte de poivre
- Terrine de légumes sauce vierge, Salade d'épeautre et pépites de foie gras
- Plateau de trois fromages affinés
- Eclair caramel beurre salé, Craquant choco noisette



## Buffet Chenonceau

30 Euros H.T / pers.

- Saumon fumé de la maison Safa et ses blinis, Croquettes de foie gras et marbré de foie gras de canard
- Brochettes de lotte et courge, Parmentier de canard à la truffe
- Petite tarte de légumes et Saint-Jacques, Risotto crémeux de potimarron
- Plateau de trois fromages affinés
- Sablé marron mandarine, Cocktail passion



# Les buffets chauds

## Buffet Villandry

34 Euros H.T / pers.

- Salade de volaille du Gâtinais aux brisures de marron, Terrine de bœuf aux épices et foies gras de canard
- Carré de porcelet au miel de pays, saumon de la Maison SAFA à la crème d'aneth

### *Un accompagnement au choix :*

- Pressé de pomme de terre aux herbes, Poêlée de légumes d'antan, Risotto et sommité de brocolis
- Brie de Meaux
- Entremet fruits rouges  
Saint Honoré cacahuète vanille

## Buffet Chambord

38 Euros H.T / pers.

- Pressé de foie gras de canard à la figue, Chiffonnade de saumon de la Maison Safa en gravlax
- Sauté de veau et racines de légumes, Saint Jacques et mousseux de potimarron

### *Deux accompagnements au choix :*

- Pommes boulangères  
Confit de légumes saison,  
Trilogie de choux gratiné
- Duo de fromages fermiers et sa salade de saison
- Eclair caramel beurre salé,  
Craquant choco noisette

- 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.

- Gravlax de saumon et Saint-Jacques sashimi, Terrine d'aile de raie et brocolis
- Pièce de bœuf de l'Aubrac cuisson façon basse température et velouté de légume d'antan, Filet de Rascasse et nage de panais

### *Deux accompagnements au choix :*

- Millefeuille de pomme de terre à la truffe mélanosporum, Risotto crémeux au comté, Darphins de carotte
- Plateau de quatre fromages fermiers et sa salade de saison
- Dôme chocolat feuille d'Or, Cheesecake



## Prestations de service

- Un chef de réception vacation 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

À commander la veille avant 17 h par module 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 1,25 L	3,90 Euros H.T
Coca cola zéro 1,25 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 »	7,80 Euros H.T
Bordeaux L'esprit de l'Evêché	12,57 Euros H.T
Bourgogne Irancy « cuvée Georges »	16,90 Euros H.T
Bordeaux Montagne Saint Emilion « Château châtain »	13,87 Euros H.T
Côte du Rhône Séguret « Cuvée Garnacho »	13,55 Euros H.T
Sancerre	16,68 Euros H.T

### Vins Blancs (75cl)

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

### Vins Rosé (75 cl)

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

### Champagne (75 cl)

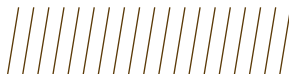
Champagne Brut Carte noire	23,40 Euros H.T
Champagne Grand Cru	27,20 Euros H.T

*Pour votre santé, sachez apprécier et consommer avec modération*



**Siège social : 30 bis rue du Vieil Abrevoir  
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](http://mangerbouger.fr)

*Photos fournies à titre indicatif et non contractuelles*

SIRET 820 102 986 000 16