2016 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 FERMIERS 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

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 24 h 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, faînes 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 pâtissiers 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, fraisier 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

• Pâté de campagne des Aldudes (Médaille d'or au Concours Général Agricole Paris)

• 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

• Melon et effeuillé de Jambon du Kintoa (Affinage 16 mois) , Médaille d'Or au concours Général Agricole Paris

• 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

• Faisselle et sa confiture de la Maison du Potager sucré (Elue 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)

Rubis

23 Euros H.T

• Pétales de tomates confites et sa mozzarella de la Maison OTTANTA

• Ballotin de saumon de la Maison SAFA aux fines herbes et ses tagliatelles de légumes

• Sélection de fromages affinés

• Charlotte aux fruits

Emeraude

25 Euros H.T

• Tartare de saumon aux tomates d'antan

• Rôti de Bœuf de L'Aubrac croquant au poivre de Sichouan 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 tarte fine de tomates de saison

• 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 tian de légumes
- 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
- Sélection de fromages affinés
- Trois chocolats

Les **Planches**

Pour 10 personnes

Planche de charcuterie

45 Euros H.T

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

Planche de poissons fumés

55 Euros H.T

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

Planche de fromage

45 Euros H.T

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

Plateaux cocktails salés

Mini sandwichs

36 Euros H.T

30 pièces

Saumon fumé
Volaille au curry
Roquefort et noix

Brochettes

44,80 Euros H.T

32 pièces

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

Canapés saveurs

51,20 Euros H.T

32 pièces

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

60,80 Euros H.T

32 pièces

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

44,80 Euros H.T

32 pièces

4 parfums suivant saison

Fraise, cerise, framboise, pomme, citron, poire, abricot

Macarons

48 Euros H.T

32 pièces

4 parfums suivant saison

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

Assortiment de choux et Carolines

46 Euros H.T

32 pièces

4 variétés

Caroline, chou

Petits fours secs

35,20 Euros H.T

32 pièces

4 parfums suivant saison

Cannelé, financier, rocher

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 Emeraude

20 Euros H.T / pers.

- Rillette de saumon frais
- Volaille du Gâtinais marinée au piment d'Espelette
  Roti bœuf de l'Aubrac aux herbes fraiches
- 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
  Entremet 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 fraises (suivant disponibilité saison)

Buffet Diamant

27 Euros H.T / pers.

- Brochettes de melon et son jambon du Kintoa
  Tomates mozzarella de la Maison OTTANTA
- 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

Pour 10 personnes minimum

- **Service Obligatoire à rajouter**
- **Moyen de réchauffe obligatoire**

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
  Entremet chocolat

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
- Framboisier
  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 Strogonoff
- 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 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 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 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