

2019/2020

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

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.

4

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

20, 90 Euros H.T

- Entrée : terrine de lapereau, compotée de figues
- Plat : darne de saumon à l'unilatéral, pressé de pommes de terre de Noirmoutier
- Sélection de fromages affinés
- Dessert : tiramisu à la crème de marrons



Plateau fermier du jour

22 Euros H.T

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



Amboise

22 Euros H.T

- Entrée : bavaroise de saumon
- Plat : purée de vitelottes, roulé de volaille du Gâtinais, duxelles de Paris
- Sélection de fromages affinés
- Tarte fine aux pommes



Chantilly

23 Euros H.T

- Entrée : petits pancakes, crème de marrons, effiloché de pousses d'épinard
- Plat : ballottine de brochet, navet confit au miel
- Sélection de fromages affinés
- Dessert : cheesecake au pain d'épice

5

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

24 Euros H.T

- Entrée : raviole de cèpes, fricassée de petits légumes
- Plat : aiguillette de dorade à l'huile de noisette
- Sélection de fromages affinés
- Dessert : sablé exotique



Plateau Vendôme du jour

26 Euros H.T

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



Chenonceau

26 Euros H.T

- Entrée : gravlax de saumon à la moutarde de Reims
- Plat : petits palets de veau, velouté de légumes de saison
- Sélection de fromages affinés
- Dessert : tartelette aux noix



Villandry

28 Euros H.T

- Entrée : bâtonnet de bœuf et foie gras « façon Lucullus »
- Plat : rond d'agneau, crème de chou-fleur
- Sélection de fromages affinés
- Dessert : dôme chocolat

6

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)

Plateau ÉCO PLANET « Zéro déchet » (Plateau Vendôme du Jour sans déchet)

29 Euros H.T



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

Chambord

32 Euros H.T



- Entrée : marbré de foie gras au balsamique, chutney de mangues
- Plat : sole façon « meunière » et son riz pilaf
- Sélection de fromages affinés
- Dessert : dôme fruits rouge

Versailles

35 Euros H.T



- Entrée : tartare de homard et girolles à la coriandre fraîche
- Plat : godiveau de bar, moules marinières et chorizo
- Sélection de fromages affinés
- Dessert : palet exotique

Longchamp (Végétarien)

24 Euros H.T



- Entrée : conchiglioni et piperade au chèvre
- Plat : marbré de légumes de saison, râpé de truffe noire
- Sélection de fromages affinés
- Dessert : choco noisette

7

Les Planches

Pour 10 personnes



Planche de charcuterie

45 Euros H.T



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

Planche de poissons fumés

55 Euros H.T



- Saumon fumé
- Lotte Bellevue
- Cabillaud
- 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 club sandwiches

30 pièces

36 Euros H.T

- Saumon fumé
- Serrano et tartare
- Fromage frais et petits légumes



Mini brochettes

32 pièces

44,80 Euros H.T

- Chorizo Saint-Jacques
- Pic pois gourmand et bille de mozzarella
- Saumon et concombre sésame noir
- Bresaola et chèvre



Canapés gourmands

32 pièces

51,20 Euros H.T

- Délice chou et crabe
- Crème de roquefort aux noix
- Moelleux et sa crème de foie gras
- Toast craquant comme un tournedos « Rossini »



Plateau saveur

32 pièces

60,80 Euros H.T

- Millefeuille de pain d'épices et foie gras de canard
- Macaron foie gras et son chutney
- Gravlax de saumon et caviar
- Sablé parmesan et sa crème de homard



Plateaux cocktails sucrés

Tartelette de saison

32 pièces

44,80 Euros H.T

4 parfums suivant saison



Macarons

32 pièces

48 Euros H.T

4 parfums selon saison

Chocolat, caramel beurre salé, framboise, vanille, pistache



Assortiment de choux et Caroline

32 pièces

46 Euros H.T

4 variétés

Chou craquelin, Paris Brest, éclair fruits rouges, éclair chocolat



Petits fours secs

32 pièces

35,20 Euros H.T

4 variétés

Cake citron, financier framboise, cookie, moelleux chocolat

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

21 Euros H.T / pers.

- Rillettes de saumon fumé à la ciboulette
- Aiguillettes de volaille du Gâtinais marinée, Pièce de bœuf de l'Aubrac aux deux poivres
- Salade de gnochetts, choux chinois et comté, Salade de haricots vert et dés de jambon de Reims
- Sélection de deux fromages affinés
- Tarte fine aux pommes, Entremet chocolat



Buffet Chantilly

26 Euros H.T / pers.

- Croquettes de foie gras et croquettes au parmesan et muscade, Planche de charcuterie du terroir
- Lieu jaune aux herbes en Bellevue, Brochettes de jambon de Reims et boudin blanc de Rethel
- Salade de boulgour et châtaignes confites, Salade de pommes de terre et pousses d'épinard
- Sélection de deux fromages affinés
- Entremet fruits rouges, Tartelette aux noix

Buffet Sully

28 Euros H.T / pers.

- Samossa poisson fumé et rillettes de saumon, Brochette de gambas rôties
- Dos de cabillaud safrané et petits légumes de saison
- Filet de cœur de rumsteak de l'Aubrac en croûte de poivre
- Terrine de légumes, Salade de tagliatelles de légumes
- Sélection de trois fromages affinés
- Choco noisette, Sablé fruits exotiques



Buffet Chenonceau

31 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
- Dôme chocolat, Paris-Brest



Les buffets chauds

Buffet Villandry

35 Euros H.T / pers.

- Salade de volaille du Gâtinais aux brisures de marron, Bâtonnet de bœuf et foie gras façon « Lucullus »
- Roulé de volaille du Gâtinais, Saumon de la Maison SAFA au beurre Nantais

Un accompagnement au choix :

- Pressé de pommes de terre au beurre demi sel de Guérande
Poêlée de légumes d'antan,
Risotto aux graines de sarrasin
- Brie de Meaux
- Tarte fine aux pommes,
Entremet chocolat

Buffet Chambord

39 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 de l'Aveyron et racines de légumes,
Saint-Jacques et mousseux de potimarron

Deux accompagnements au choix :

- Pommes boulangères
Confit de légumes de saison,
Trilogie de choux
- Duo de fromages fermiers et sa salade de saison
- Tartelette aux noix,
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

43 Euros H.T / pers.

- Gravlax de saumon à la moutarde de Reims, Marbré de foie gras à la truffe
- Pièce de bœuf de l'Aubrac cuisson basse température et velouté de légumes d'antan, Aiguillette de Dorade

Deux accompagnements au choix :

- Millefeuille de pommes de terre à la truffe,
Risotto crémeux au comté,
Darphins de carottes
- 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

315 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

Photos fournies à titre indicatif et non contractuelles

SIRET 820 102 986 000 16