







SIÈGE SOCIAL: 30 BIS RUE DU VIEIL ABREUVOIR 78100 SAINT-GERMAIN-EN-LAYE AGENCE DE REIMS: 51 RUE DU COMMERCE 51350 CORMONTREUIL







RECEPTION

Le prestige de vos événements

Ja Carte

Plateaux repas - Plateaux cocktails - Buffets - Petits déjeuner







COMMANDE@VENDOME-RECEPTION.FR WWW.VENDOME-RECEPTION.FR 0647776168





PAR MAIL

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 1h30)



06 47 77 61 68

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





www.vendome-reception.fr





L'écrin

Entrée: Moelleux de canard, Compotée de cornichons de Reims

Plat: Frivolités de saumon, polenta crémeuse

Sélection de fromages affinés

Dessert: Salade de fruits de saison











Topaze Entrée: Parfait de foie gras, jeunes pousses

de roquettes

Plat: Palet de Morue, artichauts rôtis,

vinaigrette d'agrumes

Sélection de fromages affinés

Dessert: Tiramisu fruits rouges

Carat

24 € H. T.

Entrée: Bavaroise de cabillaud, brunoise de saumon au Dill

Plat: Pilons de volaille farcis aux herbes

fraîches, Tortelli aux petits légumes de saison

Sélection de fromages affinés

Dessert: Tarte aux fruits de saison











24 € H. T. Plateau fermier du jour

Composition en fonction des disponibilités. Contactez-nous pour connaître sa composition



Saphir VÉGÉTARIEN

Entrée: Salade d'artichauts, algues Wakamé frits Plat: Petits palets de polenta, crémeux de petits





Sélection de fromages affinés

Dessert: Tartelette Saint Honoré













Entrée: Absolu d'oignons revisité façon Vendôme, navets et viennoise d'herbes Plat: Filet de chinchard, Tian de légumes

Sélection de fromages affinés

Dessert: Tartelette fruit de saison

Or

34 € H. T

Entrée: Roulé de foie gras balsamique et effiloché de canard

Plat: Rosace de bar, tartelette d'aubergine

Sélection de fromages affinés Dessert: Crèmeux fruits rouges



Diamant



Entrée: Cœur de saumon, Salpicon de homard

Plat: St Jacques, pommes grenailles, sauce

Sélection de fromages affinés

Dessert: Dôme chocolat



Emeraude



Entrée: Palette de poissons fumés, crémeux d'avocat et blinis

Plat: Vitello tonato, conchiglie farcie au thon

Sélection de fromages affinés

Dessert: Délice exotique













"Zéro déchet"









Plateau Vendôme du jour en vaisselle porcelaine. Formule zéro déchets

Plateau Vendôme du jour



Composition en fonction des disponibilités. Contactez-nous pour connaître sa composition



Le coffret

Coffret fabrication française 100% recyclable Kit couverts bambou avec sel, poivre et serviette Verre en carton Portion de pain tradition

Planche de Charcuterie

Jambon Ibérique Lonzu Lomo sec Chorizo Saucsson Ibérique Beurre Cornichons Pains de campagne tranché



Planche de poissons fumés



Saumon fumé Lotte Bellevue Cabillaud Mini Blinis Crème Quartiers de citron

Planche de fromage

49 € H. T

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



Planches fournies avec: Sélection de pains tranchés Kits couverts bambou Sel, poivre, serviette



Buffet Emeraude 324 € H. T.

- · Bavaroise de cabillaud, brunoise de saumon fumé au Dill
- Pilon de volaille farcis aux herbes fraîches
- Onglet de bœuf rôti à la moutarde de Reims
- · Salade de jeunes poireaux, tomates confites
- Betterave, mimosa, effiloché de haddock
- · Duo de fromages affinés
- · Paris Brest, Sablé cœur au chocolat





Buffet Diamant



- Tartare de crabe, gravlax de saumon, Langoustines rôties, fines tranches de speck et herbes fraîches
- Rouget de roche, vinaigrette d'anchois, Faux filet d'agneau rôti, copeaux de parmesan
- Artichauts rôtis, thym frais et faisselle, Absolu d'oignons revisité façon Vendôme, Tortelli et petits légumes



- · Duo de fromages affinés
- Dôme chocolat, Tartelette Saint honoré



Buffet du Terroir

29 € H. T

- · Cromesquis de foie gras et magret de canard
- · Planche de charcuterie Ibérique
- · Palet de Morue à l'huile d'olive vierge
- Pomme grenailles cuites au sel de Guérande
- Mille-feuille de bresaola et andouillette de Guémené
- Aubergine confite, courgette, tartare de tomate à l'estragon
- · Duo de fromages affinés
- Crémeux fruits rouges, Tartelette fruits de saison





34 € H. T.

Buffet Vendôme



- Coeur de saumon fumé, sablé parmesan, crémeux de poivre Timut
- Marbré de canard à la truffe, chou farci de Burrata
- · Brochette de Lotte, St Jacques, Risotto crémeux
- Salade de lentillons de champagne, tomates provençales, pois chiche en vinaigrette
- · Effiloché de canard, aubergine confite gratinée
- · Duo de fromages affinés
- Délice exotique, Chou



Buffet Bronze

39 € H. T

- Effiloché d'aiguillettes de canard et haricots verts
- · Escalope de foie gras grillée au thym citron
- Suprême de pintade roulé et confit d'oignons
- · Tournedos de Sandre, beurre rouge
- Duo de fromages affinés
- Tartelette de fruits de saison, Tartelette Saint Honoré





48 € H. T

Buffet Or



- · Homard bleu, bisque rafraîchie au basilic
- Coeur de foie gras au cacao, gelée de balsamic
- Boeuf grillé, béarnaise aux coteaux champenois



- · Picatta de Sole, Piperade de poivrons
- · Duo de fromages affinés
- · Délice exotique, Paris Brest





Buffet Argent



- Lucullus de foie gras de canard et magret façon Vendôme
- Galette de courgettes croustillantes, pulpe moutardée et black tiger
- Flanchet de veau comme une blanquette, petits légumes fondants
- Noix de St Jacques vapeur, viennoise de persil
- · Duo de fromages affinés
- · Dôme chocolat, crémeux fruits rouges





Garnitures

Gratiné de poireaux et pulpe de tomate
Mousseline de céleri rave
Tomates rôties, viennoise de basilic
Risotto, jeune pousse d'épinard juste tombé au beurre 1/2 sel
Confit de légumes de saison
Pressé de pomme de terre, vieux comté
Riz basmati, cuit pilaf,laqué au safran
Polenta crémeuse

propos des buffets
10 PERSONNES MINIMUM

- Livraison du buffet sur matériel à usage unique, assiettes, couverts, couverts de services en bambou et serviettes
- Gobelet carton
- Petit pain Tradition
- Vinaigrette du terroir (selon saison)
- Moutarde
- Mayonnaise

- Buffets chauds
- Service obligatoire à rajouter
- Moyen de réchauffe indispensable

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 HT

Forfait vaisselle porcelaine, verrerie cristal, couverts inox, nappage et serviettes en tissus.

9 Euros HT/ Personnes

tateaux cocktails salés

Mini club sandwichs 340 € H. T.

30 PIÈCES

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

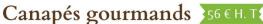




Mini brochettes



- Chorizo Saint-Jacques
- · Pic pois gourmand et bille de mozzarella
- Saumon et concombre



32 PIÈCES

- · Délice chou et crabe, crème de roquefort aux noix
- · Moelleux et sa crème de foie gras
- · Toast craquant comme un tournedos "Rossini"





Plateau saveur

- 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



Tartelette de saison 349 € H. T.

30 PIÈCES

4 parfums suivant saison



53 € H. T

Macarons

- · 4 parfums selon saison
- Chocolat
- · Caramel beurre salé
- Framboise
- Vanille
- Pistache

Petits fours secs

51 € H. T

32 PIÈCES

- · Cake citron
- Financier
- · Framboise
- · Cookie
- Moelleux chocolat



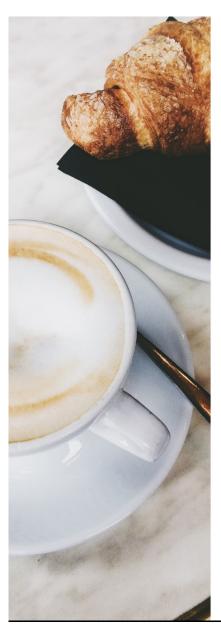
Assortiment de choux et Carolines 39 € H. T.

32 PIÈCES

- · Chou craquelin
- · Paris Brest
- · Éclair fruits rouges
- · Éclair chocolat









95 € H. T

A COMMANDER LA VEILLE AVANT 17H PAR MODULES DE 10 PERSONNES

- 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
 EVIAN
- 20 GOBELETS CELLULOSE
- SERVIETTES
- SUCRE



La carte des boissons

VINS & CHAMPAGNES

VINS ROUGES (75 CL) BORDEAUX SUPÉRIEUR . 12 € H.T BOURGOGNE .. 17 € H.T BORDEAUX TRADITION 22 € H.T BORDEAUX CUVÉE . 35 € H.T CÔTE DU RHÔNE . 15 € H.T SANCERRE 19 € H.T VINS BLANCS (75 CL) CHABLIS .. 14 € H.T CHABLIS PREMIER CRU . .28 € H.T POUILLY FUMÉ . 26 € H.T SANCERRE . 17 € H.T LANGUEDOC 10 € H.T VINS ROSÉS (75 CL) CÔTE DE PROVENCE . 10 € H.T CHAMPAGNES (75 CL) CHAMPAGNE BRUT... 24 € H.T CHAMPAGNE EXTRA BRUE . 33 € H.T

VINS PROPOSÉS PAR NOTRE SOMMELIER DE LA MAISON ROUIF (1891)