

Vendôme

RECEPTION

Le prestige de vos événements

P R E S T A T I O N S 2 0 2 3





PASSER COMMANDE

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.

PAR TÉLÉPHONE

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



*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.

**Toute commande annulée devra être signalée 24h avant la prestation (jours ouvrés). Dans le cas contraire celle-ci sera facturée intégralement.

Vendôme

RECEPTION

Le prestige de vos événements

01



PLATEAUX FERMIER

02



PLATEAUX VENDÔME

03



LES PLANCHES

04



BUFFETS

05



PLATEAUX COCKTAILS

06



PETIT DÉJEUNER

Commande@vendome-reception.fr

www.vendome-reception.fr

06 47 77 61 68



Plateaux Fermier

L'ÉCRIN

24 € H.T

ENTRÉE

Légumes d'Antan et son œuf Mollet

PLAT

Ballotine de Cabillaud, fricassée de fèves
d'Asperges

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Salade de fruits de saison

TOPAZE

27 € H.T

ENTRÉE

Pan bagnat façon Vendôme

PLAT

Contre-filet de bœuf grillé de l'Aubrac, salade
de pommes grenailles au sel de Guérande

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Tiramisu fruits rouges

CARAT

26 € H.T

ENTRÉE

Croquettes de chorizo ibérique

PLAT

Saumon Piccata à la Coppa

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Tartelette aux fruits de saison

FERMIER DU JOUR

26 € H.T

COMPOSITION EN FONCTION
DES DISPONIBILITÉS

Contactez-nous pour connaître sa
composition.

Commande@vendome-reception.fr

www.vendome-reception.fr

06 47 77 61 68



Plateaux Vendôme

SAPHIR



28 € H.T

ENTRÉE

Assortiment de Wrapps de légumes

PLAT

Tortizza revisitée

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Tartelette Saint Honoré

EMERAUDE

30 € H.T

ENTRÉE

Palette de poissons fumés, crémeux d'avocats
et blinis

PLAT

Vitello tonnato, conchiglioni farcie au thon

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Délice exotique

RUBIS

28€ H.T

ENTRÉE

Lollipops de foie gras de canard

PLAT

Petits rougets à la Ventrèche

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Tartelette aux fruits de saison

EMERAUDE

30 € H.T

ENTRÉE

Palette de poissons fumés, crémeux d'avocats
et blinis

PLAT

Vitello tonnato, conchiglioni farcie au thon

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Délice exotique

ECO PLANET



33 € H.T

"Zéro déchet"

ENTRÉE

Velouté Stracciatella effiloché de jambon
Ibérique

PLAT

Aiguillette de Turbot à la fleur de thym frais

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Tartelette aux fruits de saison

Commande@vendome-reception.fr

www.vendome-reception.fr

06 47 77 61 68



Plateaux Vendôme

OR

36 € H.T

ENTRÉE

Gravlax de saumon d'Ecosse aux agrumes et
au Dill

PLAT

Le véritable Tartare de bœuf dans le filet

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Crèmeux fruits rouges

DIAMANT

40 € H.T

ENTRÉE

Ceviche de lotte

PLAT

Noix de St Jacques à la grenobloise

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Dôme chocolat

VENDÔME DU JOUR

30 € H.T

COMPOSITION EN FONCTION
DES DISPONIBILITÉS

Contactez-nous pour connaître sa
composition.



Commande@vendome-reception.fr

www.vendome-reception.fr

06 47 77 61 68



LES PLANCHES

10 personnes minimum

PLANCHE CHARCUTERIE

52 € HT

Jambon Ibérique
Lonzu
Lomo sec
Chorizo
Saucisson Ibérique
Beurre
Cornichons

PLANCHE DE POISSONS FUMÉS

65 € HT

Saumon fumé
Lotte Bellevue
Cabillaud
Mini blinis
Crème
Quartiers de citron

PLANCHE DE FROMAGE

52 € HT

Chèvre
Pâtes molles
Pâtes pressées
Pâtes persillées
Sélection de 5 fromages du terroir
Beurre
Confiture

*Planches fournies avec une sélection de pains tranchés et un kit de couverts bambou

Commande@vendome-reception.fr

www.vendome-reception.fr

[06 47 77 61 68](tel:0647776168)

LES BUFFETS

01



BUFFETS FROIDS

02



BUFFETS CHAUDS

Commande@vendome-reception.fr

www.vendome-reception.fr

[06 47 77 61 68](tel:0647776168)



BUFFETS FROIDS

BUFFET EMERAUDE

Bavaroise de cabillaud, brunoise de saumon au Dill.

Effiloché de poulet aux herbes, spatzles à la tomate.

Saumon Piccata à la Coppa.

Salade niçoise, bonite de thon.

Salade de penne, poivrons et confits aux herbes.

Duo de fromages affinés.

Paris Brest, Sablé cœur chocolat.

26 € HT /
personne

BUFFET DU TERROIR

Pan Bagnat revisité.

Planche de charcuterie, découverte des jambons fumés.

Contre-filet de bœuf grillé et pommes grenailles cuites au sel de Guérande.

Croquettes de Chorizo, tagliatelles de courgette.

Salade Meli Melo d'Asperges.

Duo de fromages affinés.

Crèmeux fruits rouges, Tartelette aux fruits de saison.

31 € HT /
personne

BUFFET DIAMANT

Macaroni de St Jacques à la coriandre.

Opéra de saumon et homard.

Rouget français.

Gratin d'artichauts à la Barigoule.

Piccata de saumon, salmorejo revisité, écrasé d'œuf de caille.

Trilogie de carottes à l'huile d'olive vierge et mimosa.

Duo de fromages affinés.

Dôme chocolat, Tartelette Saint Honoré.

33 € HT /
personne

BUFFET VENDÔME

Marbré de canard et tuile de parmesan.

Ceviche de lotte.

Rosace de Sandre, salade de Roquette et piperade de légumes.

Tartare de bœuf de l'Aubrac et sa véritable sauce béarnaise.

Duo de fromages affinés.

Crèmeux fruits rouges, Tartelette aux fruits de saison.

36 € HT /
personne

Commande@vendome-reception.fr

www.vendome-reception.fr

06 47 77 61 68



BUFFETS CHAUDS

BUFFET BRONZE

Marbré de canard aux agrumes et effiloché de canard confit.

Terrine de légumes de saison, mimosa et poisson bleu.

Ballotine de volaille de Challans et oignons frits.

Blanc de dorade grillé, pressé de pommes de terre nouvelles aux herbes.

Duo de fromages affinés.

Tartelette de fruits de saison, Tartelette Saint Honoré.

42 € HT /
personne

BUFFET ARGENT

Cromesquis de foie gras, velouté Stracciatella.

Petit flan de courgette, aiguillette de Turbot façon grenobloise.

Flanchet de Veau façon Meunière, bouquetière de légumes.

Duo de homard et langoustine en nage de légumes.

Duo de fromages affinés.

Dôme chocolat, crémeux fruits rouges.

46 € HT /
personne

BUFFET OR

Pan Bagnat revisité Rossini.

Godiveau de lotte, pomme paillason.

Côte de bœuf de l'Aubrac émincée, sauce Bouzy rouge.

Rosace de Bar, salade de spatzles.

Duo de fromages affinés.

Délice exotique, Paris Brest.

51 € HT /
personne

Service obligatoire à rajouter.
Moyen de réchauffe indispensable.
Livraison du buffet sur matériel à usage unique.

*10 personnes minimum

Commande@vendome-reception.fr

www.vendome-reception.fr

06 47 77 61 68

PLATEAUX COCKTAILS SALÉS



MINI CLUB SANDWICHES

30 PIÈCES

Saumon fumé
Serrano et tartare
Fromage frais et petits légumes

43 € HT

MINI BROCHETTES

30 PIÈCES

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

52 € HT

CANAPÉS GOURMANDS

32 PIÈCES

Délice chou et crabe
Crème de roquefort aux noix
Moelleux et sa crème de foie gras
Toast craquant comme un tounredos
"Rossini"

60 € HT

PLATEAU SAVEUR

32 PIÈCES

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

71 € HT



PLATEAUX COCKTAILS SUCRÉS



TARTELETTES DE SAISON

30 PIÈCES

4 parfums selon la saison

52 € HT

MACARONS

32 PIÈCES

4 parfums selon saison

Chocolat

Caramel beurre salé

Framboise

Vanille

Pistache

57 € HT

PETITS FOURS SECS

32 PIÈCES

Cake citron

Financier framboise

Cookie

Moelleux au chocolat

55 € HT

ASSORTIMENT CHOUX & CAROLINES

32 PIÈCES

Chou craquelin

Paris Brest

Éclair fruits rouges

Éclair chocolat

72 € HT



PETIT DÉJEUNER

100 € HT



FORMULE AVEC

- 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 litre d'eau EVIAN
- 20 gobelets cellulose
- Serviettes en papier
- Sucre

A commander la veille avant 17h par
module de 10 personnes

Commande@vendome-reception.fr

www.vendome-reception.fr

[06 47 77 61 68](tel:0647776168)

BAR

BOISSONS & SOFTS

EVIAN

50 cl 2 € HT

EVIAN

1,5 l 3.90 € HT

BADOIT

50 cl 2 € HT

BADOIT

1 l 3.90 € HT

CRISTALINE

1,5 l 2.73 € HT

COCA COLA

1,25 l 3.90 € HT

COCA COLA ZERO

1,25 l 3.90 € HT

OASIS

2 l 3.90 € HT

JUS D'ORANGE

1 l 4.30 € HT

JUS MULTIFRUIT

1 l 4.80 € HT

JUS DE POMME

1 l 4.80 € HT

VINS ROUGE

BORDEAUX SUPÉRIEUR	12 € HT
GAMAY BARON BRIARE	13 € HT
BOURGOGNE	17 € HT
CÔTE DU RHÔNE	19 € HT
BORDEAUX TRADITION	22 € HT
SANCERRE	25 € HT
BORDEAUX CUVÉE	35 € HT

VINS BLANC

TOURAIN SAUVIGNON	13 € HT
BARON BRIARE	
VOUVRAY MARC BREDIF	16 € HT
CHABLIS REGNARD	25 € HT
SANCERRE	25 € HT
POUILLY FUME	32 € HT
LADOUCETTE	

VINS ROSE

LES TERRASSES VALLOMBROSA CÔTE DE PROVENCE	15 € HT
---	---------

CHAMPAGNES

GRANDE RESERVE	22 € HT
GRANDE MAISON	32 € HT