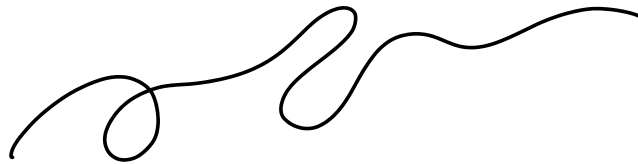


LENDÔME RÉCEPTION



P
r
e
s
t
a
t
i
o
n
s

2
0
2
4

PASSER COMMANDE



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.



06 47 77 61 68

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



www.vendome-reception.fr

Rendez-vous directement sur notre site web pour effectuer votre commande.

*Toute commande doit être payée à 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.

LES PRESTATIONS



LES PLATEAUX REPAS



LES PLANCHES



LES BUFFETS



LES PLATEAUX COCKTAILS



PETIT-DÉJEUNER



LE BAR



LES PLATEAUX REPAS



LES PLATEAUX FERMIERIS



LES PLATEAUX VENDÔME



Pour une question de logistique, nous vous invitons à commander un minimum de 2 plateaux repas par référence.

COMMANDER



LES PLATEAUX FERMISERS



Lécrin

25€ H.T

ENTRÉE

Perles de Couscous et cabillaud

PLAT

La "Lyonnaise" façon Wellington

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Crèmeux citron

Carat

27€ H.T

ENTRÉE

Pépites de pétoncles et lomo brioché

PLAT

Aiguillettes de volaille de
Champagne à la fleur de thym

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Salade de fruits de saison

Topaze

28€ H.T

ENTRÉE

Pan Bagnat aux deux saumons

PLAT

Flanquet de veau et lasagnes de
légumes

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Crumble aux fruits rouges

Fermier du jour

27€ H.T

COMPOSITION EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS

Contactez-nous pour connaître sa
composition.

LES PLATEAUX VENDÔME



Saphir



29€ H.T

ENTRÉE

Tortizza tomates, pétoncles et mozzarella

PLAT

Filet de légine braisé, jus de mirin et yuzu

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Tarte Tatin à la mangue

Rubis

29€ H.T

ENTRÉE

Frivolité de sandre, émulsion de Paris

PLAT

Le "Bœuf" rôti et mariné, chips de terre aux herbes

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Chou noisette mandarine

Emeraude

31€ H.T

ENTRÉE

Fricassée d'asperges, tuile parmesan et champignons de Champagne, roquette

PLAT

Marbré de saumon et crabe, vinaigrette d'herbes

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Cheesecake framboise

Eco Planer



35€ H.T

ENTRÉE

Velouté d'oignons et saumon fumé au dill

PLAT

Aiguillette de lotte et marmelade de fenouil

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Tarte aux fruits de saison

LES PLATEAUX VENDÔME

Vendôme du Jour

31€ H.T

COMPOSITION EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS

Contactez-nous pour connaître sa composition.



Or

37€ H.T

ENTRÉE

Terrine charcutière, homard façon Vendôme

PLAT

T-Bone de turbot, risotto langue d'oursin

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Paris-Palermes (Crème pistache)

Diamant

41€ H.T

ENTRÉE

Sushi Balls

PLAT

Duo de magret de canard fumé et braisé, cannellonis aux légumes de saison

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Succès praliné

LES PLANCHES



Charcuterie



52€ H.T

Jambon Ibérique
Lonzu
Lomo sec
Chorizo
Saucisson Ibérique
Beurre
Cornichons

Poissons fumés



65€ H.T

Saumon fumé
Lotte Bellevue
Cabillaud
Minis blinis
Crème
Quartiers de citron

Fromages



52€ H.T

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

LES BUFFETS



LES BUFFETS FROIDS

1



LES BUFFETS CHAUDS

2



10 PERSONNES MINIMUM PAR BUFFET

Service obligatoire à rajouter.

Moyen de réchauffe indispensable.

Livraison du buffet sur matériel à usage unique.

COMMANDER



LES BUFFETS FROIDS



Buffet Emeraude

27€ H.T / Personne Bavaoise

de lotte, turbot au Dill

Rosace d'aiguillettes de volaille et sucrine,
tagliatelles aux herbes

Dodine de saumon et homard, riz sushi

Féta, tomates séchées, pois chiches

Niçoise revisitée façon Vendôme

Duo de fromages affinés

Crèmeux citron et crumble aux fruits rouges

Buffet du Terroir

32€ H.T / Personne

Brioché, pétales de cabillaud sauce Choron

Planche de charcuteries ibériques

Aiguillettes d'agneau à la provençale, confit
d'aubergines

Le "Bœuf" rôti et mariné, chips de pomme de
terre aux herbes

Cromesquis de maïs au Comté, Effiloché de
Parme

Niçoise salpicon de homard revisitée façon
Vendôme

Duo de fromages affinés

Tatin Mangue, Paris-Brest

Buffet Diamant

34€ H.T / Personne

Rosace de saumon fumé "Maison",
mouseline de melon

Sardine au cerfeuil, basilic et sucrine

Terrine charcutière façon Vendôme

Frvolités de sandre, émulsion de poivrons

Duo de courgettes, mesclun, coppa et
copeaux de parmesan

Duo de fromages affinés

Finger exotique, Vanille Tonka

Buffet Vendôme

37€ H.T / Personne

Tortizza tomates, Saint-Jacques, Mozzarella

Trilogie de melon, pastèque et agrume, miel de
Champagne et Bellota

Roulé de veau de l'Aveyron, lomo et tapenade de
tomate

Aiguillettes de lotte, marmelade de fenouil

Sushi Balls (concombre, melon et tomate)

Perles de couscous et chou romanesco à la
menthe

Duo de fromages affinés

Dôme chocolat, Rémois biscuit rose de Reims

LES BUFFETS CHAUDS



Buffet Bronze

43€ H.T / Personne

Escalope de foie gras de canard, mille feuille de carottes

Samoussas saumon fumé, crabe à la menthe

Effiloché d'osso bucco de dinde, parmentier de légumes de saison

Dodine de rougets, légines et saumon, beurre champenois

Sélection de fromages affinés

Crèmeux citron et finger exotique

Buffet Argent

47€ H.T / Personne

Tuile parmesan et champignons de Champagne, straciatella à la tomate et bellota

Saint-Jacques marinées, fumées petit flan de homard et légumes de saison

Blanquette de lotte revisitée à la tomate, gratin de courgettes

Rôti magret de canard et foie gras à la truffe, Pommes Pont Neuf

Sélection de fromages affinés

Tatin mangue et Paris Brest

Buffet Or

52€ H.T / Personne

Bun's brioché, côte de bœuf de l'Aubrac émincée, béarnaise, mesclun

Féta, tomates séchées, pois chiches, haddock fumé

Cotelette de cochon thaï et navets

T-bone de turbot, purée de pois et oignons violets

Sélection de fromages affinés

Dôme Chocolat et Rémois biscuit rose

Buffet Végan

43€ H.T / Personne

Salade maraîchère, légumes de saison

Navets marinés aux herbes, fumé et jus de fanes

Protéines végétales façon "Buns"

Gratin d'aubergines

Trilogie de Sushi Balls (melon, agrumes et concombres)

Duo de fromages affinés

Vanille Tonka, Tartelette aux fruits de saison

LES PLATEAUX COCKTAILS



PLATEAUX COCKTAILS SALÉS

1



PLATEAUX COCKTAILS SUCRÉS

2



COMMANDER



LES PLATEAUX COCKTAILS SALÉS



Mini Club Sandwichs

3
0
p
i
è
c
e
s



45€ H.T

Saumon fumé

Serrano et tartare

Fromage frais et petits légumes

Mini brochettes

3
0
p
i
è
c
e
s



54€ H.T

Chorizo Saint-Jacques

Pic pois gourmand et bille de mozzarella

Saumon et concombre

Canapés gourmands

3
2
p
i
è
c
e
s



61€ 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

3
2
p
i
è
c
e
s



71€ H.T

Millefeuille de pain d'épices et foie gras

Macaron foie gras, chutney

Gravlax de saumon et caviar

Sablé parmesan, crème de homard

LES PLATEAUX COCKTAILS SUCRÉS



Tartelettes de saison

3
0
p
i
è
c
e
s



57€ H.T

(4 Parfums selon saison)

Macarons

3
2
p
i
è
c
e
s



59€ H.T

(4 Parfums selon saison)

Chocolat, Caramel beurre salé,
Framboise, Vanille, Pistache

Petits fours secs

3
2
p
i
è
c
e
s



55€ H.T

Cake citron

Financier framboise

Cookie

Moelleux chocolat

Assortiment

3
2
p
i
è
c
e
s



72€ H.T

Chou craquelin

Paris-Brest

Eclair fruits rouges

Eclair chocolat

PETIT DÉJEUNER



Formules avec :

110€ 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 litre d'eau EVIAN
- 20 gobelets cellulose
- Serviettes en papier
- Sucre



*À commander la veille avant 17h par module de 10 personnes.

COMMANDER





BAR

BOISSONS & SOFTS

EVIAN 2€ H.T

50 cl

EVIAN 3.90€ H.T

1,5 l

BADOIT 2€ H.T

50 cl

BADOIT 3.90€ H.T

1 l

CRISTALINE 2.80€ H.T

1,5 l

COCA COLA 3.90€ H.T

1,25 l

COCA COLA ZERO 3.90€ H.T

1,25 l

OASIS 3.90€ H.T

2 l

JUS D'ORANGE 4.30€ H.T

1 l

JUS MULTIFRUITES 4.80€ H.T

1 l

JUS DE POMME 4.80€ H.T

1 l

VINS ROUGE

BORDEAUX SUPÉRIEUR 12€ H.T

GAMAY BARON BRIARE 13€ H.T

BOURGOGNE 17€ H.T

CÔTÉ DU RHÔNE 19€ H.T

BORDEAUX TRADITION 22€ H.T

SANCERRE 25€ H.T

BORDEAUX CUVÉE 35€ H.T

VINS BLANCS

TOURAINES SAUVIGNON 12€ H.T

BARON BRIARE

VOUVRAY MARC BREDIF 16€ H.T

CHABLIS REGNARD 25€ H.T

SANCERRE 25€ H.T

POUILLY FUMÉ 32€ H.T

LADOUCETTE

VINS ROSE

LES TERRASSES VALLOMBROSA 15€ H.T

CÔTE DE PROVENCE

CHAMPAGNES

GRANDE RÉSERVE 22€ H.T

GRANDE MAISON 32€ H.T

RETROUVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX POUR SUIVRE NOS ACTUALITÉS

