

VENDÔME

Réception



P R E S T A T I O N S 2 0 2 6

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 75 81 75 73

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

1



LES PLATEAUX VENDÔME

2



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

COMMANDER



LES PLATEAUX FERMIERIS

L'écrin

25€ H.T

ENTRÉE

Frivolités de cabillaud au dill

PLAT

Méli Mélo de Volaille de Champagne et Canard à
L'estragon

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Salade de fruits de saison

Carat

27€ H.T

ENTRÉE

La Périgourdine "Revisitée"

PLAT

Rond de Caille de Champagne Petits Légumes

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Crumble aux fruits rouges

Topaze

28€ H.T

ENTRÉE

Bavaroise de saumon et Burrata

PLAT

Effiloché de veau à la moutarde de Reims

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Délice chocolat

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 légumes de saison, mozzarella

PLAT

Millefeuille de légumes grillés, ricotta citronnée
et pesto de basilic

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Tarte tatin de saison

Rubis

29€ H.T

ENTRÉE

Roulade de sandre fumé au fromage frais
et herbes

PLAT

Boeuf de l'Aubrac rôti

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Craquant fruits rouges

Emeraude

31€ H.T

ENTRÉE

Rosace de saumon à la moutarde
de Reims et mimosa

PLAT

Suprême de pintade de Champagne

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Cheesecake fruits rouges

Eco Planet

35€ H.T

ENTRÉE

Tartare de sandre , pomme verte et caviar
de légumes de saison aux herbes

PLAT

Tournedos de lotte, vinaigrette aux agrumes,
herbes fraîches, jeunes pousses croquantes

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

Tartare de Saint Jacques,
éclats d'agrumes

PLAT

Turbot poché, vinaigrette aux agrumes
et légumes croquants

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Délice fruits rouges

Diamant

41€ H.T

ENTRÉE

Cannelloni, Crabe royal vinaigrette au yuzu
et gingembre

PLAT

Émincé de Boeuf, vinaigrette truffée,
légumes de saison

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Dôme passion



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.

Moyenne réchauffe indispensable.

Livraison du buffet sur matériel à usage unique.

COMMANDER



LES BUFFETS FROIDS



Buffet Emeraude

27€ H.T / Personne

ENTRÉES FROIDES

Frivolités de cabillaud au dill
Gésiers de volaille, magret et pommes grenailles

PLAT FROID

Aiguillettes de volaille de Champagne
Saumon poché, citron et herbes fraîches

ACCOMPAGNEMENTS

Haricots verts/Parmesan/Oeuf/Echalotte/herbes huile de noix
Riz rouge/Avocat/Légumes de saison/noix concassées

DUO DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERTS

Crèmeux Citron
Crumble aux fruits rouges

Buffet du Terroir

32€ H.T / Personne

ENTRÉES FROIDES

Planche de charcuteries ibériques
Carpaccio de magrets de canard et légumes de saison, vinaigrette au miel et moutarde de Reims

PLAT FROID

Ballotine de pintade de champagne truffée
Flanchet de Veau de l'Aveyron mariné aux herbes

ACCOMPAGNEMENTS

Tian de légumes grillés aux herbes
Pommes de terre nouvelles, tomme, œufs mollets, gésiers confits et huile de noix

DUO DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERTS

Craquant fruits rouges
Délice chocolat

Buffet Diamant

34€ H.T / Personne

ENTRÉES FROIDES

Gravlax de saumon à la moutarde de Reims
Tartare de sandre, pomme verte et caviar de légume de saison aux herbes

PLAT FROID

Suprême de pintade de Champagne
Frivolités de sandre et son émulsion

ACCOMPAGNEMENTS

Riz sauvage/Lentillons de Champagne/Légumes croquants, quenelle Ricotta/Zeste citron

Pousses et herbes fines/Trio carottes de couleur/
Brunoise légumes/Avocat/Noisettes torréfiées/Féta/zestes agrumes

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Finger exotique
Vanille Tonka

Buffet Vendôme

37€ H.T / Personne

ENTRÉES FROIDES

Tuile parmesan et champignons de Champagne, stracciatella à la tomate et bellota
Saint-Jacques marinées et fumées, petit flan de homard et légumes de saison

PLAT FROID

Boeuf maturé, vinaigrette truffée
Aiguillettes de lotte, vinaigrette aux agrumes, herbes fraîches

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes racines confits, truffe noire et parmesan
Jeunes pousses croquantes, fruit poché, légume de saison et foie gras

DUO DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERTS

Dôme chocolat
Yuzu noisettes

LES BUFFETS CHAUDS



Buffet Bronze

43€ H.T / Personne

2 ENTRÉES FROIDES

Gravlax de saumon à la moutarde de Reims

Salade aux gésiers confits (Mâche, betterave, pomme ,noix ,échalotte , herbes de saison)

2 PLATS CHAUDS

Suprême de pintade de Champagne truffée de beurre cru, jus corsé

Vapeur de saumon et courgettes gratinées

FROMAGE

Duo de fromages affinés et son mesclun

DESSERTS

Vanille Tonka

Yuzu noisettes

Buffet Argent

47€ H.T / Personne

2 ENTRÉES FROIDES

Tuile parmesan et champignons de Champagne

Stracciatella à la tomate et bellota

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

2 PLATS CHAUDS

Rôti magret de canard et foie gras à la truffe,

Pommes Pont Neuf

Blanquette de lotte revisitée à la tomate, gratin de courgettes

FROMAGE

Duo de fromages affinés et son mesclun

DESSERTS

Tatin mangue

Paris Brest

Buffet Or

52€ H.T / Personne

2 ENTRÉES FROIDES

Frivolités de homard et saumon petits légumes de saison crème au dill

Délice périgourdin, magrets fumés, copeaux de foie gras

2 PLATS CHAUDS

Flanchet de veau de l'Aveyron, morillons, pressé de pomme de terre à la truffe

Tournedos de sandre juste saisi, piqué à l'ail doux, beurre au vin de Bouzy, confit de légumes

FROMAGE

Duo de fromages affinés et son mesclun

DESSERTS

Le Rémois

Dôme Chocolat

Buffet Vegan

43€ H.T / Personne

2 ENTRÉES FROIDES

Salade maraîchère, légumes de saison

Navets marinés aux herbes, fumé et jus de fanes

2 PLATS CHAUDS

Protéines végétales façon "Buns" Gratin d'aubergines

Tian de Légumes de Saison

MESCLUN ET FRUITS SECS

DESSERTS

Salade de fruits de saison

Carpaccio de 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

1,25 l

COCA COLA ZERO 3.90€ H.T

1,25 l

OASIS 3.90€ H.T

2 l

JUS D'ORANGE

1 l

JUS MULTIFRUITES 3.90€ H.T

1 l

JUS DE POMME 4.30€ H.T

1 l

4.80€ H.T

4.80€ H.T

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

BARON BRIARE

12€ H.T

VOUVRAY MARC BREDIF

CHABLIS REGNARD

16€ H.T

SANCERRE

25€ H.T

POUILLY FUMÉ

25€ H.T

LADOUCETTE

32€ H.T

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



Vendôme
RECEPTION
Le prestige de vos événements