

PLAQUETTE MARIAGE



CONTACT COMMERCIAL

PATISSIER - TRAITEUR

17 Rue Emile Zola & 8 Place Bellecour

69002 Lyon

☎ 04 78 37 39 61 📄 04 72 40 23 59

✉ info@pignol.fr

PRÉSENTATION DE NOS MENUS

Les menus proposés sont des suggestions modulables.

Notre équipe commerciale est à votre entière disposition pour élaborer avec vous un projet personnalisé.

Menu Saphir

Dynamique, animé, la découverte de multiples mises en bouche classiques et exotiques à la fois, permet de passer un long moment entre amis. Le plat chaud, les fromages et le dessert sont servis à table.

Menu Rubis

Raffiné et chaleureux, un cocktail étoffé vous sera proposé avant le service à table. Suivi d'une mise en bouche, du plat chaud, du fromage et du dessert.

Menu Émeraude

Convivial et classique : après le cocktail de bienvenue, le repas est servi à table.

Menu Diamant

Un apéritif-cocktail dégustation qui se prolonge pour faire plus ample connaissance, puis un dîner très raffiné autour de deux plats d'exception, les fromages et les desserts.

RÉCEPTION MODE D'EMPLOI

Pour le cocktail : nous vous recommandons de ne pas dépasser 2 personnes au m².

Pour le repas : prévoir 1 personne au m².

Pour un buffet de 100 personnes, 12 mètres linéaires de buffet environ sont nécessaires

Ou mieux : 2 buffets de 6 mètres linéaires (pour permettre une meilleure circulation de vos invités).

Pour la table : 8 personnes prennent place autour d'une table ronde de diamètre 150 cm

10 personnes autour d'une table de 170 cm.

Ne pas oublier de prévoir un espace traiteur abrité et muni de branchements électriques.



LE COCKTAIL IDÉAL

Un moment chaleureux avant de passer à table

Il dure de 1 H à 2 H : prévoir 5 à 12 petites pièces par personne.

S'il se prolonge, compter 12 à 18 pièces par personne.

Nous prévoyons :

- 1 bouteille de champagne ou de crémant pour 3 personnes environ à l'apéritif.
- 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes et 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes au dîner.

Nous vous conseillons d'éviter les mélanges de boissons :

Champagne ou crémant, vin et whisky suffisent.

A VOTRE SERVICE

Un interlocuteur permanent

Un maître d'Hôtel est présent pendant toute la durée de la réception.

Il encadre le personnel et répond à toutes vos attentes.

Nous prévoyons 1 serveur pour 30 au dîner et 1 serveur pour 40 au cocktail.

Chez vous ou dans un lieu choisi, nous mettons à votre disposition une
équipe expérimentée,

Autour d'un Meilleur Ouvrier de France.

MENU SAPHIR

COCKTAIL APÉRITIF - 18 PIÈCES SALÉES ASSORTIES

Les Tubes à essai : gaspacho, velouté de cresson

Les P'tits toasts Tendances : pointes d'asperge, cœurs de palmier & langoustines, jambon de Parme, crevettes de Casamance, tomate confite à l'olive, moules safranées...

Les Cuillères garnies : carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan au pistou, artichauts barigoule, caviar d'aubergines aux pignons de pin...

Les Délicieuses Froides : mini navette garnies, pain polaire garni de saumon fumé & chèvre, cube British aux trois cheese, mini financiers, mini fajitas, petit sablé Nouvelle Orléans...

Les Décoratives : pyramide de mini brochettes de tomate-mozzarella, corbeille de crudités en bâtonnets et ses sauces variées

Les Feuilletés salés chauds : bouchées homardines, gougères, bouchées aux olives,

Baguettes fromage, quichettes aux légumes...

Les Tentations Chaudes : mini croque-monsieur, mini cheeseburger, trio de chèvres chauds, mini barquette de légume de saison, roulé d'aubergine confite...

LES ANIMATIONS, PRÉSENTÉES PAR DES CUISINIERS EN TENUE

Atelier « WOK »

Crevettes flambées

Poulet mariné au Saté, épinards frais en branches

Et / Ou

Atelier « DECOUPE »

Jambon Pata Negra & Pain de campagne et condiments

Saumon fumé, lunes de citron, crème fouettée à l'aneth & blinis

Option : Foie gras découpé ou poêlé (**Supplément de 2.00€TTC/personne**)

DINER ASSIS

PLAT CHAUD SERVI À TABLE

Aumônière d'agneau confit

Ou

Suprême de volaille Bio à la crème d'estragon

Ou

Dos de cabillaud en croûte de parmesan, sauce provençale

Accompagnement au choix :

Riz basmati, gratin dauphinois à l'ancienne, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive vierge, bouquet de haricots verts, tomate confite, tian provençal, poêlée de champignons des bois...



Ardoise de fromages affinés de nos régions, Corbeille du boulanger

Ou

Fromage blanc à la crème



GÂTEAU DES MARIÉS À ÉTAGES

Ou

PIÈCE MONTÉE DES MARIÉS

Ou

ASSIETTE GOURMANDE (Supplément de 2.00€TTC/personne)

Ou

BUFFET DE DESSERTS (Supplément de 3.00€TTC/personne)

Floralies de mignardises sucrées (1 pce)

Boissons non alcoolisées : jus de fruits, sodas, eaux plates et pétillantes

Café, infusion & carré de Guanaja

Prix TTC par personne : 58.00 €

MENU RUBIS

COCKTAIL APÉRITIF - 14 PIÈCES SALÉES ASSORTIES

Les P'tits toasts Tendances : pointes d'asperge, saumon fumé, jambon de Parme, crevettes...

Les Cuillères garnies : Queue de gambas & jus passion, caviar d'aubergines aux pignons de pin ...

Les Verrines gourmandes : Fromage frais mentholé et émulsion de poire, crabe jus passion & piquillos, salade de perles marines & sauce cressonnette...

Les Tentations froides : Focaccia de sardines à la provençale, bille de foie gras et pipette de réduction au Porto, tartare de saumon roulé façon beignet, mini éclair en deux teintes au crabe, financier jambon blanc truffé

Les Délicieuses chaudes : Croque-monsieur à l'huile de truffe, brochette de crevettes, croustillant de gâteau de foie blond, roulé d'aubergine confite, saucisson brioché, Tartelette chèvre & tomates cerises...

Les Décoratives : corbeille de crudités et ses sauces variées, brochettes de Jambon cru & figues, pics de pétoncles snackées...

LES ANIMATIONS, PRÉSENTÉES PAR DES CUISINIERS EN TENUE

Atelier« WOK »

Gambas à l'aneth

Plancha de sèches aux saveurs méditerranéennes

Et / Ou

Atelier « DECOUPE »

Jambon Pata Negra & Pain de campagne et condiments

Saumon fumé, lunes de citron, crème fouettée à l'aneth & blinis

Option : Foie gras découpé ou poêlé (**Supplément de 2.00€TTC/personne**)

DINER ASSIS

MISE EN BOUCHE

Terrine de foie gras & lentilles vertes du Puy, gelée au Porto, Financier noisette & mesclun

Ou

Gaspacho de courgette au piment d'Espelette & pignons de pin, gambas rôti aux épices douces

Ou

Carpaccio de St Jacques marinées au citron vert



Magret de canard, cuit au sautoir, jus au miel & citron vert

Ou

Cuisseau de veau flambé devant vos invités, jus au thym

Ou

Mousseline de brochet & Saint-Jacques à la crème Dieppoise

Accompagnement au choix :

Riz sauvage, purée de patates douces, crémeux de polenta dorée, flan aux herbes fraîches, trio de petits farcis provençaux...



Demi Saint Marcellin affiné, Corbeille du boulanger

Ou

Fromage blanc à la crème



ASSIETTE GOURMANDE DES MARIÉS

Ou

BUFFET DE DESSERTS (Supplément de 1.00€TTC/personne)

Floralies de mignardises sucrées (1 pce)

Boissons non alcoolisées : jus de fruits, sodas, eaux plates et pétillantes

Café, infusion & carré de Guanaja

MENU EMERAUDE

COCKTAIL APÉRITIF – 10 PIÈCES SALÉES ASSORTIES

Les Cuillères garnies : Queue de gambas & jus passion, tartare de loup & gelée de chlorophylle, carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan au pistou ...

Les Verrines gourmandes : crémeux de courgettes et basilic, fraicheur poivrons, fraises & basilic, Panacotta de fourme d'Ambert & compotée de poire aux éclats de Pécan...

Les Saveurs Froides : sucette de foie gras, délice norvégien sur mini blinis, croustade de foie gras aux éclats de pistache et compotée de cerise, mini gâteau baltique et caviar de hareng...

Les Prestiges Chauds : duo ying & yang de brandade de morue, bouchée homardine, croustades d'escargots, roulé d'aubergine confite, trio de chèvres chauds, brochette de volaille tandoori...

Les Décoratives : Mini-brochettes de dés saumon & bille de pomme Granny Smith, pyramide de crevettes au gingembre, trio de madeleines multicolores...

DINER ASSIS

Gâteau de tourteau, vinaigre de mangue et œuf poché, gaspacho de cœur de bœuf et basilic

Ou

Foie gras de canard maison, mesclun au caramel balsamique

Ou

Tartare de bar à la coriandre et citron, émulsion de cresson



Dôme de caille & sa surprise de foie gras

Ou

Choux de sot' y 'laisse, écrevisses, girolles, morilles

Ou

Filet de dorade royale cuite sur sa peau, beurre de tomate

Accompagnement au choix :

Palet de risotto, pommes paillasson, mousseline de céleri, gratin d'aubergines, palet d'épinards,

Trio de petits farcis provençaux...



Demi Saint Marcellin affiné par « la Mère Richard »

Corbeille du boulanger

Ou

Fromage blanc à la crème



ASSIETTE GOURMANDE DES MARIÉS

Ou

BUFFET DE DESSERTS (Supplément de 1.00€TTC/personne)

Tartes fines aux fruits de saison : quetsches, pêches, fraises, framboises, pommes, poires...

Entremets : fraisier, framboisier, Opéra...

Clafoutis aux fruits de saison : abricots, cerises, poires...

Les délices au chocolat : mousse, fondant...

Saladier de fruits frais de saison

Arbre de fraises

Floralies de macarons et de mignardises (1 pce)

Boissons non alcoolisées : jus de fruits, sodas, eaux plates et pétillantes

Café, infusion & carré de Guanaja

Prix TTC par personne : 68.00 €

MENU DIAMANT

COCKTAIL APÉRITIF – 12 PIÈCES SALÉES ASSORTIES

Les Cuillères garnies : tartare de loup & gelée de chlorophylle, carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan au pistou ...

Les Verrines gourmandes : salade de homard et pluches de truffe, fraîcheur poivrons, fraises & basilic, tartare de saumon à la Suédoise...

Les Prestiges Chauds : duo ying & yang de brandade de morue, roulé d'aubergine confite, trio de chèvres chauds, brochette de volaille tandoori, croque-monsieur à l'huile de truffe, brochette de crevettes

Variation de petites pièces froides autour du foie gras : sucette de foie gras, croustade de foie gras aux éclats de pistache et compotée de cerise, canapé de foie gras et éclats de baies roses...

Variation de petites pièces froides autour de la mer : sucette de Saint-Jacques sauce citron, mini éclair en deux teintes au crabe, délice norvégien sur mini blinis, mini gâteau baltique et caviar de hareng ...

LES ANIMATIONS, PRÉSENTÉES PAR DES CUISINIER EN TENUE

Atelier « WOK »

Noix de Saint-Jacques aux épices

Petits filets de bœuf au poivre

Et / Ou

Atelier « DECOUPE »

Foie gras et sa compotée de figues

Saumon fumé, lunes de citron, crème fouettée à l'aneth & toasts grillés, blinis

DINER ASSIS

Le Trio Festif : foie gras façon crème brûlée, médaillon de langouste sur perles marines, côtelette de saumon mi-fumé

Ou

Légumes & écrevisses cuisinés en barigoule, nage glacé au basilic

Ou

Crème de choux -fleurs, citron vert, émietté de crabe & caviar de hareng



Filet de veau cuit au sautoir

Ou

Pavé de bœuf aux deux cuissons

Ou

Filet de Lotte, écrevisses et tomate, consommé de crustacés à la badiane

Accompagnement au choix :

Gratin de macaronis aux fritos de San Daniel, purée de carottes au cumin, émincé de pois gourmands & haricots verts, fleur de courgette farcie, fricassée de cèpes & girolles, feuilleté de mousserons...



Ardoise de fromages affinés de nos régions, Corbeille du boulanger

Ou

Fromage blanc à la crème



ASSIETTE GOURMANDE DES MARIÉS

Ou

BUFFET DE DESSERTS (Supplément de 1.00€TTC/personne)

Floralies de mignardises sucrées (1 pce)

Boissons non alcoolisées : jus de fruits, sodas, eaux plates et pétillantes

Café, infusion & carré de Guanaja

Prix TTC par personne : 72.00 €

COCKTAIL APERITIF

Pour vos invités n'assistant qu'au cocktail (hors supplément service si nécessaire)

Menu SAPHIR - 18 pièces salées et boissons non alcoolisées	24.00 € TTC/pers.
Menu RUBIS - 14 pièces salées et boissons non alcoolisées	20.00 € TTC/pers.
Menu EMERAUDE - 10 pièces salées et boissons non alcoolisées	15.00 € TTC/pers.
Menu DIAMANT - 12 pièces salées et boissons non alcoolisées	18.00 € TTC/pers.



OPTION

Mini glaces et sorbets : 1.50 € TTC/pce
 Fontaine à chocolat : 1.50 € TTC/personne (minimum 50 pers.)
 Fontaine à champagne : 80.00 € TTC (hors champagne)
 Le bar à Mojito : 300.00 € TTC pour environ 100 verres

MENU ENFANTS

Cocktail 10 pièces



Blanc de volaille,
 Gratin de macaronis
 Ou
 Nuggets de poisson,
 Gratin dauphinois



Mousse au chocolat
 Bonbons

Boissons non alcoolisées : jus de fruits, sodas, eaux
 plates et pétillantes

Prix TTC par enfant : 17.00 €

PLATEAU-REPAS TECHNIQUE

Plateau repas froid composé d'une entrée, un plat, un
 fromage & dessert
 Pain
 Pour Photographe, DJ, sécurité...

Prix TTC par plateau : 17.00 €



LA CAVE

Boissons alcoolisées

Prix TTC (TVA 20%) - Facturation à la bouteille ouverte

Chardonnay G. Blanc : 8.40 €

Mâcon G. Duboeuf: 10.80 €

Pouilly Fuissé G. Duboeuf : 18.00 €

Rosé 3 étoiles : 11.40 €

Côtes du Rhône rouge Pignol : 8.40 €

Côtes du Rhône Guigal : 14.40 €

Crozes Hermitage Guyot : 16.80€

Crémant de Bourgogne : 14.40 €

Crème de cassis : 15.00 €

Whisky : 25.00 €

Champagne Brut « Pignol » : 26.40 €

Champagne Brut Moët & Chandon : 42.00 €

A noter

Nos prix s'entendent pour une réception de plus de 110 invités

(Proposition sur devis pour nombre inférieur) :

- Livraison jusqu'à 60 km de Lyon, sous réserve de l'accessibilité des lieux,
- Début de la réception à partir de 18h00,
- Nappage et serviettes en tissu blanc,
- Vaisselle et verrerie,
- Matériel d'office,
- Boissons non alcoolisées à volonté: jus de fruits, sodas, Coca-cola, eaux minérales plates et pétillantes,
- TVA 10% (hors boissons alcoolisées),
- Service compris jusqu'à 1 H du matin (rangement et trajet inclus).

Au-delà de cet horaire, il sera facturé 38.50 € TTC de l'heure par employé restant, y compris les heures de rangement et de trajet retour jusqu'à notre laboratoire de Brignais.

Une partie du personnel, obligatoirement deux personnes par tranche de 100 convives, restera jusqu'à la fin de la réception pour le chargement et le retour des véhicules.

Nos prix s'entendent hors :

- Tables et chaises
- Structures de buffet
- Décoration florale
- Repérage du lieu de la réception si nécessaire
- Redevance susceptible d'être demandée par le lieu de réception

Nous laissons la possibilité de fournir les boissons alcoolisées. Nous effectuons gracieusement le rafraîchissement et le service de celles-ci sans droit de bouchon.

De ce fait, le débarrassage des bouteilles vides est à la charge du client, ou

Forfait débarrassage par nos soins : 125.00 € TTC

Conditions générales des vente

Les présentes conditions générales régissent les rapports entre la SAS « Vital et Jean-Paul PIGNOL » et ses clients. Elles s'appliquent sous réserve d'accords particuliers.

Art. 1 – Prestations / Tarifs

L'envoi du contrat signé par le client « bon pour accord » vaut acceptation définitive de l'ensemble des prestations chiffrées. Les tarifs des prestations proposées par la SAS « Vital et Jean-Paul PIGNOL » sont décrits (plus avant ou ci-dessous) ; ces tarifs sont indiqués en euros.

Cette validation vaut également acceptation de toutes les contraintes réglementaires en vigueur, et notamment, au niveau limite horaire, limite alcoolémie et plus généralement les règles élémentaires liées au respect du bon voisinage.

En cas d'application d'un prix forfaitaire pour certaines prestations, ces prix s'appliquent globalement aux services réservés. Ces prix forfaitaires ne sauraient donc être fractionnés.

Art. 2 – Garantie de prix

Les tarifs HT ou TTC indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de leur élaboration. La TVA applicable sera celle en vigueur au moment de la prestation.

Art.3 – Conditions de règlement / Pénalités de retard

La réservation d'une prestation ne sera considérée comme définitive qu'après réception par la SAS « Vital et Jean-Paul PIGNOL » de l'acompte approprié accompagné du contrat et des présentes conditions générales signées. Il sera demandé 50 % d'acompte à la commande, cas particulier : les mariages, il sera demandé 800.00 € à la commande et 50 % un mois avant la date.

Le solde sera réglé à la SAS « Vital et Jean-Paul PIGNOL », au plus tard à 30 jours, date de facture.

Pour les clients professionnels, conformément à l'article L. 441-6 du code du commerce, des pénalités de retard, au taux annuel de 20%, et une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement minimum de 40.00 € sont dues à défaut de règlement le jour suivant la date de paiement figurant sur la facture.

Art. 4 – Garantie du nombre de participant et de couverts et modification des prestations commandées

Les demandes de diminution du nombre de participant peuvent être acceptées dans la limite de 2 % du nombre confirmé à la signature du devis, au plus tard 72 heures ouvrées avant la date de la prestation et devront être confirmées par écrit. Cette confirmation sera alors prise en compte pour la facturation minimum. Passé ce délai, aucun changement n'est garanti. En cas de modification (à la hausse ou à la baisse) du nombre de participants indiqués dans la confirmation, la SAS « Vital et Jean-Paul PIGNOL » appliquera les conditions suivantes :

En cas de réduction des prestations demandées : la SAS « Vital et Jean-Paul PIGNOL » facturera le montant total prévu à la réservation.

En cas d'augmentation du nombre de participants entraînant la fourniture de prestation supplémentaire : la SAS « Vital et Jean-Paul PIGNOL » facturera selon le nombre réel de participants. Nous attirons votre attention sur le délai préalable à respecter afin d'être en mesure d'assurer notre prestation de façon satisfaisante. Une situation contraire porterait préjudice à vos invités et à notre image de marque.

Art. 5 – Annulation de la réservation

Annulation avant le début de l'évènement prévu :

Toute annulation de réservation doit être communiquée par écrit, le plus tôt possible. Si toute la réservation est annulée sans que la SAS « Vital et Jean-Paul PIGNOL » en soit responsable, les conditions suivantes seront appliquées :

- Jusqu'à 60 jours avant le début de l'évènement : 10 % des prestations réservées
- De 60 à 30 jours avant le début de l'évènement : 30 % des prestations réservées
- De 30 à 7 jours avant le début de l'évènement : 50 % des prestations réservées
- Moins de 7 jours avant le début de l'évènement : 100 % des prestations réservées
- Pour les mariages, les 800 € d'acompte versé à la commande ne seront pas restitués.

Art. 6 – Responsabilité / Assurance

La SAS « Vital et Jean-Paul PIGNOL » engage sa responsabilité civile sur les prestations qu'il facture. Tout évènement extérieur de force majeure (manifestation, blocage, accident, grève générale ou particulière) dégage sa responsabilité.

Les risques de perte, de casse, de dégradation des biens présents sur le lieu de la réception ne peuvent être couverts par les assureurs et restent à la charge effective du client. Il en est de même pour les frais de remise en état des locaux. Ainsi, il appartiendra au client d'assurer à ses frais les biens de valeur que ses invités ou lui-même introduirait sur le lieu de la réception.

La SAS « Vital et Jean-Paul PIGNOL » décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.

En outre, le client sera responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causée par les participants et/ou le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant à la SAS « Vital et Jean-Paul PIGNOL » et ceux mis à la disposition de l'organisation.

Art. 7 – Réclamations / litiges

Toute réclamation sur la prestation fournie, devra être effectuée par écrit dans un délai de 24 heures suivant la prestation.

Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR et ne pourra être prise en compte passé un délai de 8 jours après la facturation.

Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de vente.

A défaut de règlement amiable, tous litiges seront de la seule compétence du Tribunal de Commerce de Lyon.