



Renaud
Traiteur • Le Mans • Paris

DEPUIS 1990



Catalogue | Mariages | 2020 |

www.renaudtraiteur.fr

Comment préparer votre | *réception de Mariage ?* |

Contactez notre conseillère Mariages, Agnès LEDRU, par téléphone au **02 43 47 03 90** ou par mail à l'adresse contact@renaud-traiteur.org pour convenir d'un rendez-vous, ou réalisez vous-même votre devis en ligne via le site www.renaudtraiteur.fr ou directement à l'adresse <http://commandes.renaudtraiteur.fr/weddings/> (disponible prochainement).



Le | Sommaire |

Présentation 5

Notre Histoire Deux Générations	6
Votre Réception	7
La Certification "Les Traiteurs de France"	8
Attestation "Les Traiteurs de France"	9
Attestation "ISO 20121"	10
Attestation "Laboratoire sous Agrément Sanitaire Européen	11

Conditions Générales de Vente (contenus des prestations)..... 12

Tarifications 16

Cocktails Apéritifs debout	17
Repas assis	18
Buffets Froids assis	20
Option Plats Chauds pour les buffets froids	21
Grands Cocktails Dînatrices debout	22
(remplace un Cocktail Apéritif suivi d'un Repas assis)	

Les Cocktails Apéritifs debout..... 23

Cocktail Apéritif "Plaisir" (6 pièces)	24
Cocktail Apéritif "Elégance" (8 pièces)	25
Cocktail Apéritif "Gourmet" (10 pièces)	26
Cocktail Apéritif "Prestige" (12 pièces)	27
Les Options du Cocktail	28
• Permutation, remplacement et complément de pièces	
• Les Ateliers Culinaires	

Les Repas Assis 34

Menu "Plaisir"	35
Menu "Elégance"	36
Menu "Gourmet"	37
Menu "Prestige"	38
Les Options du Menu	39
• Attente de Table en remplacement de l'Entrée	
• Entrée Chaude en remplacement ou en supplément de l'Entrée Froide	
• Etape Fraîcheur	
Les Choix du Duo de Légumes	40
Les Options du Fromage	41
Les Choix et Options du Dessert	42
Pour les Enfants	44

Les Buffets Assis 45

Buffet "Gourmet"	46
Buffet "Prestige"	47

Les Grands Cocktails Dînatrices debout..... 48

(remplacent le Cocktail Apéritif + Repas)	
Grand Cocktail Dînatrice " Gourmet " (22 pièces)	49
Grand Cocktail Dînatrice "Prestige" (25 pièces)	50

Sommaire (suite)

Les Options	51
Choix et Options de Vaisselles et Verrerie.....	52
Formule "Boissons incluses".....	53
• pour le Cocktail Apéritif	
• pour le Repas assis	
Carte des Vins.....	55
Autres Options.....	56
Animation de Nuit.....	57
Lendemain en Formule Brunch.....	58
Lendemain en Formule Buffet en livraison simple (sans personnel).....	59
Lendemain en Formule Buffet "tout inclus" (avec personnel).....	60
Le Mobilier.....	61
Les Tenues.....	62
 Les Démarches Administratives	 63
Réservez votre "Mariage".....	64
Réservez votre "Repas Dégustation".....	66
Aide au Financement "Crédit à la consommation".....	67



Mariage réalisé par RENAUD Traiteur au Château du Grand Lucé

RENAUD Traiteur peut également revêtir l'habit de votre

"Luxury Wedding Planner"*

pour un mariage d'exception.

Contactez-nous.

A partir de 150 € par personne et 100 personnes au minimum, sur devis.

* Indépendant des offres du présent catalogue



RENAUD Traiteur | *Présentation* |

Notre Histoire | Deux Générations

Votre Réception

La Certification "Les Traiteurs de France"

Attestation "Les Traiteurs de France"

Attestation "ISO 20121"

Attestation Agrément Sanitaire Européen

Notre | Histoire |

Créée en 1990, RENAUD Traiteur s'est construit au fil des années une solide expérience lui permettant aujourd'hui de mettre en avant un savoir-faire reconnu, grâce à une équipe composée exclusivement de professionnels passionnés.

Depuis plus de 25 ans, RENAUD Traiteur est à votre disposition pour contribuer à faire de votre réception, un souvenir unique.



Deux | Générations |

L'entreprise familiale, située à Laigné en Belin en Sarthe (72), est dirigée depuis 2013 par Thomas RENAUD, fils du fondateur Jean-Noël RENAUD.

Avec plus de 500 réceptions organisées chaque année auprès d'une clientèle d'entreprises et de particuliers, RENAUD Traiteur a acquis une sérieuse réputation sur le département de la Sarthe et les départements limitrophes. Référencé au Circuit International des 24 Heures du Mans depuis 1992 pour l'ensemble des événements majeurs, RENAUD Traiteur intervient régulièrement dans un rayon de 300 km autour du Mans, notamment en Région Parisienne.

Thomas RENAUD,
Directeur Général



Votre | Réception |

L'organisation du réceptif de votre mariage peut se présenter sous différentes formes. Afin de vous conseiller au mieux, vous trouverez, ci-dessous, quelques exemples de réceptifs. Il convient de penser à l'équilibre entre le contenu du Cocktail et le contenu du Repas.

Formule Classique

Cocktail de 6 à 8 pièces, suivi d'un Repas composé de :

- une Entrée
- un Plat
- un Fromage
- un Dessert

Formule Tendance

Cocktail de 10 à 12 pièces (avec ou sans animation), suivi d'un Repas composé de :

- une Attente de Table (en remplacement d'une Entrée)
- un Plat
- un Dessert (pas de Fromage)

Formule Intermédiaire

Cocktail de 8 à 10 pièces, suivi d'un Repas composé de :

- une Entrée
- un Plat
- un Buffet de Fromages
- un Buffet de Desserts

De nombreuses combinaisons sont également possibles avec un Repas en formule Buffet Froid pouvant être accompagné d'un Plat Chaud servi au buffet, ou bien en choisissant un Grand Cocktail Dînatoire en réception unique.

N'hésitez pas à nous interroger, nous établirons ensemble un réceptif à votre image qui fera de votre mariage une réussite et un souvenir inoubliable.



Agnès LEDRU,
Votre Conseillère Mariages

Les Traiteurs de France | La Qualité Certifiée |

Créé en 1996, le réseau Traiteurs de France propose les services de **40 membres répartis sur le territoire national**.

LES CRITÈRES DE SÉLECTION

- Diriger une entreprise à forte notoriété régionale avec une expérience de plus de 5 ans dans la profession de Traiteur-Organisateur de Réceptions.
- Disposer d'un laboratoire de production performant aux normes en vigueur.
- Passer avec succès un 1^{er} audit réalisé par l'Association, portant sur la structure humaine, les infrastructures, l'image, la notoriété de l'entreprise, la qualité des prestations, l'organisation sur site et le dynamisme du ou des dirigeants.
- Passer avec succès un 2nd audit réalisé par un Cabinet Indépendant spécialisé en "Hygiène et Qualité", portant sur l'analyse de la maîtrise des risques alimentaires.

LA QUALITÉ CERTIFIÉE

RENAUD Traiteur a déjà initié une démarche Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) grâce à la Certification de Service Qualitrateur V2 et a souhaité suivre l'impulsion des Traiteurs de France pour structurer et valoriser sa démarche de développement durable.

La certification ISO 20121 a pour objectif de mettre en place un système de management responsable appliqué à l'activité événementielle. Grâce à notre certification ISO 20121 obtenue le 1^{er} mars 2017, RENAUD Traiteur s'inscrit dans une logique de développement durable.



Le fondement de cette certification vise notamment à **garantir aux clients** :

- **la qualité du produit**, par la maîtrise de l'intégralité de la production.
- **la qualité du service**, par l'emploi exclusif de personnel qualifié et compétent.
- **la qualité des relations commerciales**, par des devis clairs et détaillés.
- **le respect des engagements contractuels**.
- **une hygiène contrôlée**, par le suivi des analyses bactériologiques effectué par un cabinet indépendant.

La certification inclut également l'**obligation pour chaque membre de mesurer le niveau de satisfaction des clients** post-réception, via une enquête portant sur 16 critères et adressée par e-mail le lendemain de chaque réception. Les réponses, collectées par un organisme indépendant (TELINFOR), font l'objet d'une **comparaison au niveau national**.



Chaque semestre, les membres reçoivent leurs moyennes par critère ainsi que les moyennes nationales. Une **commission de contrôle qualité** est chargée de veiller aux bons résultats des membres qui, en cas de mauvaises évaluations attribuées par les clients, peuvent se voir retirer le précieux label.

Enfin, chaque membre des Traiteurs de France doit définir et communiquer sa **politique RSE** et agir en faveur du **développement durable**, notamment par la mise en place d'axes d'améliorations suite au résultat du **bilan carbone**, obligatoire pour chaque membre.



Ce n'est pas un hasard si aujourd'hui, la plupart des agences événementielles, entreprises nationales et internationales font régulièrement confiance au réseau "Traiteurs de France" pour l'organisation de réceptions partout en France.

L'AVIS D'UN CLIENT : "Créateurs d'événements depuis plus de 25 ans, nous avons toujours privilégié le réseau "Traiteurs de France", quel que soit le lieu géographique. Ce choix s'appuie sur des critères de professionnalisme partagés par l'ensemble des membres de ce réseau : qualité de la restauration, qualité du service, adaptabilité, respect des engagements... Véritables partenaires, ils s'intègrent naturellement dans notre certification ISO 20121 au travers de leur démarche de développement durable. La présence du réseau sur l'ensemble du territoire est pour nous un avantage majeur qui nous permet de travailler sereinement partout en France, pour tous nos événements (soirée d'entreprise, congrès, ...)".

Thierry NERREMBOURG, Président de Formule Magique - www.formulemagique.com - septembre 2014.

Attestation | *Les Traiteurs de France* |

T

LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE

•

ATTESTATION D'APPARTENANCE AU RÉSEAU DES TRAITEURS DE FRANCE

Donnant droit d'utilisation de la marque et du logo

2019 Valable 1 an

•

Je soussigné, Alain MARCOTULLIO, en ma qualité de président national de l'association Les Traiteurs de France, élu à l'unanimité en Assemblée générale le 17 novembre 2018, certifie que la société

Renaud Traiteur,
traiteur organisateur de réceptions,
domicilié 1 rue du Gobillon,
BP 11 à Laigné en Bellin (72220)

est bien membre actif de l'association Les Traiteurs de France depuis le 13 novembre 2005.

À ce titre, la société Renaud Traiteur participe à toutes les activités développées par l'Association, s'implique dans la charte Développement Durable, respecte la Signature Qualité, est certifiée ISO 20121.

La société Renaud Traiteur possède le droit d'utiliser la marque et le logo « Traiteurs de France » en contrepartie d'une cotisation annuelle dont le montant est fixé chaque année en Assemblée Générale.

Fait à Paris, le 1^{er} janvier 2019

Le Président



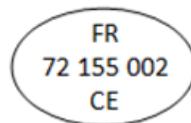
Attestation | ISO 20121 |



Attestation | Agrément Sanitaire Européen |

ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné, Romain VÉRITÉ, agissant en qualité de Responsable QSE & Formation pour la société RENAUD Traiteur, atteste par la présente que notre laboratoire de fabrication a obtenu un Agrément Sanitaire Européen délivré le 07 décembre 2017 par la Direction Départementale de la Protection des Populations de la Sarthe.



A ce titre, notre laboratoire de fabrication apporte un niveau de sécurité alimentaire supérieur à la législation en vigueur pour les Traiteurs et Organisateur de Réception.
Fait pour servir et valoir ce que de droit.

Romain VÉRITÉ,
Responsable QSE & Formation





Conditions Générales de | *Vente* |

Conditions Générales de | Vente |

1/3

Les présentes Conditions Générales de Vente de la Société RENAUD Traiteur sont remises au client en même temps que le devis. Le fait de passer commande implique l'acceptation formelle des présentes conditions générales de vente, sauf dérogation expresse de RENAUD Traiteur. **Nos tarifs sont présentés "tout inclus par personne"**.

Contenu des prestations

Le prix de chaque prestation inclut :

- la fourniture du **personnel*** comme suivant :
 - **Cocktail Apéritif** : sur la base de 2h de service et d'un serveur pour 35 convives (temps de présence du personnel prévu pour 3h30 au total*).
 - **Repas** : sur la base de 3h30 de service, un serveur pour 30 convives et un cuisinier pour 50 convives (temps de présence du personnel prévu pour 8h au total**).
 - **Buffet** sur la base de 3h30 de service, (4h30 pour le "Prestige"), un serveur pour 30 convives (temps de présence du personnel prévu pour 8h au total** , 9h30 pour le "Prestige"). Si plat chaud, 1 cuisinier pour 90 convives (temps de présence du cuisinier prévu pour 4h au total et 6h pour la formule barbecue).
- **Grand Cocktail Dînatoire Debout (en réception unique)** : sur la base 5h00 de service et d'un serveur pour 35 convives + un animateur (temps de présence du personnel prévu pour 9h30 au total*).

En fonction du nombre de convives, un complément serveur peut-être appliqué sur le devis afin de prendre en compte la mise à disposition d'un nombre de serveurs entier.

- la **vaisselle** en porcelaine et les **verres** stylés au choix,
- le **nappage** des Buffets et des tables du repas en Tissu Blanc, et les **Serviettes** du repas assis en tissu blanc ou de Couleur (toute détérioration du nappage et/ou des serviettes sera à la charge du client).
- la **logistique** jusqu'à un rayon de 40 km depuis notre Laboratoire de Laigné en Belin (base 2 véhicules inclus). Supplément zone jusqu'à 60 km : + 0,69 € TTC/convive***. Au-delà sur devis.

- Le **rendez-vous** de coordination avec notre Maître d'Hôtel sur site la veille de l'évènement (prévue pour 2h00 sur site, au-delà au taux horaire de 29,00 € TTC)
- la **décoration** des buffets du Cocktail uniquement, la glace à rafraîchir, Mise en Place du nappage et de la vaisselle à l'exception de votre décoration personnelle (réalisé par vos soins la veille de votre réception)
- le Repas du Personnel,
- le taux réduit en vigueur de 10 % pour les prestations avec service, de 7 % pour les prestations sans service, et de 20 % pour les boissons alcoolisées (tout changement entraînera la modification correspondant au nouveau taux en vigueur au moment de l'évènement).
- Nos tarifs sont présentés sur une base de **120 à 200 convives au cocktail Apéritif et de 100 à 150 convives au Repas, Buffet ou Cocktail Dînatoire**, pour une prestation effectuée sur le même lieu****. En dessous ou au dessus de cette quantité, voir la tarification pages 17 à 19, et page 20 pour la tarification des Buffets (minimum 30 adultes).

* sous réserve des conditions d'accès et de la capacité de stockage sur site, du personnel supplémentaire pourra être nécessaire pour garantir la qualité de la prestation.

** dépassement au taux horaire de 31,90 € TTC

*** sur le Prix du repas ou du Cocktail si "Dînatoire"

**** Si lieu différent pour le Cocktail et le Repas ou si Cocktail non suivi d'un Repas + 0,75 € TTC par convive



En fonction du lieu retenu, des frais de commissions pourront être ajoutés au devis.

Dans le cadre de notre Certification de Services "Les Traiteurs de France", nous ne demandons pas de droit de bouchon et assurons le service de vos cocktails et boissons contre un montant forfaitaire unique de 20,00 € TTC.

Enregistrement de votre commande - Délais de paiement - Pénalités de retard

Le devis est valable à compter de sa date d'émission pour une durée de soixante (60) jours **sous réserve de disponibilité de RENAUD Traiteur et des produits saisonniers au moment de votre confirmation de commande**. Les taux de T.V.A. sont mentionnés à titre indicatif. En cas de changement de la législation en vigueur, ils seront modifiés en conséquence.

En cas d'indisponibilité d'un produit objet de la commande, RENAUD Traiteur peut le remplacer par un produit de même nature et de valeur équivalente.

Les commandes ne sont définitives qu'à réception par RENAUD Traiteur d'un **exemplaire du devis signé et des présentes CGV accompagnés de la mention manuscrite "Bon pour acceptation"**, ainsi que d'un **versement d'arrhes* à la réservation correspondant à 30% du montant total TTC de la prestation** (encaissés 3 mois avant l'événement), + 50 % (encaissés 2 mois avant l'événement) **avec le choix définitif du menu**. Le solde devra être réglé dans les 10 jours précédents l'événement (encaissé la semaine suivante). Toute somme non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, l'annulation de la commande en cours sans remboursement des sommes déjà versées. Prestations donnant lieu à facturation complémentaire : tout complément de facturation survenant à l'occasion du réceptif tel que boissons supplémentaires, **dépassement du temps de présence prévu pour le personnel**, sera à régler à réception de facture. En cas de non-paiement de ces suppléments à réception de facture, une indemnité forfaitaire de 40,00€ pour frais de recouvrement sera ajoutée (article L441-3 et L441-6 du Code du Commerce). En cas d'annulation dans les 10 jours précédent l'événement, la prestation sera due intégralement. En aucun cas la prestation ne pourra être reportée. Nos prix sont donnés toute taxe comprise pour l'année en cours. **Le nombre de convives et les choix définitifs du menu et des derniers détails de votre réception devront nous être communiqués au plus tard 2 mois avant la date de la prestation, ainsi que les timings de début du cocktail et du repas.**

*Non remboursables en cas d'annulation

Modifications de Commande

Les commandes sont fermes, définitives et non susceptibles d'annulation. Toutefois, **les modifications de quantités pourront être prises en compte par RENAUD Traiteur, dans la limite de 10 % si elles interviennent jusqu'à 10 jours avant la date de la livraison et si elles sont formulées par écrit. En tout état de cause, les modifications ne sont effectives qu'après acceptation écrite de RENAUD Traiteur**. Il est donc bien défini que, passé ce délai, une éventuelle diminution de quantité ne pourra plus être prise en compte par RENAUD Traiteur.

Les tarifs sont établis sur la base des quantités communiquées par le client au moment de l'établissement du devis. Toute variation de la quantité commandée pourra faire l'objet d'un ajustement du tarif établi selon la grille tarifaire du Catalogue Mariage dont le client reconnaît avoir pris connaissance.

Les Conditions Tarifaires

Les tarifs communiqués dans le présent devis s'entendent selon la législation en vigueur à ce jour, notamment concernant le niveau de taxe applicable aux Contrats d'Extra indispensables à notre Profession.

Excédents denrées alimentaires

Selon la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire, "les produits maintenus à + de 10°C pendant 2 heures ou plus seront jetés" conformément à la directive du Ministère de l'Agroalimentaire. En cas de demande contraire du client, et ne pouvant garantir la sécurité sanitaire des produits, RENAUD Traiteur sera déchargé de toute responsabilité en cas d'intoxication alimentaire.

Responsabilité

RENAUD Traiteur ne pourra être tenu responsable des éventuels retards dus à toute raison indépendante de sa volonté ou hors de son contrôle, tels que, de façon non limitative : interdictions officielles, pannes, embouteillages, accidents, intempéries, fait d'autrui, forces majeures, grèves, etc... Les risques, casse, dégradation ou disparition de matériel, ou de biens présents sur le lieu de réceptions sont à la charge effective du client.

Communication

Conformément aux lois des 11 mars 1957 et 3 juillet 1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique sont à la charge du client. La déclaration correspondante doit ainsi être effectuée par ce dernier auprès de la SACEM. Sauf interdiction du client, RENAUD Traiteur se réserve le droit d'utiliser des photos de la réception pour sa communication personnelle (plaquette, presse, internet...)

Protection des données personnelles

Conformément à la loi relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés du 6 Janvier 1978, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition sur ses données personnelles. Ces droits peuvent être exercés en s'adressant à RENAUD Traiteur.

Litiges

Toute réclamation de la part du signataire du devis devra être communiquée au Maître d'Hôtel avant son départ et sera reporté sur la fiche "Revue de Réception". Les présentes conditions générales de vente sont soumises à la loi française. Tout litige relatif à l'interprétation des présentes Conditions Générales de Vente, leur exécution et leur résiliation, à défaut de solution amiable, sera de la compétence exclusive du tribunal compétent.

Responsabilité Sociétale en Entreprise (RSE)

La Société RENAUD Traiteur est engagée dans une démarche de développement durable, avec notamment la réalisation de son Bilan Carbone en 2013. A ce titre, vous pouvez consulter notre Politique de Management Responsable sur notre site internet http://www.renaudtraiteur.fr/fichiers/Politique_Management_Responsable.pdf.



Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

NOM et Prénom du signataire du devis

Signature (et paraphe des 2 pages précédentes) :

DATE



Tarification des | *Prestations* |

Cocktails Apéritifs debout

Repas assis

Buffets Froids assis

Option Plats Chauds pour les buffets froids

Grands Cocktails Dînatoires debout



Tarifification* | Cocktails Apéritifs |

En fonction du nombre de convives. Tarifs ci-dessous présentés en tout inclus et par personne.

1. Cocktail Apéritif "Plaisir" (6 pièces)

à partir de 30 personnes	16,40 € TTC
à partir de 60 personnes	15,40 € TTC
à partir de 90 personnes	14,40 € TTC
à partir de 120 personnes	13,40 € TTC
à partir de 200 personnes	13,10 € TTC
à partir de 300 personnes	13,00 € TTC
à partir de 400 personnes	12,90 € TTC
à partir de 500 personnes	12,80 € TTC

2. Cocktail Apéritif "Elégance" (8 pièces)

à partir de 30 personnes	18,40 € TTC
à partir de 60 personnes	17,40 € TTC
à partir de 90 personnes	16,40 € TTC
à partir de 120 personnes	15,40 € TTC
à partir de 200 personnes	15,10 € TTC
à partir de 300 personnes	15,00 € TTC
à partir de 400 personnes	14,90 € TTC
à partir de 500 personnes	14,80 € TTC

3. Cocktail Apéritif "Gourmet" (10 pièces)

à partir de 30 personnes	21,20 € TTC
à partir de 60 personnes	19,20 € TTC
à partir de 90 personnes	18,20 € TTC
à partir de 120 personnes	17,20 € TTC
à partir de 200 personnes	17,10 € TTC
à partir de 300 personnes	17,00 € TTC
à partir de 400 personnes	16,90 € TTC
à partir de 500 personnes	16,80 € TTC

4. Cocktail Apéritif "Prestige" (12 pièces)

à partir de 30 personnes	23,00 € TTC
à partir de 60 personnes	21,00 € TTC
à partir de 90 personnes	20,00 € TTC
à partir de 120 personnes	18,90 € TTC
à partir de 200 personnes	18,60 € TTC
à partir de 300 personnes	18,50 € TTC
à partir de 400 personnes	18,40 € TTC
à partir de 500 personnes	18,30 € TTC

* jusqu'à 40 kms de notre laboratoire et sur la base d'un serveur pour 35 convives.

Option :

- 1 serveur pour 30 convives + 0,55 € TTC/personne
- 1 serveur pour 20 convives + 2,40 € TTC/personne
- 1 serveur pour 10 convives + 7,90 € TTC/personne



Tarifification* | Repas Assis |

En fonction du nombre de convives. Tarifs ci-dessous présentés en tout inclus et par personne.

1. Menu "Plaisir"

à partir de 30 personnes	55,40 € TTC
à partir de 40 personnes	51,40 € TTC
à partir de 50 personnes	48,40 € TTC
à partir de 70 personnes	46,40 € TTC
de 100 personnes à 149 personnes	43,40 € TTC
à partir de 150 personnes	42,40 € TTC
à partir de 250 personnes	41,40 € TTC
à partir de 350 personnes	40,40 € TTC

2. Menu "Elégance"

à partir de 30 personnes	58,40 € TTC
à partir de 40 personnes	54,40 € TTC
à partir de 50 personnes	51,40 € TTC
à partir de 70 personnes	49,40 € TTC
de 100 personnes à 149 personnes	46,40 € TTC
à partir de 150 personnes	45,40 € TTC
à partir de 250 personnes	44,40 € TTC
à partir de 350 personnes	43,40 € TTC

3. Menu "Gourmet"

à partir de 30 personnes	61,40 € TTC
à partir de 40 personnes	57,40 € TTC
à partir de 50 personnes	54,40 € TTC
à partir de 70 personnes	52,40 € TTC
de 100 personnes à 149 personnes	49,40 € TTC
à partir de 150 personnes	48,40 € TTC
à partir de 250 personnes	47,40 € TTC
à partir de 350 personnes	46,40 € TTC

4. Menu "Prestige"

à partir de 30 personnes	66,40 € TTC
à partir de 40 personnes	62,40 € TTC
à partir de 50 personnes	59,40 € TTC
à partir de 70 personnes	57,40 € TTC
de 100 personnes à 149 personnes	54,40 € TTC
à partir de 150 personnes	53,40 € TTC
à partir de 250 personnes	52,40 € TTC
à partir de 350 personnes	51,40 € TTC

* jusqu'à 40 kms de notre laboratoire et sur la base d'un serveur pour 30 convives.

Option :
 • 1 serveur pour 20 convives + 4,25 € TTC/personne
 • 1 serveur pour 10 convives + 16,90 € TTC/personne

Permutation des Entrées ou des Viandes d'un menu à l'autre

1. Entrées (incidence sur le prix du menu en cas de permutation entre les différentes entrées)

2. Viandes (incidence sur le prix du menu en cas de permutation entre les différentes viandes)

		...pris avec l'Entrée du Menu			
		<i>Plaisir</i>	<i>Elégance</i>	<i>Gourmet</i>	<i>Prestige</i>
Si Menu...	<i>Plaisir</i>		+ 0,85 €	+ 2,60 €	+ 3,95 €
	<i>Elégance</i>	- 0,85 €		+ 1,80 €	+ 3,15 €
	<i>Gourmet</i>	- 2,60 €	- 1,80 €		+ 1,40 €
	<i>Prestige</i>	- 3,95 €	- 3,15 €	- 1,40 €	

		...pris avec la Viande du Menu			
		<i>Plaisir</i>	<i>Elégance</i>	<i>Gourmet</i>	<i>Prestige</i>
Si Menu...	<i>Plaisir</i>		+ 1,60 €	+ 2,10 €	+ 4,75 €
	<i>Elégance</i>	- 1,60 €		+ 0,50 €	+ 2,20 €
	<i>Gourmet</i>	- 2,10 €	- 0,50 €		+ 1,70 €
	<i>Prestige</i>	- 4,75 €	- 2,20 €	- 1,70 €	



Saumon Label fumé maison en marinade d'Epices Gravlax, Sphère de Daurade Citron Aneth

Tarifification* | Buffets Froids Assis |

En fonction du nombre de convives. Tarifs ci-dessous présentés en tout inclus et par personne.

1. Formule en "tout inclus" (avec personnel) (TVA 10 %)

	Buffet Gourmet	Buffet Prestige
minimum 30 convives	53,90 €	62,90 €
minimum 40 convives	49,90 €	58,90 €
minimum 50 convives	45,90 €	54,90 €
minimum 70 convives	42,90 €	51,90 €
de 100 à 149 convives	40,90 €	46,90 €
de 150 à 249 convives	39,90 €	45,90 €
de 250 à 349 convives	38,90 €	44,90 €
350 et plus...	37,90 €	43,90 €

Ces tarifs comprennent le service, le nappage, la vaisselle, la logistique jusqu'à un rayon de 40 km depuis notre laboratoire de Ligné en Belin - base 2 véhicules - supplément zone jusqu'à 60 km : + 0,69 € TTC/convive. Au-delà nous consulter.

2. Formule en "livraison simple" (sans personnel) (TVA 10 %)

	Buffet Gourmet	Buffet Prestige
minimum 30 convives	26,90 €	32,90 €
minimum 40 convives	24,90 €	31,90 €
minimum 50 convives	23,90 €	29,90 €
minimum 70 convives	22,90 €	28,90 €
de 100 à 149 convives	21,90 €	27,90 €
de 150 à 249 convives	20,90 €	26,90 €
de 250 à 349 convives	19,90 €	25,90 €
350 et plus...	18,90 €	24,90 €

Livraison incluse jusqu'à 40 km de notre laboratoire de Ligné en Belin, supplément zone 2 jusqu'à 60 km : + 29,00 €, sans aucune autre fourniture. Conditionnement à nous rapporter le lundi (caution 100,00 €) ou reprise possible forfait de 58,00 € zone 1 jusqu'à 40 km - 87,00 € zone 2 jusqu'à 60 km.



Tarification | *Option Plats Chauds* pour les Buffets froids |

en fonction du buffet retenu, du plat choisi et du nombre de convives

Le plat chaud vient en remplacement des viandes / poissons froids et des 2 salades composées du buffet. Il est accompagné d'un Duo de Légumes au choix page 40. La majoration inclut les bains marie de buffet et 1 cuisinier pour 90 convives base 4H de présence sur site (6H en formule Barbecue).

<i>Buffet Gourmet</i>	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11	12
de 100 à 149 convives	3,75 €	3,75 €	3,75 €	4,65 €	4,65 €	4,65 €	4,65 €	6,15 €	4,65 €	6,15 €	6,15€	7,15€
<i>Buffet Prestige</i>	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11	12
de 100 à 149 convives	3,05 €	3,05 €	3,05 €	3,95 €	3,95 €	3,95 €	3,95 €	5,45 €	3,95 €	5,45 €	5,45€	6,45€

1. Viandes

1. Mignon de Porc Barigoule, jus de Sésame Torréfié
2. Suprême de Pintade au Chorizo et Petits Paris, Crème de Jasnières
3. Fondant de Volaille de Loué aux Confits de Légumes, Jus réduit au Romarin
4. Pavé de Noix de Veau rôti et son jus réduit au Jasnières Vieille Vigne
5. Filet de Bœuf aux Girolles Braisées et crème de Jasnières
6. Selle d'Agneau en écrin d'Olives et Gingembre, jus de Figues à la Saug fraîche
7. Magret de Canard rôti à l'Acidulé d'Épices, Jus réduit aux Jasnières
8. Châteaubriant de Filet de Bœuf et son Aumônière de Girolles persillées
9. Filet de Grenadin de Veau, Pastilla de Ris de Veau au corsé de Jasnières

Pour des quantités différentes, consultez le tableau ci-dessous :

	Surcoût ou Minoration
à partir de 30 convives	↗ 2,00 €
à partir de 40 convives	↗ 1,50 €
à partir de 50 convives	↗ 1,00 €
à partir de 70 convives	↗ 0,50 €
à partir de 150 convives	↘ 0,50 €
à partir de 250 personnes	↘ 1,00 €
à partir de 350 personnes	↘ 1,50 €

2. Poissons

10. Filet de Cabillaud saisi à la Plancha, beurre de Chorizo Ibérique
11. Filet de Bar rôti sur peau et son Nem de Langoustines, crémeux de Champagne vanillé

3. Barbecue (poids net)

12. Côte de Bœuf (100 gr) ou Bar Grillé aux Herbes; Travers de Porc Marinés (80 gr environ); Banderilles de Sot l'y Laisse de Volaille Mariné et Gambas, Fenouil (80 gr environ).

Inclus le Barbecue Professionnel à gaz et la bouteille de Propane + Accompagnement de Sauce "Piquante, Béarnaise, Ketchup".

Tarifification* | Grands Cocktails Dînatoires |

remplacent le Cocktail Apéritif + le Repas Assis.
En fonction du nombre de convives. Tarifs ci-dessous présentés en tout inclus et par personne.

1. Grand Cocktail Dînatoire "Gourmet" (22 pièces)

à partir de 50 personnes	63,40 € TTC
à partir de 70 personnes	54,40 € TTC
de 100 à 149 personnes	50,40 € TTC
à partir de 150 personnes	49,40 € TTC
à partir de 250 personnes	48,40 € TTC
à partir de 350 personnes	47,40 € TTC

2. Grand Cocktail Dînatoire "Prestige" (25 pièces)

à partir de 50 personnes	68,40 € TTC
à partir de 70 personnes	59,40 € TTC
de 100 à 149 personnes	55,40 € TTC
à partir de 150 personnes	54,40 € TTC
à partir de 250 personnes	53,40 € TTC
à partir de 350 personnes	52,40 € TTC

* jusqu'à 40 kms de notre laboratoire.





Les Cocktails | *Apéritifs* | debout

Cocktail Apéritif "Plaisir"	6 pièces
Cocktail Apéritif "Elégance"	8 pièces
Cocktail Apéritif "Gourmet"	10 pièces
Cocktail Apéritif "Prestige"	12 pièces
Les Options du Cocktail	

Cocktail Apéritif | *Plaisir* | 6 pièces

Mises en Bouche Gourmandes (4)

Sablé de Cubique Saumon Betterave et Crème Yuzu
Crevette Sauvage acidulée et Turban Croq'Carottes
Burger de Foie Gras, Pomme Granny et Red Chard
Sarrasin en spirale de Magret fumé et Vinaigre Balsamique

Verrine Fraicheur (1)

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert

Sélection de la Panetière (1)

Bouchon de Citron Aneth en tartare d'Écrevisses



Crevette Sauvage acidulée et Turban Croq'Carottes

Prix TTC : 13,40 € par convive

Base 120 à 200 personnes; voir tarification page 17.

Cocktail Apéritif | *Élégance* | 8 pièces

Mises en Bouche Gourmandes (4)

Sablé de Cubique Saumon Betterave et Crème Yuzu
Crevette Sauvage acidulée et Turban Croq'Carottes
Burger de Foie Gras, Pomme Granny et Red Chard
Sarrasin en spirale de Magret fumé et Vinaigre Balsamique

Duo de Verrines Fraicheur (2)

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert
Cornet de Loué aux Epices et Céleri

Sélection de la Panetière (2)

Muffin aux Tomates Confites et Basilic
Bouchon de Citron Aneth en tartare d'Écrevisses



Sablé de Cubique Saumon Betterave et Crème Yuzu

Prix TTC : 15,40 € par convive

Base 120 à 200 personnes; voir tarification page 17.

Cocktail Apéritif | *Gourmet* | 10 pièces

Mises en Bouche Gourmandes (6)

Sablé de Cubique Saumon Betterave et Crème Yuzu
Pasta Rigatoni de Langoustines à l'Aïoli
Crevette Sauvage acidulée et Turban Croq'Carottes
Burger de Foie Gras, Pomme Granny et Red Chard
Carré Sablé aux Tomates confites, Pesto et Tomme Sarthoise
Sarrasin en spirale de Magret fumé et Vinaigre Balsamique

Duo de Verrines Fraicheur (2)

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert
Cornet de Loué aux Epices et Céleri

Sélection de la Panetière (2)

Muffin aux Tomates Confites et Basilic
Bouchon de Citron Aneth en tartare d'Écrevisses

Prix TTC : 17,20 € par convive

Base 120 à 200 personnes; voir tarification page 17.



Burger de Foie Gras, Pomme Granny et Red Chard

Cocktail Apéritif | *Prestige* | 12 pièces

Mises en Bouche Gourmandes (6)

Sablé de Cubique Saumon Betterave et Crème Yuzu
Pasta Rigatoni de Langoustines à l'Aïoli
Crevette Sauvage acidulée et Turban Croq'Carottes
Burger de Foie Gras, Pomme Granny et Red Chard
Carré Sablé aux Tomates confites, Pesto et Tomme Sarthoise
Sarrasin en spirale de Magret fumé et Vinaigre Balsamique

Instant Nature et Croquant (2)

Pic Tomato Mozzarella au Basilic
Verrine de Gaspacho Tomates et Concombre
Bouquet de Croq'Choux, Allumettes de Carottes, Champignons de Paris
(servis avec 2 sauces en accompagnement)

Duo de Verrines Fraicheur (2)

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert
Cornet de Loué aux Epices et Céleri

Sélection de la Panetière (2)

Muffin aux Tomates Confites et Basilic
Bouchon de Citron Aneth en tartare d'Écrevisses

Prix TTC : 18,90 € par convive

Base 120 à 200 personnes; voir tarification page 17.



Assortiment Cocktail Apéritif Prestige

Les Options du | *Cocktail* |

Sous réserve de respecter le remplacement d'une pièce par une autre de la même famille (Canapés Salés, Verrine, Paneterie), vous avez la possibilité de permuter les pièces de cocktail entre les différentes propositions.

- *Pièces proposées dans les Cocktails "Plaisir" à "Prestige"*

		<i>Plaisir</i>	<i>Élégance</i>	<i>Gourmet</i>	<i>Prestige</i>
<i>Canapés salés</i>	Sablé de Cubique Saumon Betterave et Crème Yuzu	✓	✓	✓	✓
	Sarrasin en spirale de Magret fumé et Vinaigre Balsamique	✓	✓	✓	✓
	Crevette Sauvage acidulée et Turban Croq'Carottes	✓	✓	✓	✓
	Burger de Foie Gras, Pomme Granny et Red Chard	✓	✓	✓	✓
	Pasta Rigatoni de Langoustines à l'Aïoli			✓	✓
	Carré Sablé aux Tomates confites, Pesto et Tomme Sarthoise			✓	✓
	Pic Tomates Mozzarella au Basilic				✓
Bouquet Croq'Choux, Allumettes de Carottes, Champignons de Paris (+ 2 sauces)				✓	
<i>Verrines</i>	Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert	✓	✓	✓	✓
	Cornet de Loué aux Epices et Céleri		✓	✓	✓
	Verrine de Gaspacho de Tomates et Concombre				✓
<i>Paneterie</i>	Bouchon de Citron Aneth en tartare d'Écrevisses	✓	✓	✓	✓
	Muffin aux Tomates Confites et Basilic		✓	✓	✓

Vous avez également la possibilité de remplacer ou de compléter ces pièces par celles proposées dans les tableaux suivants :

- Pièces salées en remplacement (sans supplément) ou en complément (+ 0,95 € / pièce)

<i>Canapés salés</i>	<i>Verrine</i>	<i>Paneterie</i>
• Sarrazin en spirale de Magret Fumé	• Crémeux d'Asperges aux Gambas	• Financier au Parmesan et Chorizo Ibérique
• Carré Sablé Foie Gras et Abricots	• Gambas au Tartare de Concombre et Chèvre frais	• Mille Feuille de Langoustines au Pain Noir
• Pince de Chorizo au confit de Loué	• Verrine de Guacamole aux Fruits de Mer	• Epis de Fine au Foie Gras et Raisins secs
• Pince de Mozzarella aux Tomates confites	• Verrine de Vitelotte et Saumon Fumé Ecosais	• Fusette de Saumon Fumé et Concombre au Fromage frais et Ciboulette
• Tranche Brioche au Chèvre et Pistache	• Tartare de Saumon Fumé à l'Aneth	• Navette Briochée au Jambon de Montagne
• Banderille de Gambas et Chorizo Ibérique	• Verrine de Melon au Muscat et Cramberries	• Club au Thon Citronné et Appétits
• Spirale de Saumon et Mascarpone	• Verrine de Loué aux éclats de Truffes	• Chouquette de Fromages frais aux Pistaches
• Galette de Sardines au Persil plat	• Verrine de Loué au Jambon Ibérique et Parmesan	• Fusette de copeaux de Parmesan, Tomates confites et Pesto
• Wrap de Gambas et Tomates confites	• Verrine de Fruits de Mer aux Tomates Cerise	• Petit Pavé Manceau de Volaille et Jeunes Pousses
• Pince de Radis soufflé aux Fruits de Mer	• Verrine de Saint Jacques aux Asperges vertes	• Petite Céréale de Loué au Basilic frais
• ½ Conchiglioni truffé à la Volaille et pointes d'Asperges	• Verrine d'Ecrevisses à l'Aïoli	• Petit Pavé Serrano au Beurre Salé
• Fajitas de Volaille et Poivrons doux	• Verrine de Crevettes au Pesto	• Pain Nordique de Jambon à l'Emmental
• Fajitas de Saumon Fumé Maison au Croquant de Jeunes Pousses		• Briochette Provençale à la Volaille de Loué et Estragon
• Macaron de Foie Gras et Figs, Vinaigre Balsamique		

- *Pièces salées chaudes en complément (+ 0,95 € / pièce)*



<i>Pièces salées chaudes</i>
Briochn aux Escargots
Cannelé aux Charlottes et Gésiers
Cannelé de Saumon et Ciboulette
Chouquette au Comté et Jambon
Feuilleté Tomate Mozzarella
Mini Croq au Comté
Mini Croq au Saumon
Moelleux Chèvre et Pesto
Sacristain au Refrain Bio Sarthois
Torsade Feuilleté au Saumon

- *Porcelaines chaudes en complément (+ 1,15 € / pièce)*

<i>Porcelaines chaudes</i>
Caquelon aux Charlottes et Rillons à la Mozzarella
Caquelon de Loué aux Girolles et Jasnières
Cassolette de Saumon Label Rouge et Ecrevisses rôties, Mijotée au fondant de Poireaux
Cocotte de petites Saint Jacques rôties aux Légumes confits
Crème Brûlée de Foie Gras aux Epices
Crème Brûlée de Langoustines au Vieux Cognac
Mini Saint Jacques aux Légumes confits
Poêlon de Ris de Veau et Volaille de Loué
Porcelaine de Langoustines au Curry

- *Pièces sucrées en complément (+ 0,95 € / pièce)*

Assortiment de Pièces sucrées

Sablé Framboises Chantilly, Moelleux Abricot Amande, Macaron Mojito, Carré Nutella, Dôme Cerise

- *Animation Sorbets Biologiques élaborés en Sarthe (+ 3,90 € / personne)*

Sorbets Biologiques élaborés en Sarthe avec chariot à glace traditionnel

7 parfums disponibles : Abricot, Banane, Cerise, Framboise, Fraise, Citron, Mangue.
Avec cornets simples gaufrés biologiques (20%) et coupelles en carton avec petite cuillère (80%)
1 boule par personne à choisir parmi 3 parfums au choix dans la liste ci-dessus.
Minimum 150 personnes.



Les Ateliers Culinaires "Mer"

N°1. Atelier "Basse Mer" (2)

Huîtres de nos Côtes Françaises (sans animateur)

Prix TTC : 2,40 € par convive

N°2. Atelier Nordique (30 gr)

Saumon Fumé Maison tranché devant les convives (Origine Ecosse Label Rouge)

Inclus la vaisselle nécessaire au buffet, le pain aux céréales et le beurre d'Echiré

Prix TTC : 2,40 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 3,40 € à partir de 60 personnes au minimum

N°3. Atelier du Pêcheur (2)

Gambas saisies au Beurre d'Espelette et Appétits

Inclus une étuve, un bain-marie de buffet, la vaisselle nécessaire au buffet.

Prix TTC : 2,90 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 3,90 € à partir de 60 personnes au minimum

N°4. Atelier "Saint Jacques à la Plancha" (1)

Noix de Saint Jacques à la plancha, Pipette d'Ail Persillé

Inclus un bain-marie de buffet, la vaisselle nécessaire au buffet.

Prix TTC : 2,90 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 3,90 € à partir de 60 personnes au minimum



Atelier Culinaire réalisé par un Chef en tenue

Les Ateliers Culinaires "Terroir"

N°1. Atelier de Jambon Sec (30gr)

Effeuilage de Copeaux de Jambon Serrano tranché au Buffet servi sur une petite tranche de Pain aux Noisettes et Raisins



Prix TTC : 2,40 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 2,90 € à partir de 90 personnes au minimum

Prix TTC : 3,90 € à partir de 60 personnes au minimum

N°2. Atelier du Sud Ouest (30gr)

Découpe de Foie Gras Maison devant les convives (Origine Sud Ouest) accompagné de Fleur de Sel et son Pain au Maïs



Prix TTC : 2,90 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 3,90 € à partir de 60 personnes au minimum

N°3. Atelier Foie Gras à la Plancha (30gr)

Mini Escalope de Foie Gras de Canard à la Plancha Marmelade au choix (Figues, Oignons rouges ou Abricots), Fleur de Sel, Epices



Inclus plancha, conteneur isotherme, bain-marie au buffet, petite assiette et petite fourchette.

Prix TTC : 2,90 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 3,90 € à partir de 60 personnes au minimum

N°4. Atelier "Gaspacho de Tomates Roma, Espuma de Concombre" (1)

Gaspacho de Roma recouvert d'un Espuma de concombre

Inclus un bain-marie de buffet, ainsi que la vaisselle nécessaire au buffet.



Prix TTC : 2,90 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 3,90 € à partir de 60 personnes au minimum

N°5. Atelier Mini Burger au Refrain Bio Sarthois (1)

Pain Hamburger, Viande de Bœuf hachée, Salade verte, Oignons, Refrain Bio Sarthois, Sauce Hamburger

Inclus étuve, bain marie de buffet, plancha, assiette à pain.



Prix TTC : 3,90 € à partir de 120 personnes au minimum

N°6. Atelier Côte de Bœuf Label Rouge au sel de vin (80gr)

Accompagnée de Pommes de Terre Grenailles et de petites Girolles (en cassolette bois)

Inclus étuve, bain-marie de buffet, plancha.



Prix TTC : 4,90 € à partir de 120 personnes au minimum



Atelier Culinaire réalisé par un Chef en tenue





Les Repas | *Assis* |

Menu "Plaisir"
Menu "Elégance"
Menu "Gourmet"
Menu "Prestige"
Les Options du Menu

Les Choix du Duo de Légumes
Les Options du Fromage
Les Choix et Options du Dessert
Pour les Enfants

Menu | Plaisir |

Entrée Froide* au choix

Lingot d'Ecrevisses au Citron Vert, Spaghetti de Légumes croquants et huile d'Olive
Parfait de Gambas et Fruits de Mer au vinaigre de Modène
Tartare de Saumon Label Rouge fumé Maison, Mesclun et Espuma d'Asperges vertes
Risotto de Loué et Légumes confits, Gaspacho Tomates Pesto

Viande** au choix

Mignon de Porc Barigoule, jus de Sésame Torréfié
Suprême de Pintade au Chorizo et Petits Paris, crème de Jasnières
Fondant de Volaille de Loué aux Confits de Légumes, Jus réduit au Romarin
Cabillaud nacré à l'huile de Persil plat, Crumble d'Ail doux

Garniture de deux Légumes au choix page 40

Prix TTC : 43,40 €**** par convive

- * Peut être remplacée par une attente de table (-0,90 € TTC), une entrée chaude (sans supplément), par l'entrée d'un autre menu (cf. page 19) ou complétée par une 2ème entrée (avec supplément) Voir page 39.
- ** Permutation possible entre les menus.
- *** Café Nespresso +0,39 € TTC (en remplacement du café filtre)
- **** Voir tarification page 18.

Salade Gourmande et son Duo de Fromages au choix

(choix et options page 41, menu sans fromage -1,90 € TTC)

Brie de Meaux et Comté AOP
Saint Nectaire Fermier et Chèvre cendré
Refrain bio Sarthois et Pont l'Evêque

Dessert au choix page 42

Présentation du Dessert sur demande

Petit Pain carré au Levain, Café***



Suprême de Pintade au Chorizo et Petits Paris, crème de Jasnières

Menu | *E l é g a n c e* |

Entrée Froide* *au choix*

Palet de Daurade et Saumon fumé en tartare de jeunes Pousses, Espuma de Citron vert
Complice de Gambas et Cabillaud aux Epices, Mascarpone Yuzu
Feuille à Feuille de Mozzarella et Tomates au Basilic, Sablé Parmesan
Grawlax de Saumon Label Rouge en duo, Tagliatelles de Légumes au Mesclun et à la crème de Citron
Fraîcheur de Loué et Coppa, fine Ratatouille confite en crème de Balsamique
"Tiramisu" de Lotte et Asperges vertes, Saladine Croq'Légumes

Viande** *au choix*

Canette marbrée aux Picholines et Romas, jus aux Tomates séchées
Magret de Canard rôti à l'acidulé d'Épices, jus réduit au Jasnières
Pluma de Porc Ibérique saisi, Petit réduit de Banyuls, Pastilla aux Girolles et Rillons
Selle d'Agneau en écrin d'Olives, jus de Figues à la Sauge de notre potager
Pavé d'Esturgeon grillé au fumet d'Étrilles

Garniture de deux Légumes *au choix page 40*

Prix TTC : 46,40 €**** par convive

- * Peut être remplacée par une attente de table (-0,90 € TTC), une entrée chaude (sans supplément), par l'entrée d'un autre menu (cf. page 19) ou complétée par une 2ème entrée (avec supplément) Voir page 39.
- ** Permutation possible entre les menus.
- *** Café Nespresso +0,39 € TTC (en remplacement du café filtre)
- **** Voir tarification page 18.

Salade Gourmande et sa croustille Tiède, Duo de Fromages *au choix*

(choix et options page 41, menu sans fromage -2,20 € TTC)

Brie de Meaux & Comté AOP
Saint Nectaire Fermier & Chèvre cendré
Refrain Bio Sarthois & Pont l'Evêque

Dessert *au choix page 42*

Présentation du Dessert sur demande

Petit Pain carré au Levain, Café* et son petit Chocolat fin**



Feuille à Feuille de Mozzarella et Tomates au Basilic, Sablé Parmesan

Menu | Gourmet |

*Entrée Froide** au choix

Bloc de Foie Gras de Canard poché Sangria et Pomme Granny, Vinaigrette de Vin d'Épices

Cannelloni de Saint Jacques et Saumon Extra Label fumé Maison, Vinaigrette aux Crustacés

Enlacé d'Ecrevisses et Saint Jacques, Gaspacho de Roma, Mesclun et vinaigrette d'Agrumes

Saumon Label fumé maison en marinade d'Épices Gravlax, Sphère de Daurade Citron Aneth

Transparence de Loué aux Asperges vertes, Banderille de Gambas marinées, Vinaigrette de Basilic

*Viande*** au choix

Pavé de Noix de Veau rôti, jus réduit au Jasnières Vieille Vigne

Filet de Bœuf aux Girolles braisées et crème de Jasnières

Duo d'Agneau à la Fleur de Sel de Thym Citron (Côte et Médaille)

Filet de Caille Braisée au réduit de Jasnières Vieille Vigne

Filet de Bar rôti sur peau au Beurre d'Agrumes

Garniture de deux Légumes au choix page 40

Prix TTC : 49,40 €** par convive**

- * Peut être remplacée par une attente de table (-0,90 € TTC), une entrée chaude (sans supplément), par l'entrée d'un autre menu (cf. page 19) ou complétée par une 2ème entrée (avec supplément) Voir page 39.
- ** Permutation possible entre les menus.
- *** Café Nespresso +0,39 € TTC (en remplacement du café filtre)
- **** Voir tarification page 18.

Salade Gourmande et sa dentelle au froment, Duo de Fromages

(choix et options page 41, menu sans fromage -2,20 € TTC)

Brie de Meaux & Comté AOP

Saint Nectaire Fermier & Chèvre cendré

Beaussay Sarthois Bio au Lait cru & Cailloux de la Bray

Dessert au choix page 42

Présentation du Dessert sur demande

*Duo de Petits Pains, Café*** et son petit Chocolat fin*



Saumon Label Rouge fumé maison en marinade d'Épices Gravlax, Sphère de Daurade Citron Aneth

Menu | Prestige |

Entrée Froide* au choix

Succulent de Saint Jacques et Gambas Bio, Vinaigrette au Pamplemousse Rose

Trilogie de Saveurs :

- Pic de Saint Jacques Pecten Maximus rôties et Chorizo Bellota (**chaud**)
 - Foie Gras IGP du Sud Ouest, cuit au naturel et sa dentelle de Froment
 - Tranché Main de Saumon Ecossais, petit Pressé de Charlottes à l'huile citronnée
- Nage de Saint Jacques aux Gambas, Émulsion au Jasnières du Domaine de la Raderie (**chaud**)

"Rolls" Saumon fumé Label et Dorade au Combava, Risotto de Tourteau
Medley de Loué au Pesto Rouge et Artichaut, Gaspacho vert au Basilic



Viande** au choix

Châteaubriant de Filet de Bœuf Charolais et son Aumônière de Girolles persillées
Filet de Veau, Pastilla de Ris de Veau au corsé de Jasnières Bio du Domaine de la Roche Bleue

Filet d'Agneau, Panure végétale de Parmesan, Réduit à la Sauge

Filet de Pigeon braisé aux Coteaux du Loir rouge Vieilles Vignes du Domaine de la Raderie

Filet d'Autruche, Jus d'Epices et Balsamique réduit

Filet de Saint Pierre au crémeux de Champagne, Nem de Langoustines (+1,00 € TTC)

Garniture de deux Légumes au choix page 40

Prix TTC : 54,40 €** par convive**

Fromages au choix

(choix et options page 41, menu sans fromage -2,50 € TTC)

Brick Tiède de Refrain Sarthois Bio au lait cru, Medley de Salade Fine

Duo de Beaussay Sarthois Bio au lait cru et Rocamadour Fermier, Salade Fine et sa Mouillette Epicée

Ardoise de Fromages affinés (une par table) et son Atoll de Salade fine : Refrain Sarthois Bio au lait cru, Chèvre mi sec Sarthois, Saint Marcelin, Brie de Meaux, Beurre Fermier

Dessert au choix page 42

Présentation du Dessert sur demande

Trilogie de Petits Pains au Levain, Café* et son petit Chocolat fin**



Succulent de Saint Jacques et Gambas Bio, Vinaigrette au Pamplemousse Rose

* Peut être remplacée par une attente de table (-0,90 € TTC), une entrée chaude (sans supplément), par l'entrée d'un autre menu (cf. page 19) ou complétée par une 2ème entrée (avec supplément) Voir page 39.
 ** Permutation possible entre les menus.
 *** Café Nespresso +0,39 € TTC (en remplacement du café filtre)
 **** Voir tarification page 18.

Les Options du | Menu |

Attente de Table au choix

(en remplacement de l'Entrée Froide - 0,90 € TTC/personne)

Présentation sous cloche en verre possible (sous réserve de disponibilités)

Atoll de Basilic et Courgettes, Tartare de Saumon en superposition et Tuile de Parmesan

Tournedos de Saumon et Gambas au fumet de Homard

Verrine d'Ecrevisses et Saint Jacques, Gaspacho de Roma

Verrine d'Asperges vertes et Volaille de Loué aux jeunes Pousses

Tartare de Saumon Ecosais Label Rouge fumé maison, crème au Pavot

Foie Gras IGP du Sud Ouest marbré aux Coteaux du Loir sur Pain

Brioché aux Légumes de Saison



Foie Gras du Maine marbré aux Coteaux du Loir sur Pain Brioché
(sous cloche en verre)

Entrée chaude

(en remplacement de l'entrée froide sans supplément ou en 2^{ème} entrée)

Filet de Cabillaud à l'huile de Persil plat, Crumble d'Ail doux

- 5,10€ * TTC/ Menu Plaisir

Pavé d'Esturgeon grillé au Fumet d'Étrilles

- 5,90€ * TTC/ Menu Élégance

Filet de Bar rôti sur peau au Beurre d'Agrumes

- 7,60€ * TTC/ Menu Gourmet

Filet de Saint Pierre au crémeux de Champagne, Nem de Langoustines

- 8,90€ * TTC/ Menu Prestige

* 30 minutes de service supplémentaire incluses.

Etape Fraîcheur au choix

(+ 1,95 €/personne; +1,45 €/personne si alcool fourni par vos soins)

- | | | |
|----------------------|---|--|
| Granité de Poiré | & | Sorbet Poire (Calvados de Poiré) |
| Granité de Cointreau | & | Sorbet à l'Orange (Liqueur de Cointreau) |
| Granité de Cidre | & | Sorbet Pomme (Calvados de Cidre) |
| Granité de Vin doux | & | Sorbet Framboises (Sainte Croix du Mont) |
| Granité d'Oranges | & | Sorbet au Citron (Liqueur de Citron) |

Les Choix du | *Duo de Légumes* |

Tian de Légumes Provençaux (Tomates, Courgettes, Aubergines) à l'Huile d'Olive
& Tendance du Moment en moelleux de Patates douces (ou cubes de Maïs)

Tatin de Courgettes au Romarin et petits Paris
& Cocotte de Pommes Charlottes au Comté et Rillons

Fondant de Pommes de Terre du Belinois à la Tomme de la Ferme du Beaussay
& Pleurotes de Dissay et Petits Paris Sarthois

Petit pot de Grenailles à la crème de Thym gratinée
& Barigoule d'Artichauts / Copeaux de Pleurotes saisis
(Artichauts poêlés, Pleurotes et Fèves croquantes)

Cubisme de Maïs et Tomates confites au Basilic
& Tagliatelles de Légumes étuvés au Beurre salé

Quenelles de Charlottes aux Cèpes (selon saison)
& Palette de Couleurs et Saveurs
(Pois Gourmands, Choux Fleurs violets, Carottes jaunes)

Carré de Pommes de Terre Rubis et Chutney d'Oignons Sarthois
& Flan de Poireaux Étuvés aux Œufs Fermiers de notre Commune



Fondant de Pommes de Terre du Belinois à la Tomme de la Ferme du Beaussay
& Pleurotes de Dissay et Petits Paris Sarthois

Les Options du | *Fromage* |

En remplacement du fromage servi à l'assiette déjà inclus dans le prix du menu.

Ardoise de Fromages affinés et son Atoll de Mesclun

1 ardoise par table - supplément de 1,90 € TTC par convive, inclus dans le menu "Prestige"

Sainte Maure de Touraine, Saint Marcellin, Brie de Meaux, Refrain Bio Sarthois au lait cru, Beurre Fermier

Plateau de Fromages Affinés et sa Salade Bio Sarthoise (6 Fromages)

Supplément de 1,90 € TTC par convive, 30 minutes de service supplémentaire inclus.

Brie de Meaux, Beaussay Sarthois Bio au lait cru, Saint Nectaire Fermier, Sainte Maure de Touraine, Cailloux de la Braye & Pont l'Evêque

Buffet de Fromages Affinés et ses Pains fantaisies, Fruits secs et Confitures

Supplément de 2,90 € TTC par convive, 30 minutes de service supplémentaire et nappage du Buffet inclus.

Brie de Meaux, Beaussay Sarthois Bio au lait cru, Saint Nectaire Fermier, Sainte Maure de Touraine, Cailloux de la Braye & Pont l'Evêque



Les Choix et Options du | *Dessert* |

Choix du Dessert

Rubis Fraises et son Croustillant Blanc
 Duo de Cubique Fraises et crémeux Vanille de Madagascar
 Lingot de Fraises, Thym et Citron et son petit Givré de Fraises
 Boule de Fraises Bio Sarthoises* en Tiramisu Mentholé, Meringuette Fraises
 Fraisier revisité en réglette de Fraises et Blanc de Blanc Mascarpone
 Sablé Breton aux Fraises Bio et Hibiscus
 Brillance de Mûres sur Sablé Sarthois
 Dôme de Cassis et son Cœur aux Poires et Noix, Nougatine de Sésame
 Sablée aux Petits Fruits Rouges et crémé Bio Sarthois
 Mini Wedding Cake aux Fruits rouges
 Transparence de Framboises Meringue et Crémeux Vanille
 Tartelette aux Framboises, Litchi et Roses
 Macaron Royal Framboises Citron (ou Vanille ou Pistache), Sorbet Framboises
 Mille-feuilles Caramel et Crémeux de Framboises et Vanille, Givré de Framboises
 "Berriollette" (Myrtille Framboise Violette) et sa Verrine Citron Vert
 Nuage Citron Cœur Framboise sur Palet Breton au Beurre Bio Sarthois
 Duo de Cubique Citron Framboises
 Ecrin au Cœur de Citron Vert et Yuzu confit, Subtile d'Agrumes
 Velours de Pommes Sarthoises Caramélisées au Beurre Salé
 Délice de Granny et Mousse de Manzana Vanillée
 Véget'Amandes aux Abricots Infusés au Romarin

Velours Blanc et son Macaron Abricot (Vanille, Cœur Abricot, Sablé Breton)
 Finger d'Ananas et Lemon au Coco Torréfié
 Finger Crousti Mangue-Passion, Sorbet Mangue
 L'exotique Piña colada
 Macaronade d'Ananas rôti aux Pistaches et Chocolat Blanc
 Sphère de Mangue et Chocolat Blanc, Coulis Passion
 Prestige "Choco'Or" aux éclats de Noix de Pécan caramélisées, Sorbet au choix
 Enlacé de Chocolat et Caramel au Beurre salé et croquant de Pécan caramélisé
 Duo de Cubique Choco Lait Cluizel® et crémeux Vanille de Madagascar
 Grande Verrine Gourmande au Chocolat
 Réduction de Croques en Bouche

* selon disponibilité et saison



"Berriollette" (Myrtille Framboise Violette)



Sablé Breton aux Fraises Bio et Hibiscus

Choix de Desserts en remplacement

Croque en Bouche Nougatine à la Vanille
(3 choux présentés en cône, minimum 30 convives) **sans supplément**

Palette Gourmande (réduction* de 3 Desserts à choisir en page précédente
(selon faisabilité) + 2,90 € TTC par convive

Wedding Cake (mini 70 convives - 3 choix parmi Chocolat, Framboise, Vanille)
(décoration incluse) + 3,90 € TTC par convive

Buffet** de Desserts n°1
(minimum 100 convives) + 3,90 € TTC par convive

Pièce Montée à la Nougatine (1 chou/pers.), Pyramide de Macarons
(1 macaron/pers.), 2 desserts au choix dans la liste ci-dessus, Tarte aux Fruits de
saison (au choix x 2), Crème Brûlée à la Cassonade, Salade de Fruits de Saison, Tuile
aux Amandes.

Buffet** de Desserts n°2
(minimum 100 convives) + 3,90 € TTC par convive

Pièce Montée à la Nougatine (1 chou/pers.), Pyramide de Macarons
(1 macaron/pers.), 1 verrine/pers au choix (3 Chocolats, Fraise Rhubarbe Vanillée
ou Tiramisu Fraise), 1 Mignardise Sucrée/pers au choix (Caroline Mangue-Passion
by RENAUD ou Sablé sucré Framboise-Vanille gousse), 1 Chupa Blanche au Cœur
Noir, Crème Brûlée à la Cassonade (30 gr/pers), Salade de Fruits de Saison
(40 gr/pers).

* Reproduction du dessert en portion individuelle et non gâteau multiportions découpé

** Inclus l'installation, le nappage et la décoration du buffet, ainsi que 30 minutes de
service supplémentaire.

Choix de Desserts en supplément

Pièce Montée aux Eclairs (x 2/pers. minimum 60 convives)
(parfums et couleurs au choix x2) 2,20 € TTC par convive

Pièce Montée aux Macarons (x 3/pers. minimum 60 convives)
(parfums et couleurs au choix) 2,40 € TTC par convive

Croque en Bouche nougatine à la Vanille
(3 choux présentés en cône, minimum 30 convives) 3,90 € TTC par convive

Cascade de Chocolat "juste chaud" et ses Fruits de saison
(minimum 70 convives) 3,90 € TTC par convive

Wedding Cake (mini 70 convives - 3 choix parmi Chocolat, Framboise, Vanille
(décoration incluse) 6,90 € TTC par convive



Pour les | *Enfants* |

① *Cocktail "Comme les Grands" au choix*

① *Le Grain de Sel*

Les Multicouleurs

Brochette de Tomates Cerise,
Jambon et Mimolette

Gourmandises salées

Briochette de Jambon blanc,
Briochette de Copeaux de Crabe

ou ② *Le Grain de Sucre*

Les Multicouleurs

Brochette de Tagada, Choc'Nounours,
Macaron aux Abricots,

Gourmandises sucrées

Mini Muffins, Cookies aux
Pépites, Chouquette au sucre pétillant



Prix TTC : 6,20 € par enfant. A partir de 15 enfants.

② *Lunch des "P'tits Sages"*

Eventails de Fraîcheur

Billes et Cubes de Tomates Cerise,
Saucisse sèche et dés de Fromage,
Roulade de Jambon, Gigolette de Volaille

Petits Sandwichs & Pommes Chips

Jambon, Fromage à Tartiner, Surimi de Crabe

Douceurs sucrées

Choc'Mousse et Friandises

Prix TTC : 12,90 € par enfant. A partir de 15 enfants.

③ *Menu "Le P'tit Rapide"*

Terrine de Campagne Maison

OU Effeillé de Saumon Fumé

Suprême de Poulet rôti au Jus

OU Burger de Poulet Fermier

& Timbale de Pommes en gratin

& Pommes de Terre Croustillantes

Bûche Choco Kinder®, Crème Anglaise



Prix TTC : 14,00 € par enfant (12,00 € sans l'entrée).

④ *Plat Complet seul*

Prix TTC : 7,50 € par enfant

Inclus la vaisselle, le nappage et les serviettes en intissé.



Les Buffets | *Assis* |

Buffet "Gourmet"
Buffet "Prestige"

Buffet | Gourmet |

Grande Verrine de Saint Jacques et Gambas au Guacamole (50 gr)

Saveurs du Marché (150 gr)

Melon jaune Espagnol (selon saison)

Salade de Courgettes et Poivrons jaunes aux petits Paris

Petits quartiers de Tomates à la Fête ou Coupe Estivale aux Asperges du Belinois (selon saison)

Planche de Jambon sec Italien (50 gr)

Gourmandise du Terroir (30 gr)

Rillettes au Jambon à l'Ancienne

Viandes Froides (160 gr)*

Mini Galet de Loué marbré aux Tomates confites

Couronne de Mignon de Porc Minestrone,

Ardoise de petit pavé de Saumon vapeur

Salades Composées (180 gr)*

Salade d'Artichauts aux Fruits de Mer

Salade de Champignons et petites Rattes aux Lardons de Canard fumé

Assortiment du Maître Affineur (60 gr)

Brie de Meaux, Pont l'Evêque, Saint Nectaire fermier, Sainte Maure de Touraine, Cailloux de la Braye

Douceurs Sucrées (160 gr en multi-portion)

1 choix à faire dans la gamme proposée en page 42

Tarte Sablée aux Fruits de Saison

Crème Brûlée à la gousse de Vanille

ou 1 Dessert unique au choix (possible en un seul grand gâteau)

Assaisonnement

*Petit Pain carré au Levain, Café***



Prix TTC : 40,90 €* par convive (tout inclus)**

ou 21,90 €*** par convive en formule livrée simple

* Les Viandes Froides + Salades composées peuvent être remplacées par un Plat Chaud (Viande Poisson ou Barbecue). Voir Détails et Tarifs page 21.

** Café Nespresso +0,39 € TTC (en remplacement du café filtre)

*** Tarification par convive page 20

Buffet | Prestige |

Grande Verrine de Volaille et Gambas aux Asperges vertes (50 gr)

Les Saveurs du Marché (150 gr)

Tomate Grappe à la Mozzarella et Vinaigrette de Basilic

Melon jaune Espagnol (selon saison)

Salade de Fèves aux Tomates confites et Lardons de Chorizo

Cubique de Langoustines et Gambas aux Appétits (50 gr)

Gourmandises du Terroir (70 gr) et son Pain Campagnard

Planche de Jambon Sec Ibérique (40 gr),

Rillettes de Jambon à l'Ancienne (30 gr)

*Trilogie "Terre & Mer" * (180 gr)*

Aiguillettes de Canard confit au Caramel de Griottes et Xérès

Ardoise de Saumon Ecossais Label Rouge en vapeur de Citron

Emincé de Veau au Thym

*Salades Composées * (180 gr)*

Salade de Boulgour et Quinoa aux Légumes de Saison

Salade Caesar à la Volaille de Loué grillée et Parmesan

Prix TTC : 46,90 €* par convive**

ou 27,90 €*** par convive en formule livrée simple

* La Trilogie Terre & Mer + Salades composées peuvent être remplacées par un Plat Chaud (Viande Poisson ou Barbecue). Voir Détails et Tarifs page 21.

** Café Nespresso +0,39 € TTC (en remplacement du café filtre)

*** Tarification par convive page 20

Buffet de Fromages Affinés (70 gr) et ses quelques Feuilles de Doucettes

Brie de Meaux, Beaussay Sarthois au lait cru, Saint Nectaire Fermier, Sainte Maure de Touraine, Cailloux de la Braye & Pont l'Evêque

Buffet de Desserts n°1 ou n°2

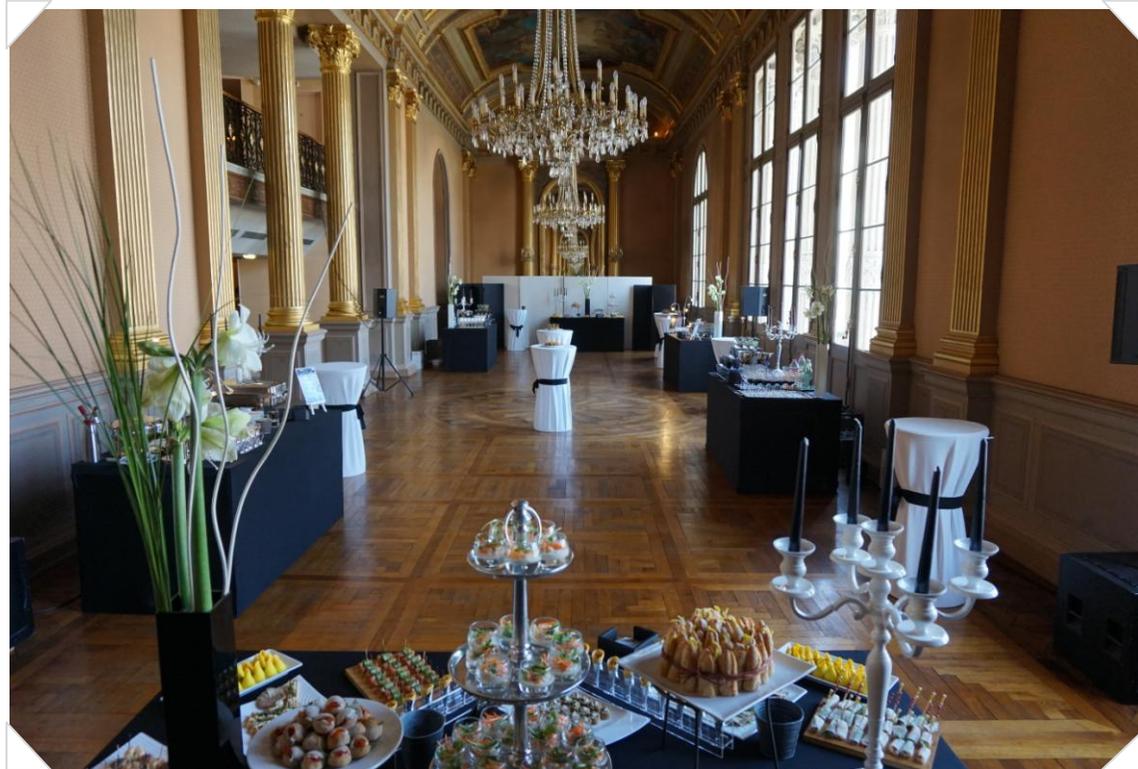
(au choix page 43; minimum 100 convives ou +3,90 €/pers.)

(7 à 8 desserts différents)

Assaisonnement

*Petit Pain carré au Levain, Café ***





Les Grands Cocktails | *Dînatoires* | debout

Grand Cocktail Dînatoire " Gourmet " (22 pièces)

Grand Cocktail Dînatoire "Prestige" (25 pièces)

Grand Cocktail Dînatoire | *Gourmet* | 22 pièces

se substitue à un Cocktail + Repas.

Mises en Bouche Apéritives (6)

Sablé de Cubique Saumon Betterave et Crème Yuzu
Pasta Rigatoni de Langoustines à l'Aïoli
Crevette Sauvage acidulée et Turban Croq'Carottes
Burger de Foie Gras, Pomme Granny et Red Chard
Carré Sablé aux Tomates confites, Pesto et Tomme Sarthoise
Sarrasin en spirale de Magret fumé et Vinaigre Balsamique

Sélection de la Panetière (3)

Muffin aux Tomates Confites et Basilic
Bouchon de Citron Aneth en tartare d'Écrevisses
Pic'Ficelle de Serrano et Parmesan

Atelier Italien ou Nordique (50g)

Planche de Jambon Sec Italien ou Saumon Écossais Fumé Maison



Verrines Salées "Excellence" (2)

Cornet de Loué aux Épices et Céleri
Cristal de Saint-Jacques et Gambas au Lemon Vert

Prix TTC : 50,40 €* par convive

* Voir tarification page 22



Atelier Culinaire réalisé par un Chef en tenue.

Mini Plats Chauds (2) (sans cuisinier)

Aiguillettes de Canard Confites au Miel, Citron et Jeunes Carottes
Cassolette de Cabillaud à la Crème de Pleurotes et Poireaux

Plateau de Fromages (60 gr)

Brie de Meaux, Beaussay Sarthois Bio au lait cru, Saint Nectaire Fermier, Sainte Maure de Touraine, Cailloux de la Braye & Pont l'Evêque

Incontournables Sucrés (5)

Macarons (5 parfums au choix), Sablé à l'Abricot, Florentin de Pécan et Caramel, Dôme Citron Meringué, Mini Opéra

Sucrés en Verrine (2)

Verrine de Tiramisu à la Vanille et Framboise, Verrine Choc'Noisettes

Buffet de Café



Grand Cocktail Dînatoire | *Prestige* | 25 pièces

se substitue à un Cocktail + Repas.

Mises en Bouche Apéritives (7)

Sablé de Cubique Saumon Betterave et Crème Yuzu
Pasta Rigatoni de Langoustines à l'Aïoli
Crevette Sauvage acidulée et Turban Croq'Carottes
Burger de Foie Gras, Pomme Granny et Red Chard
Carré Sablé aux Tomates confites, Pesto et Tome Sarthoise
Sarrasin en spirale de Magret fumé et Vinaigre Balsamique
Macaron de Foie Gras et Figs au Vinaigre Balsamique

Sélection de la Panetière (4)

Fusettes de Saumon Fumé et Concombre au Fromage frais et Ciboulette
Muffin aux Tomates Confites et Basilic
Bouchon de Citron Aneth en tartare d'Écrevisses
Épis de Fine au Foie Gras et Raisins Secs

Atelier Ibérique ou Nordique (50g) (1)

Planche de Jambon Cebo (affinage 24 mois) tranché au buffet
OuSaumon Écossais Label Rouge Fumé Maison



Verrines Salées "Excellence" (2)

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert
Cornet de Loué aux Epices et Céleri

Atelier "Terre et Mer" (2)

Côte de Bœuf Label Rouge au Sel de Vin (80 g),
accompagnée de Pommes de terre Grenaille
et champignons de Saison
Noix de Saint Jacques caramélisées au spray de Modène,
pipette d'Agurmes safranée, Compotée de Poireaux



Clin d'œil du Maître Fromager (1 x 20 gr)

Copeaux du Maître Fromager (Comté, Pont l'Évêque, Chèvre, Refrain Bio Sarthois) et Jeunes Pousses

Incontournables Sucrés (4)

Pyramide de Macarons (2 parfums au choix), Florentin de Pécan et Caramel, Mini Sablé Vanille Framboises

Sucrés en Verrine (2)

Verrine de Tiramisu à la Vanille et Fraises, Verrine Choc "Noisette"

Atelier autour du Chocolat (1)

Cascade de Chocolat "Juste Chaud" et ses Brochettes de Fruits :
Ananas, Pomme, Raisin selon saison ou complétées par des Chamallows

Panier de Fruits de saison (1)

Buffet de Café

Prix TTC : 55,40 €* par convive

* Voir tarification page 22



Atelier Culinaire réalisé par un Chef en tenue.



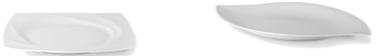
Les | *Options* |

Choix et Options de Vaisselle et Verrerie
Formule "Boissons incluses"
Carte des Vins
Autres Options
Animation de Nuit
Lendemain en Formule Brunch

Lendemain en Formule Buffet en livraison simple
(sans personnel)
Lendemain en Formule Buffet "tout inclus"
(avec personnel)
Le Mobilier

Choix et Options de | *Vaisselle et Verrerie* |

Vaisselle et verres visibles lors du rendez-vous avec notre Conseillère Mariage

Inclus dans le menu	Verrerie	Assiette	Couverts
"Plaisir", "Élégance" et "Gourmet"	<p>Elégance Ango</p> 	<p>Luna Ophélie Design</p> 	<p>Contour Liseret</p> 
"Prestige" En option : si menu "Plaisir", "Élégance" ou "Gourmet" + 1,00 € TTC par convive	<p>Open-up</p> 	<p>Martelée Swing</p>  <p>Prestige</p>  <p>Filet Or Ellipse</p> 	<p>Millénium Equinoxe</p> 

Formule | *Boissons incluses* |

pour le Cocktail Apéritif

Notre Maître d'Hôtel vous suggère pour accompagner votre Cocktail :

Le Chai "Sélection by RENAUD"

Crémant de Loire Blanc Brut "L'Extra par Langlois Château"



3,95 € TTC/convive

Soft Drinks (Vittel, Perrier Fines Bulles, Coca-Cola, Jus d'Orange, Jus de Pommes Fermier, Thé glacé)

1 bouteille 75 cl pour 3
50 cl par personne

La Sélection "Saveurs"

Soupe Angevine ou Punch aux Fruits

Soft Drinks (Vittel, Perrier Fines Bulles, Coca-Cola, Jus d'Orange, Jus de Pommes Fermier, Thé glacé)

5,95 € TTC/convive

50 cl par personne

50 cl par personne

Le Chai des "Connaisseurs"

Champagne Blanc Brut "Cristian Senez"



7,20 € TTC/convive

Sélection Guide Hachette 2015 Médaille d'Or Challenge International du Vin 2016

Soft Drinks (Vittel, Perrier Fines Bulles, Coca-Cola, Jus d'Orange, Jus de Pommes Fermier, Thé glacé)

1 bouteille 75 cl pour 3

50 cl par personne

Le Chai des "Experts"

Champagne Jacquart Brut Mosaïque



8,60 € TTC/convive

Soft Drinks (Vittel, Perrier Fines Bulles, Coca-Cola, Jus d'Orange, Jus de Pommes Fermier, Thé glacé)

1 bouteille 75 cl pour 3

50 cl par personne

Animation "Cocktail Mojito"

forfait 140,00 € TTC + 2,95 € TTC/mojito

(minimum 50 mojitos)

1 Animateur sur la base d'un cocktail de 2 heures de service, 4 heures de présence inclus au total pour l'installation, la préparation, le service et le démontage).



Ces boissons sont prévues dans le cadre du cocktail uniquement

Formule | *Boissons incluses* |

pour le Repas

Notre Maître d'Hôtel vous suggère pour accompagner votre Repas :

Le Chai "Sélection by RENAUD"

3,40 € TTC/convive

Val de Loire Chardonnay blanc Vieilles Vignes
"Domaine du Vieil Orme" 2018

1 bouteille pour 5

Bordeaux Supérieur Rouge
"Château Port du Roy" 2018

1 bouteille pour 4

Le Chai des "Connaisseurs"

3,90 € TTC/convive

Val de Loire Chardonnay blanc Vieilles Vignes
"Domaine du Vieil Orme" 2018

1 bouteille pour 5

Blaye Côtes de Bordeaux rouge
"Château La Rose Bellevue" Cuvée Tradition 2018

1 bouteille pour 4

Le Chai des "Experts"

5,40 € TTC/convive

Blaye Côtes de Bordeaux blanc 12 mois en fût de chêne neuf

"Château La Rose Bellevue" Cuvée Prestige 2018 1 bouteille pour 5

ou Jasnières (Vin blanc de la Sarthe) - Clos des Molières 2018 1 bouteille pour 5

Bordeaux 1^{ère} Côte de Blaye rouge "Château Crusquet Sabourin" 2018

12 mois en fût de chêne neuf 1 bouteille pour 4

ou Bordeaux Haut Médoc rouge "Château Balac" 1 bouteille pour 4

Cru Bourgeois Supérieur 2018 vendangé à la main et vieilli en fût de chêne

Et pour le lendemain...

Le Chai "Bordelais"

2,60 € TTC/convive

Bordeaux Blanc "Château du Barail" 2018

1 bouteille pour 5

Bordeaux Rouge "Château du Barail" 2018

1 bouteille pour 4

* Ce chai n'est proposé que pour une prestation du lendemain.

Forfait Eaux

0,90 TTC / convive

(pour le repas uniquement, eau plate 1 bouteille pour 3 - eau pétillante 1 bouteille pour 3)

Sous réserve des stocks disponibles, les Millésimes proposés pourront être différents. En cas de rupture de nos fournisseurs, ces vins pourront être remplacés par d'autres vins au moins équivalents. Avant d'imprimer vos menus, n'hésitez pas à revenir vers nous pour valider la disponibilité des vins et des millésimes.

Les bouteilles consommées au-delà de la cotation seront facturées au tarif de la Carte des Vins (cf. page suivante).

**Vous souhaitez tester certains de ces vins,
demandez-nous.**

(facturés au prix de la bouteille indiqué en page suivante)

Carte des | Vins |

Cocktails

Cocktail Passion du large (sans alcool)	le litre	8,30 €
Sangria Traditionnelle à la cannelle	le litre	8,30 €
Soupe Angevine (Triple Sec, Sirop de Canne, Jus de Citron, pétillant)	le litre	14,40 €
Punch aux Fruits	le litre	14,40 €
Animation Mojito	forfait	140,00 € + 2,95 € /mojito

Vins Blancs

Bordeaux Blanc "Château du Barail" 2018	6,90 €
Val de Loire Chardonnay "Domaine du Vieil Orme" 2018	8,90 €
Jasnières "Mont Idée" 2018	9,90 €
Blaye Côte de Bordeaux Prestige Château la Rose Bellevue 2018	9,90 €

Vins Rosés

Côteau du Loir Pineau d'Aunis "Domaine de la Raderie" 2018	8,90 €
--	--------

Vins Rouges

Bordeaux Rouge "Château du Barail" 2018	6,90 €
Bordeaux Supérieur Rouge "Château Port du Roy" 2018	7,90 €
Blaye Côtes de Bordeaux "Château La Rose Bellevue"	8,90 €
Cuvée Tradition 2018	
Bordeaux 1 ^{ère} Côte de Blaye "Château Crusquet Sabourin" 2018	9,90 €
Bordeaux Haut Médoc "Château Balac"	9,90 €
Cru Bourgeois Supérieur 2018	

TTC

Eaux Minérales & Soft Drinks

Vittel 100 cl (bouteille en verre)	1,40 €
Eau de Perrier (Fines bulles) 100 cl (bouteille en verre)	1,50 €
Coca-Cola (bouteille) / Jus d'Orange (bouteille) / Thé glacé (bouteille)	2,90 €

TTC

Pétillants et Crémant de Loire

Blanc de Blanc "Méthode Traditionnelle" Adrien Romet	7,20 €
Crémant de Loire Blanc Brut "L'Extra par Langlois Château"	9,20 €
Vouvray Brut Bernard Fouquet	9,20 €

Champagne Brut

➔ Offre exceptionnelle (inclus le transport, le service et le glaçage)

Champagne Brut Senez Sélection Traiteurs de France et Guide Hachette 2015		22,00 € 18,90 €
Champagne Jacquart Brut Mosaïque		27,00 € 22,90 €
Champagne Jacquart Extra Brut		28,00 € 23,90 €
Champagne Jacquart Blanc de Blanc		29,00 € 23,90 €
Champagne Jacquart Rosé		29,00 € 23,90 €

Autres | Options |

	Tarifs TTC par convive		Tarifs TTC par convive
<ul style="list-style-type: none"> ● Repas-Test en Coffret à Emporter 35,00 € * dans notre Salle de Dégustation 50,00 € * 		<ul style="list-style-type: none"> ● Forfait Soft Drinks pour la Soirée (base 50 personnes) 49,00 € (5 Coca-Cola, 5 Vittel, 5 Perrier Fines Bulles, 5 Jus d'Orange + gobelets Cristal jetables) 	
* (avec réservation au préalable (page 66) et à partir de 90 convives minimum au dîner). Repas-Test des Mariés déduit de la facture finale en cas de confirmation de votre mariage chez RENAUD Traiteur.			
<ul style="list-style-type: none"> ● Soft Drinks pour le Cocktail (Vittel, Eau de Perrier, Coca-Cola, Jus d'Orange 50 cl par personne) 0,90 € 		<ul style="list-style-type: none"> ● Soupe à l'Oignon (avec vaisselle, Emmental et Croûtons; minimum 30 personnes) 2,90 € 	
<ul style="list-style-type: none"> ● Eaux Minérales en verre (pour le repas uniquement) (Vittel 33cl/pers., Eau de Perrier 33cl/pers.) 0,90 € 		<ul style="list-style-type: none"> ● Personnel de Nuit pour le Service de boissons après le dîner (au taux horaire) 29,00 € 	
<ul style="list-style-type: none"> ● Café Nespresso® (en remplacement du Café filtre au repas) 0,39 € 		<ul style="list-style-type: none"> ● Animation "Cheeseburger/Frites" (de 3h00 à 4h00 du matin) (cf. page 57) à partir de 13,90 € 	
<ul style="list-style-type: none"> ● Complément Eaux en P.E.T. pour la soirée (Vittel 20cl/pers., Eau de Perrier 20cl/pers.) 0,50 € 		<ul style="list-style-type: none"> ● Nappage et serviettes (en Intissé en remplacement du tissu pour le repas) 0,75 € 	
<ul style="list-style-type: none"> ● Fontaine à Champagne (sur la base de 100 coupes, hors Champagne) 75,00 € 		<ul style="list-style-type: none"> ● Mobilier Tendance et Spécial "Extérieur" cf. page 61 	
<ul style="list-style-type: none"> ● Assortiment de Mignardises Confiseur pour la soirée (plateau de 50 pièces) 42,00 € 		<ul style="list-style-type: none"> ● Préparation d'un plat de substitution pour quelques personnes (tarif par personne et par plat) 5,00 € 	

NESPRESSO®

Dans le cadre de notre Charte Qualitrateur et Les Traiteurs de France, nous ne demandons pas de droit de bouchon et assurons le service de vos boissons sans supplément.



Animation de | *Nuit* |

de 2h00 à 3h00 du matin

Cheeseburger / Frites

1 Cheeseburger +/- 200 gr
1 portion de Frites 250gr



Prix TTC : **13,90 € par convive** (base 50 pièces)
 11,90 € par convive (base 75 pièces)
 9,90 € par convive (base 100 pièces)



Atelier Culinaire réalisé par un Chef en tenue.

Inclus : friteuse, plaque à snacker, cornets, boîte à cheeseburger, serviettes.
Selon les conditions météo, cette animation peut nécessiter un abri pliant de 3 mètres par 3 mètres (49,00 € TTC).



Avec cette option, il est conseillé de prévoir également du personnel pour le service des boissons.



L e n d e m a i n | *Formule Brunch* |

Café, Thé, Jus de Fruits (oranges, pommes)

Mini Viennoiseries (3)

Croissant, Pain au Chocolat, Pain aux Raisins

Eventails salés

Duo de Rillettes au Confit de Jambon et Terrine Campagnarde (50gr)
Jambon de Paris (50gr), Jambon Sec Italien (50gr)
Saumon fumé Maison au Bois de Hêtre

Coin Fraîcheur (180gr)

Tomates et Anneaux de Cébettes et Mozzarella,
Melon jaune Espagnol (selon saison)

Œufs brouillés & Saucisses

Rôti de Bœuf à la Moutarde à l'Ancienne (80gr)

*Salade Caesar à la Volaille de Loué grillée, sauce crémée au
Parmesan (180 gr)*

Plateau de Fromages (80gr)

Brie de Meaux, Pont l'Evêque, Saint Nectaire Fermier, Sainte Maure de
Touraine, Istara

Salade de Fruits de Saison à l'Infusion de Menthe fraîche (1)

Tarte aux Fruits de Saison, Riz au Lait Fermier Sarthois

Pain (1/2 Baguette par convive), Beurre, Confiture

Tarifs :		Tout inclus*
30 convives minimum :		39,90 € TTC
50 convives minimum :		38,90 € TTC
100 convives minimum :		37,90 € TTC



* Ce tarif comprend le personnel de service (1/30) et cuisine (1/50), la vaisselle, le nappage et les serviettes en intissé, la logistique jusqu'à 40 kms (supplément zone jusqu'à 60 kms +0,69€ TTC par personne; au-delà, sur devis), une durée du service de 3h30 et un temps de présence du personnel de service prévu pour 8h au total; 6h pour le cuisinier (timing à nous indiquer impérativement la semaine précédent le mariage; dépassement du personnel au taux horaire de 31,90 € TTC de l'heure par serveur). Timing conseillé : 11h00/14h30.

L e n d e m a i n | F o r m u l e B u f f e t |

en livraison simple

Duo de Crudités (180gr)

Petits Quartiers de Tomates à la Fêta, Melon jaune d'Espagne (selon saison)

Traditions Sarthoises (80gr)

Terrine de Rillettes au Jambon et Terrine de Foies de Volaille

Sélection de Viandes Froides (140gr)

Rôti de Porc braisé à l'Ancienne,
Aiguillettes de Volaille aux Epices

Continental Salade du Piémont au Jambon sec (250gr)

Roue de Brie (80gr)

Dessert

Tarte feuilletée aux Pommes

Assaisonnement

Vinaigrette, Mayonnaise, cornichons, moutarde

Tarifs :	30 convives minimum :	15,90 € TTC
	50 convives minimum :	14,90 € TTC
	100 convives minimum :	13,90 € TTC

Livraison incluse dans un rayon de 40 kms, (+ 29,00 € TTC jusqu'à 60 kms. Au-delà nous consulter).

Options

- 1 Pain (1/2 Baguette par convive)
- 2 Kit Vaisselle (Kit Nature Festival)
- 3 Rôti de Bœuf (80gr)
- 4 Corbeille de Fruits de Saison

Tarifs TTC par convive

- 0,60 €
- 2,50 €
- 2,50 €
- 0,70 €



Lendemain | Formule Buffet |

en tout inclus *



Duo de Crudités (180gr)

Petits Quartiers de Tomates à la Fêta, Melon jaune d'Espagne (selon saison)

Sélection de Traditions Sarthoises (80gr)

Confit de Foies de Volaille au Porto,
Rillettes du Mans moulées à la louche

Viandes froides (140gr)

Tranche de Bœuf rôtie au Parmesan,
Aiguillettes de Volaille aux Epices

Salades composées (200 gr)

Salade Orientale aux Abricots et Légumes confits (Semoule safranée, Poivrons rouges et verts, Tomates confites, Abricots, Raisins secs, Persil, Citron)
Salade de Boulgour et Quinoa aux Légumes de Saison

Roue de Brie (80 gr)

Assortiment de Desserts

Tarte Sablé aux Fruits de Saison,
Ile flottante au Filet de Caramel
Corbeille de Fruits de Saison

Assaisonnements

Boule de Pain de Campagne tranchée, Café

Tarifs :	30 convives minimum :	28,60 € TTC
	50 convives minimum :	27,50 € TTC
	100 convives minimum :	26,50 € TTC



* Ce tarif comprend le buffet, la mise en place, le service (1/40) par notre personnel pour une durée de 2 heures, et un temps de présence du personnel prévu pour 6h30 au total (option 3h30 de service : + 1,90 € par personne), le débarrassage, la vaisselle, le nappage, les serviettes en intissé, la logistique dans un rayon de 40 kms. (supplément zone jusqu'à 60 kms +0,69€ TTC par personnes; au-delà, sur devis).

Le | Mobilier |

Le Mobilier du Cocktail

Table de buffet rehaussée (H90 cm / L183 cm / L76 cm)	11,00 €
Table de buffet "Design" avec housse blanche (H90 cm / L200 cm / L94 cm)	29,00 €

⇒ permet d'avoir un nappage housé non sensible au vent pour le cocktail.



Table ronde (diamètre 120 cm)	8,00 €
Table ronde (diamètre 150 cm)	8,50 €
Table Mange-debout (conseillée avec nappe tissu 150 x 150 à 7,50 €)	19,00 €
Table Mange-debout avec housse et nœud assorti	28,00 €

Les Tables du Repas

Table ronde (diamètre 120 cm) pour 6 personnes	8,00 €
Table ronde (diamètre 150 cm) pour 8 personnes	8,50 €
Table ronde (diamètre 180 cm) pour 10 personnes	11,00 €

Tarifs TTC

Table ovale bois 12 personnes (2,5 m / 1,2 m)	11,00 €
Table ovale bois 16 personnes (4 m / 1,2 m)	11,00 €
Table ovale bois 24 personnes (6 m / 1,2 m)	11,00 €
Table rectangle PVC 6 personnes (1,83 m)	8,00 €
Table rectangle bois 8 personnes (2 m)	8,50 €

Tarifs TTC

Les Chaises du Repas

Chaise blanche en résine	1,40 €
Chaise capitonnée en velours	3,40 €
Chaise blanche "News" ➔	5,30 €
Chaise Napoléon pliante blanche	6,60 €
Chaise housée en résine (housse ivoire, grège ou blanche)	6,80 €
Chaise Napoléon "Cristal" avec assise en velours noir ➔	9,60 €



Le Mobilier d'Office Traiteur

Table rectangle PVC (1,83 m)	8,00 €
Roturettes (éclairage pour buffet) ➔	la paire 69,00 €



Forfait livraison selon zone géographique. Nappage du mobilier déjà inclus dans le prix des prestations selon quota (sauf mange-debout).

Les | Tenues |

Dans le cadre d'une animation lors de votre cocktail, notre personnel sera vêtu d'une veste de cuisine blanche ainsi que d'une toque blanche.

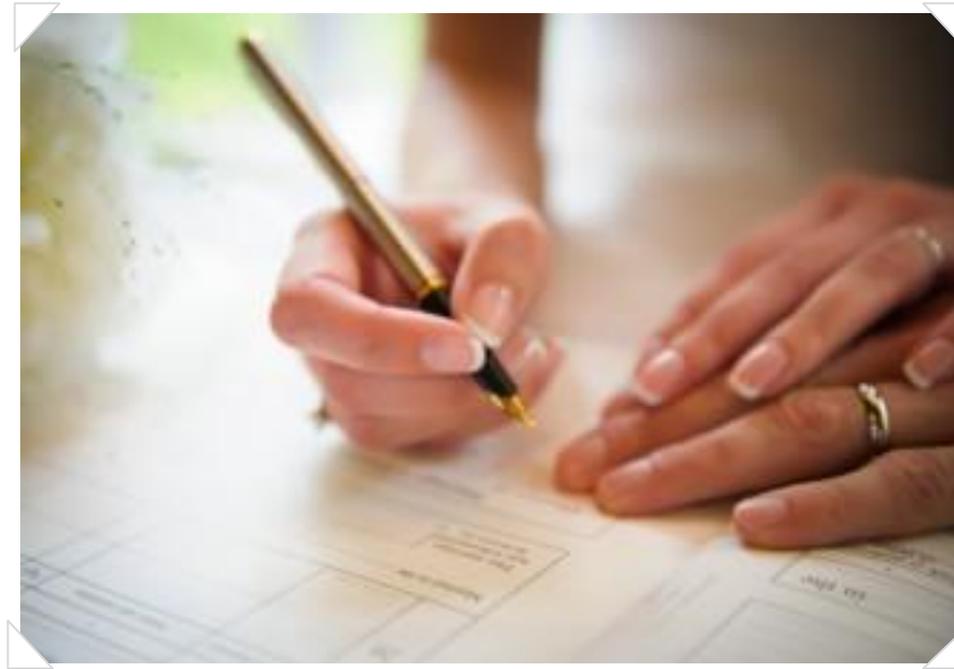


Par défaut, la tenue de notre personnel de salle sera une chemise noire assortie d'une cravate dorée.

En fonction de votre préférence, la tenue du personnel de salle peut être modifiée pour s'adapter à votre préférence.

Vous pouvez opter pour une **chemise de couleur noire ou blanche** avec une cravate assortie selon la couleur de votre choix (Beige, Or, Miel, Bleu Ciel, Bleu Marine, Bleu Turquoise, Prune, Rose, Rouge, Jaune, Cuivre, Rouille, Mandarine, Anis, Vert Bouteille, Vert, Noire...)





Les Démarches | *Administratives* |

Réservez votre "Mariage"

Réservez votre "Repas Dégustation"

Aide au Financement "Crédit à la consommation"

Réservez votre | *Mariage* |

RENAUD Traiteur
1, rue Gobillon
72220 LAIGNE EN BELIN

Tél : 02.43.47.03.90
Fax : 02.43.47.03.94
contact@renaud-traiteur.org

Fait à, le ____ / ____ / 20 ____

Mr - Mme - Mlle

Adresse

Téléphone ____ / ____ / ____ / ____ / ____ Portable ____ / ____ / ____ / ____ / ____

E-mail@.....

Madame, Monsieur,

Par la présente, nous vous confirmons la réservation de notre prestation qui se déroulera le ____ / ____ / 20 ____ à l'adresse suivante :

....., et pour laquelle nous vous confirmons la présence de convives au Cocktail et au Repas sur la base du devis, ci-joint, dûment signé de notre part.

Vous trouverez également un chèque d'arrhes de 30 % correspondant au budget prévisionnel que vous encaisserez au plus tôt 3 mois avant notre prestation, selon l'extrait des Conditions Générales de Vente ci-dessous.

Arrhes* de 30 % à la réservation (encaissé 3 mois avant l'évènement), + 50 % (encaissé 2 mois avant l'évènement), envoyé **avec le choix définitif du menu**. Le solde devra être réglé dans les 10 jours précédents l'évènement (encaissé la semaine suivante). En cas d'annulation dans les 10 jours qui précède l'évènement la prestation sera due intégralement. En aucun cas la prestation ne pourra être reportée.

Pour le nombre de convives et le choix définitif de notre repas, nous reprendrons rendez-vous au minimum 2 mois avant la date de notre prestation et vous indiquerons également les timings. **Nous vous confirmons également nous engager à respecter cette quantité pour la facturation du nombre de convives que nous vous communiquerons au plus tard 10 jours avant l'évènement**, par écrit. Il est donc bien défini que, passé ce délai, une éventuelle diminution de quantité ne pourra plus être prise en compte par RENAUD Traiteur.

Tous litiges relatifs à l'interprétation des présentes Conditions Générales de Vente, leur exécution et leur résiliation seront de la compétence exclusive du tribunal compétent.

* Arrhes : non remboursable en cas d'annulation.

Nous acceptons les conditions du règlement définies par la présente sans réserve.

Nous retourner également les copies des C.G.V. (pages 13 à 15) et du devis paraphés et signés.

NOM et Prénom du signataire du devis : _____

Date de la confirmation : ____ / ____ / 20 ____

Signature suivie de la mention "Bon pour Acceptation" :

Pré - Choix du menu à faire au plus tard 2 mois à l'avance

Mon choix de Cocktail Apéritif

- "Plaisir"
 - "Elégance"
 - "Gourmet"
 - "Prestige"
 - Animation Culinaire "Mer" n°1
 - Animation Culinaire "Mer" n°2
 - Animation Culinaire "Mer" n°3
 - Animation Culinaire "Mer" n°4
 - Animation Culinaire "Terroir" n°1
 - Animation Culinaire "Terroir" n°2
 - Animation Culinaire "Terroir" n°3
 - Animation Culinaire "Terroir" n°4
 - Animation Culinaire "Terroir" n°5
 - Animation Culinaire "Terroir" n°6
 - Modifications apportées au contenu du Cocktail :
-
-

Mon choix de Menu

- "Plaisir"
- "Elégance"
- "Gourmet"
- "Prestige"

- Modifications apportées au contenu du Menu :
-
-

- Choix du Dessert :

- en remplacement : _____
-

- en supplément : _____
-

Mon choix de Menu Enfant

- Cocktail "Comme les Grands"
- Lunch des "P'tits Sages"
- Menu "Le P'tit Rapide" :
- Menu Complet
- Sans l'Entrée
- Plat Complet Seul

Autre réservation

Cette composition pourra être modifiée jusqu'à 1 mois avant l'événement par écrit (courrier ou mail). Passé ce délai, aucune modification ne pourra être prise en compte.

Réservez votre | Repas Dégustation |

Possible uniquement pour les mariages d'un minimum de 90 personnes au repas.

Lors de votre repas-test, vous serez accompagnés et conseillés par notre Maître d'Hôtel et notre Conseillère Mariage. Notre équipe en cuisine sera mobilisée afin de vous proposer à la dégustation jusqu'à : 5 bouchées apéritives, 2 entrées, 2 plats, 2 duos de légumes et 2 desserts.

Merci de contacter notre Conseillère afin de connaître les différentes dates de réservations possibles :

* Compte tenu de la très forte activité des mois de mai et juin, aucune réservation de repas dégustation ne pourra être prise en compte à cette période. Par ailleurs, le nombre de places disponibles dans notre salle de dégustation étant limité, nous vous invitons à ne pas attendre le dernier moment pour nous contacter, sous peine de ne pas pouvoir vous apporter satisfaction.

RENAUD Traiteur
1, rue Gobillon
72220 LAIGNE EN BELIN

Tél : 02.43.47.03.90
Fax : 02.43.47.03.94
contact@renaud-traiteur.org

Fait à , le ___ / ___ / 20___

Mr - Mme - Mlle
Adresse
Téléphone ___ / ___ / ___ / ___ / ___ Portable ___ / ___ / ___ / ___ / ___
E-mail@.....

Madame, Monsieur,

Par la présente, nous vous confirmons la réservation de notre **Repas Dégustation** qui se déroulera le ___ / ___ / 20___ pour personnes (heure d'arrivée prévue ___ h ___).

- Repas à Emporter (35,00 € TTC/personne) *
- Repas sur site 50,00 € par personne (vins compris) *

*Cochez la mention utile

Vous trouverez ci-dessous le choix de notre Repas Test :

- Entrée(s) • (1)
- (2)
- Viande(s) • (1)
- (2)
- Légumes • (1)
- (2)
- Dessert(s) • (1)
- (2)

Modalités de Paiement

Le présent accord confirme la réservation d'un Repas Dégustation (selon votre choix). Nous avons bien noté qu'en cas d'annulation ou de demande de report moins de 7 jours à l'avance, celui-ci ne pourra être remboursé. Vous trouverez, ci-joint, un chèque de € TTC en règlement de la présente réservation. J'ai bien noté qu'en cas de confirmation de notre mariage avec RENAUD Traiteur, le repas-test des Mariés sera déduit de la facture finale.

NOM et Prénom du signataire du devis : _____

Date de la confirmation : ___ / ___ / 20___

Signature suivie de la mention "Bon pour Acceptation" :



Aide au Financement | *Crédit à la Consommation* |



*Besoin d'un coup de pouce pour financer le mariage de vos rêves ?
Avez-vous pensé au crédit à la consommation ?*

Vous trouverez dans le tableau, ci-dessous, le coût actuel donné à titre indicatif pour un crédit à la consommation. N'hésitez pas à vous renseigner auprès de votre Conseiller Bancaire.



Simulation estimative de prêt à la consommation Base de taux à 5% (hors frais, accessoires et assurances)

Durée	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	3 ans	3 ans	3 ans	3 ans	4 ans	4 ans	4 ans	4 ans	5 ans	5 ans	5 ans	5 ans
Montant emprunté	2 000 €	3 000 €	4 000 €	5 000 €	2 000 €	3 000 €	4 000 €	5 000 €	2 000 €	3 000 €	4 000 €	5 000 €	2 000 €	3 000 €	4 000 €	5 000 €
Nombre de mensualités	24	24	24	24	36	36	36	36	48	48	48	48	60	60	60	60
Mensualité estimative	87,74 €	131,61 €	175,48 €	219,35 €	59,94 €	89,92 €	119,89 €	149,86 €	46,05 €	69,08 €	92,11 €	115,15 €	37,75 €	56,61 €	75,49 €	94,35 €
Soit coût réel du crédit	105,76 €	158,64 €	211,52 €	264,40 €	157,84 €	237,12 €	316,04 €	394,96 €	210,40 €	315,84 €	421,28 €	527,20 €	265,00 €	396,60 €	529,40 €	661,00 €

Pour toute information, veuillez contacter votre établissement bancaire.

Ce document n'est pas un document contractuel.



Coordonnées

RENAUD Traiteur • Agnès LEDRU, Conseillère Mariages et Particuliers

1, rue Gobillon • 72220 Laigné en Belin (LE MANS)
Tél. 02.43.47.03.90 • Fax : 02.43.47.03.94

contact@renaud-traiteur.org • www.renaudtraiteur.fr



<https://fr-fr.facebook.com/renaud.traiteur/>



<https://twitter.com/renaudtraiteur>

Horaires d'Ouverture

9h00-12h00 / 14h00-18h00
du Lundi au Vendredi (avec ou sans rendez-vous)
Samedi matin (uniquement sur rendez-vous)



Renaud

Traiteur • Le Mans • Paris

DEPUIS 1990