

# Renaud

Traiteur • Le Mans • Paris

DEPUIS 1990



## CARTE | A Emporter\* | Collection 2022



\*Exclusivement sans service

[www.renaudtraiteur.fr](http://www.renaudtraiteur.fr)



## 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 | *Génération* |

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. Nous intervenons régulièrement dans un rayon de 300 km autour du Mans.

Thomas RENAUD,  
Directeur Général





Le | *Sommaire* |

*À la Carte* (à partir de 30 personnes) ..... 4

*Plat unique* (à partir de 15 personnes) ..... 7

*Les Buffets* (à partir de 30 personnes)

    Buffet "Séduction" ..... 8

    Buffet "Gourmet" ..... 9

    Buffet "Prestige" ..... 10

*La Tarification des Buffets* ..... 11

*Les Cocktails Dinatoires* (à partir de 30 personnes)

    Cocktail Dinatoire "Gourmet" ..... 13

    Cocktail Dinatoire "Prestige" ..... 14

*La Tarification des Cocktails Dinatoires* ..... 15

*Conditions Générales de Vente* ..... 16



À la | Carte | Minimum de 30 personnes

Tarifs à partir de  
 30 pers 50 pers

*Mises en Bouche Gourmandes (5)*

Pic de saumon Écossais Label Rouge Fumé maison, Pousses de Red Chard Ruban Carotte Jaune, Ricotta aux Appétits Macaron de Foie Gras et Figs au Vinaigre Balsamique	6,90 €	6,40 €
Cannelloni de Volaille, Moutarde et Légumes Croquants Carré de Volaille Tex-Mex et Poivrons		

*Verrines Gourmandes*

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert	2,20 €	2,10 €
Verrine d'Ecrevisses à l'Aïoli	2,20 €	2,10 €
Bouchée de Veau Acidulée Kumquat	2,20 €	2,10 €

*Entrées Froides*

Effeillé de Saumon Fumé Maison, crème de Citron en Verdurette	6,90 €	6,60 €
Foie Gras de Canard poché Sangria et Pomme Granny, vinaigrette de pain d'épices	7,90 €	7,60 €
Parfait de Gambas et Fruits de Mer au vinaigre de Modène	7,90 €	7,60 €
Lingot d'Ecrevisses au Citron Vert, Spaghetti de Légumes croquants	7,90 €	7,60 €
Complice de Saint Jacques et Gambas marinées à l'Espelette,	7,90 €	7,60 €
Cannelloni Saint Jacques et Saumon Extra Label fumé Maison, vinaigrette Crustacés	7,90 €	7,60 €



Foie Gras de Canard poché Sangria et Pomme Granny,  
 vinaigrette de Pain d'Épice



*Entrées Chaudes*

Pavé de Saumon d'Écosse au Beurre d'Agrumes et sa torsade fumée	8,90 €	8,60 €
Cocotte de Langoustines et dés de Volaille, mijotée au Fondant de Poireaux	9,90 €	9,60 €
Cassolette de Petites Saint-Jacques et Ecrevisses rôties aux Légumes Confits	9,90 €	9,60 €
Porcelaine de Ris de Veau sauté au Panais et sa crème aux Coteaux du Loir	9,90 €	9,60 €



Tarifs à partir de  
30 pers      50 pers

*Viandes*

Mignon de Porc Barigoule, Jus de Sésame Torréfié	8,90 €	8,60 €
Suprême de Pintade au Chorizo et Petits Paris, crème de Jasnières	8,90 €	8,60 €
Fondant de Volaille de Loué aux Confits de Légumes, Jus réduit au Romarin	8,90 €	8,60 €
Canette marbrée aux Picholines et Romas, Jus aux Tomates séchées	8,90 €	8,60 €
Selle d'Agneau en écrin d'Olives et Jus de Figues à la Saugue	8,90 €	8,60 €
Filet de Caille braisée au réduit de Jasnières Vieille Vigne	8,90 €	8,60 €
Filet de Veau, Pastilla de Ris de Veau au Corsé de Jasnières Bio	11,90 €	11,60 €
Châteaubriant de Filet de Bœuf Charolais, Aumônière de Girolles persillées	11,90 €	11,60 €

*Poissons*

Cabillaud Nacré à l'Huile de Persil Plat, Crumble d'Ail Doux	8,90 €	8,60 €
Dorade cuisson nacrée, Emulsion Citron	8,90 €	8,60 €
Filet de Bar rôti sur peau au Beurre d'Agurmes	11,90 €	11,60 €



Dorade cuisson nacrée, Emulsion Citron

*Duo de Légumes (2 au choix)*

5,00 €      4,70 €

- Tatin de Courgettes au Romarin et petits Paris
- Pleurotes et Petits Paris de notre Terroir sautés au Beurre Bio Sarthois
- Tian de Légumes Provençaux (Tomates, Courgettes, Aubergines) à l'Huile d'Olive
- Fondant de Pommes de Terre du Belinois à la Tome de la Ferme du Beaussay
- Mille-feuilles de Belle de Fontenay aux éclats de Gésiers et Refrain Bio Sarthois
- Tendance du Moment de Patates douces
- Cocotte de Pommes Charlottes au Comté et Rillons
- Flan de Poireaux étuvés aux Œufs fermiers

*Plateau de Fromages de nos Provinces (600g pour 10 personnes)*

15,90 €

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





Tarifs à partir de  
30 pers    50 pers

*Desserts* (en portion individuelles)

5,10 €    4,90 €

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

Sablé Breton aux Fraises Bio et Hibiscus →

Boule de Fraises Bio Sarthoises\* en Tiramisu Mentholé, Meringuette Fraises

Fraisier revisité en réglette de Fraises et Blanc de Blanc Mascarpone

Millefeuille Fraises Rhubarbe →

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 crémeux Bio Sarthois

La déclinaison de Pêche en tourbillon de velours

Mini Wedding Cake aux Fruits rouges (autres parfums possible)

Transparence de Framboises Meringue et Crémeux Vanille

Mille-feuilles Caramel et Crémeux de Framboises et Vanille, Givré de Framboises

"Berriollette" (Myrtille Framboise Violette) et sa Verrine Citron Vert →

L'éclair Kalamansi et Citron sur Sablé, Pousse Mélisse

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

Douceur de Crème d'Orange au confit de Carottes vanillées →

Velours de Pommes Sarthoises Caramélisées au Beurre Salé

Délice de Granny et Sablé Sarthois

Velours Blanc et son Macaron Abricot (Vanille, Cœur Abricot, Sablé Breton)

Finger Crousti Mangue-Passion, Sorbet Mangue

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,

Le Chocolat et Pralines →

Duo de Cubique Choco Lait Cluizel® et crémeux Vanille de Madagascar

Grande Verrine Gourmande au Chocolat

Réduction de Croques en Bouche (Vanille, Vanille/Framboise ou Vanille/Chocolat) →



\* selon disponibilité et saison

## Plat | *Unique* | à partir de 15 personnes

**Un plat convivial et généreux, cuisiné de manière traditionnelle.  
Lequel n'avez-vous pas encore testé ?**

Tarifs TTC hors service, ni livraison

à partir de

15 pers

30 pers

### *Choucroute garnie*

13,90 €

10,40 €

Saucisse fumée (1), Saucisse de Francfort (1)

Petit salé (100 gr), Poitrine fumée (40 gr), Cervelas (25 gr)

Choucroute fraîche cuisinée aux Lardons (300 gr)

Pommes Vapeurs (60 gr)

### *Cassoulet*

13,90 €

10,40 €

Haricots Blancs (300 gr), Confit de Canard (100 gr)

Lard (60 gr), Saucisse Fumé (1)

### *Couscous Marocain*

13,90 €

10,40 €

Poulet (180 gr), Epaule de Mouton (100 gr), Merguez (1)

Semoule Couscous (300 gr) - Légumes Couscous (150 gr)

Sauce Couscous, Sauce Harissa

### *Paëlla Valencienne*

13,90 €

10,40 €

Crevettes roses (60 gr), Calmars (30 gr), Moules (30 gr)

Poulet (1 morceau), Noisettes de Porc (70 gr), Chipolatas (1), Chorizo (15 gr)

Garniture de Riz (300 gr)

Bouillon de Crustacés (100 gr)

### *Choucroute de la Mer*

13,90 €

10,40 €

Choucroute fraîche cuisinée (300 gr), Pommes Vapeurs (60 gr)

Pavé de Saumon (80 gr), Filet de Merlu (80 gr), Pièce de Haddock (80 gr)

Moules et Crevettes roses (40 gr), Velouté Nantais

### *Marmite Sarthoise*

13,90 €

10,40 €

*Spécialité Maison cuisinée au Jasnières avec des légumes frais*

Volaille de Loué (80 gr), Lapin (80 gr), Rillons (1), Canard (80 gr)

Légumes : choux, carottes, champignons, lardons (200 gr)

**Servi en cocotte conviviale pour 6 à 8 convives à nous restituer (1 par table). Consigne de 50,00€ TTC.**



## Buffet | *Séduction* |

### *Crudités et Salades Variées (200g)*

Tomates aux rouelles de Cébette,  
Duo Pommes et Céleri au Curry  
Salade de Jambon Sarthois aux Légumes Croquants



### *Sélection de Traditions Sarthoises (50 gr)*

Rillettes du Mans Moulées à la Louche & Terrine de Campagne Maison

### *Duo de Viandes Froides (160 gr)*

Carré de Porc braisé,  
Poulet Rôti au Romarin

### *Salades composées (180 gr)*

Salade de Boulgour à l'Orientale  
Salade de Trofie Liguri (façon Paëlla)

### *Plateau de Fromages (60 gr)*

Brie, Pont L'Evêque, Chèvre de Saint Maure



### *Assortiment de Dessert*

Tarte aux Pommes Normandes  
Mousse au Chocolat  
Salade de Fruits de Saison infusée à la Menthe Fraîche

### *Assaisonnement*

### *Boule de Froment*

**Prix TTC : 24,50 €\* par convive (à partir de 30 convives)**

\*Tarification page 11

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 Fêta 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 Bray

*Douceurs Sucrées (160 gr en multi-portion)*

Crousti Mangues / Passion

Tarte Sablée aux Fruits de Saison

Crème Brûlée à la gousse de Vanille

*Assaisonnement*

*Boule de Froment*

**Prix TTC : 27,50 €\* par convive (à partir de 30 convives)**

\*Tarification page 11

\*\*Les Viandes Froides et Salades composées peuvent être remplacées par un Plat Chaud (Viande, Poisson ou Barbecue). Voir détails et tarifs page 12.

## 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) ou Duo de Pommes Céleri et Curry

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

*Assortiment du Maître Affineur* (60 gr)

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

*Douceurs Sucrés* (6)

Dôme Citron meringué,

Macaron du moment,

Croq'Choco Caramel Noix de Pécan,

Sablé Chocolat Chiboust Vanille,

Sablé Framboises,

Cannelé Moelleux



*Assaisonnement*

*Boule de Froment*

**Prix TTC : 33,60 €\* par convive (à partir de 30 convives)**

\*Tarification page 11 - \*\* Les Viandes Froides et Salades composées peuvent être remplacées par un Plat Chaud (Viande, Poisson ou Barbecue). Voir détails et tarifs page 12.

## Tarification | Buffets |

en fonction du nombre de convives

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

	Buffet Séduction	Buffet Gourmet	Buffet Prestige
minimum 30 convives	24,50 €	27,50€	33,60 €
minimum 40 convives	23,50 €	25,50 €	32,60 €
minimum 50 convives	24,50 €	24,50 €	30,60 €
minimum 70 convives	21,50 €	23,50 €	29,60 €
de 100 à 149 convives	20,50 €	22,50 €	28,60 €
de 150 à 249 convives	19,50 €	21,50 €	27,60 €
de 250 à 349 convives	18,50 €	20,50 €	26,60 €
350 et plus...	17,50 €	19,50 €	25,60 €

Inclus la livraison jusqu'à 20 km de notre Laboratoire de Laigné en Belin,

Supplément zone 2 jusqu'à 40 km + 39,00 €,

Zone 3 jusqu'à 60 km + 69,00 €, sans aucunes autres fournitures.

Conditionnement à nous rapporter le lundi (caution 100,00 €) ou reprise possible forfait de 38,00 € zone 1 – 68,00 € zone 2 – 98,00 € zone 3.



## Tarification | Plats Chauds |

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 4. La majoration inclut les bains marie de buffet.

### 1. Viandes

1. Mignon de Porc marbré, Minestrone Ratatouille, Jus de Romarin frais
2. Suprême de Pintade au Chorizo et Petits Paris, crème de Jasnières
3. Tournedos de Loué au cœur de Foie Gras et Fruits secs, réduction de Banyuls
4. Pavé de Noix de Veau rôti et son jus réduit au Jasnières Vieille Vigne
5. Selle d'Agneau en écrin d'Olives et Gingembre, jus de Figues à la Sauge fraîche
6. Biseau de Magret de Canard au Crumble de Girolles, réduit au Jasnières
7. Châteaubriant de Filet de Bœuf Charolais Aumônière de Girolles persillées
8. Filet de Veau, Pastilla de Ris de Veau au corsé de Jasnières

### 2. Poissons

9. Cabillaud nacré à l'huile de Persil plat, Crumble d'Ail doux
10. Filet de Bar rôti sur peau au Beurre d'Agrumes

Buffet Gourmet	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
de 100 à 149 convives	4,30 €	4,30 €	4,30 €	5,30 €	5,30 €	5,30 €	5,30 €	6,90 €	5,30 €	6,90 €
Buffet Prestige	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
de 100 à 149 convives	3,50 €	3,50 €	3,50 €	4,50 €	4,50 €	4,50 €	4,50 €	6,20 €	4,50 €	6,20 €

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 €

## Grand Cocktail Dînatoire | Gourmet | 21 pièces

Se substitue à un Cocktail + Repas.

### *Mises en Bouche Apéritives (6)*

Pic de saumon Écossais Label Rouge Fumé maison, Pousses de Red Chard  
Vitelotte et Crèmeux Végétal aux Petits Pois  
Ruban Carotte Jaune, Ricotta aux Appétits  
Macaron de Foie Gras et Figues au Vinaigre Balsamique  
Risotto de Crustacés Gambas Corail  
Cannelloni de Volaille, Moutarde et Légumes Croquants



### *Sélection de la Panetière (3)*

Carré de Volaille Tex-Mex et Poivrons  
P'tit Pain au Combawa et Dorade Kumquat Aneth  
Pic'Ficelle de Serrano et Parmesan



### *Verrines Salées "Excellence" (2)*

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



### *Mini Plats Chauds (2)*

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 (parfum à choisir), Sablé à l'Abricot, Florentin de Pécan et Caramel, Mini Opéra

### *Sucrés en Verrine (2)*

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

**Prix TTC : 24,40 €\* par convive (à partir de 30 convives)**

\*Tarification page 15

Grand Cocktail Dînatoire | *Prestige* | 25 pièces

Se substitue à un Cocktail + Repas.

*Mises en Bouche Gourmandes (8)*

- Pic de saumon Écossais Label Rouge Fumé maison, Pousses de Red Chard
- Vitelotte et Crémeux Végétal aux Petits Pois
- Ruban Carotte Jaune, Ricotta aux Appétits
- Macaron de Foie Gras et Figues au Vinaigre Balsamique
- Risotto de Crustacés Gambas Corail →
- Cannelloni de Volaille, Moutarde et Légumes Croquants
- Carré Sablé aux Tomates confites, Pesto et Tome Sarthoise
- Pince Chorizo au Confit de Loué



*La Sélection de la Panetière (4)*

- Carré de Volaille Tex-Mex et Poivrons
- P'tit Pain au Combawa et Dorade Kumquat Aneth
- Fusettes de Saumon Fumé et Concombre au Fromage frais et Ciboulette
- Bouchon de Citron Aneth en tartare d'Écrevisses



*Tradition Sarthoise et pain (40 gr)*

- Rillettes du Mans Moulées à la Louche

*“Terre et Mer” (140 gr)*

- Tonnelet de Saumon Fumé “Maison” aux Tourteaux (60 gr)
- Pic’Bœuf du Maine (40 gr),
- Grignote de Poulet Confites (40 gr)

*Grande Verrine de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert (50 gr)*

*Eventail de Petits Sucrés (6)*

- Pyramide de Macarons (2 parfums au choix)
- Florentin de Pécan et Caramel
- Sablé Breton au Chocolat noir et Praliné
- Mini-Cannelé Bordelais
- Mini Sablé Vanille Framboises



*Grande Verrine de Tiramisu Vanille Fraise*

**Prix TTC . 32,80 €\* par convive (à partir de 30 convives)**

\*Tarification page 15

Tarifification | *Grands Cocktails Dînatoires* | Debout  
Remplacent le Cocktail + le Repas Assis

1. *Cocktail Dînatoire "Gourmand" 20 pièces*

à partir de 30 personnes	24,40 € TTC
à partir de 50 personnes	23,20 € TTC
à partir de 100 personnes	22,00 € TTC

2. *Cocktail Dînatoire "Prestige" 25 pièces*

à partir de 30 personnes	32,80 € TTC
à partir de 50 personnes	31,70 € TTC
à partir de 100 personnes	30,60 € TTC

Ces tarifs\* n'incluent aucun service.

## Conditions Générales de | Vente |

Ces tarifs s'entendent livraison incluse jusqu'à 20 km de notre Laboratoire hors Carte et Plats Uniques (tarifs pour un retrait de la commande à Ligné en Belin).

Quantité minimum de 30 personnes pour les Buffets et les Cocktails Dinatoires et 15 personnes pour les Plats Unique pour la Carte à Emporter (Livraison possible, tarif selon zones géographiques :

(Zone 1 jusqu'à 40 km = 39,00 € - Zone 2 jusqu'à 60 km = 79,00 €) sans reprise du matériel (aller simple) Reprise possible moyennant un coût selon la zone géographique.

Confirmation de commande définitive au plus tard 10 jours avant, accompagnée du règlement de 60 % de la commande.

Possibilité de location d'un four de remise en température au prix de 50,00 € TTC (capacité de 10 à 50 personnes),



Dim. du Four : Poids : 30kg - Long. 0,92 - Larg. 0,72 - Haut. 0,56

=> Prise de courant classique / Caution de 500,00 € / Four à nous retourner propre.

Possibilité de location de Bain Marie de Buffet au prix de 29,00 € TTC l'unité.



Conseil de remise en température indiqué sur les conditionnements pour les Plats Chauds

Qualité et Hygiène des aliments : Les livraisons sont effectuées en véhicule frigorifique. Les produits alimentaires sont à conserver entre 0°et 4°C. Il appartient au client de s'assurer que les moyens techniques sont à sa disposition pour conserver les produits. Si ces conditions de gestion de la température ne sont pas respectées, RENAUD Traiteur décline toutes responsabilités en cas de problème de santé lié à la consommation des produits. Le prestataire se dégage de toute responsabilité en cas de non respect de la chaine du froid.

**LA CARTE A EMPORTER S'ENTEND SANS POSSIBILITE DE PERSONNEL DE SERVICE OU DE CUISINE. POUR TOUTE PRESTATION AVEC PERSONNEL, MERCI DE CONSULTER NOTRE CATALOGUE "MARIAGES ET RÉCEPTIONS PRIVÉES".**

Carte sous réserve de la disponibilité des produits de saison.

Photos de ce catalogue non contractuelles avec suggestion de présentation