

# Renaud

Traiteur • Le Mans • Paris

DEPUIS 1990



## CARTE à Emporter\* Collection 2024



\*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 30 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. Nous intervenons régulièrement dans un rayon de 300 kms autour du Mans.*

**Thomas RENAUD,  
Directeur Général**



## Le Sommaire

<i>A la Carte (à partir de 30 personnes)</i> .....	4
<i>Plat unique (à partir de 15 personnes)</i> .....	7
<i>Les Buffets (à partir de 30 personnes)</i>	
<i>Buffet "Gourmet"</i> .....	8
<i>Buffet "Prestige"</i> .....	9
<i>La Tarification des Buffets</i> .....	10
<i>Les Cocktails Dinatoires (à partir de 30 personnes)</i>	
<i>Cocktail Dinatoire "Gourmet"</i> .....	12
<i>Cocktail Dinatoire "Prestige"</i> .....	13
<i>La Tarification des Cocktails Dinatoires</i> .....	14
<i>Conditions Générales de Vente</i> .....	15



## 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*

7,90 €    7,35 €

*Cannelloni de Volaille, Moutarde et Légumes Croquants*

*Risotto de Saint-Jacques et Gambas Corail*

### Verrines Gourmandes *au choix*

*Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert*

2,50 €    2,40 €

*Verrine d'Ecrevisses à l'Aïoli*

2,50 €    2,40 €

*Gambas au Tartare de Concombre et Chèvre frais*

2,50 €    2,40 €

### Entrées Froides *au choix*

*Grawlax de Saumon Label Rouge en duo,*

*Tagliatelles de Légumes au Mesclun et à la crème de Citron*

7,90 €    7,60 €

*Foie Gras de Canard entier mi-cuit au Poivre noir de Kampot,*

*Cake au Citron confit*

9,00 €    8,70 €

*Parfait de Gambas et Fruits de Mer au vinaigre de Modène*

9,00 €    8,70 €

*Lingot d'Ecrevisses au Citron Vert, Spaghetti de Légumes croquants*

9,00 €    8,70 €

*Complice de Saint Jacques et Gambas marinées à l'Espelette,*

9,00 €    8,70 €

*Cannelloni Saint Jacques et Saumon Extra Label fumé Maison,*

*vinaigrette Crustacés*

9,00 €    8,70 €



*Foie Gras de Canard entier mi-cuit au Poivre noir de Kampot,  
Cake au Citron confit*



### Entrées Chaudes

*Pavé de Saumon d'Ecosse au Beurre d'Agrumes et sa torsade fumée*

10,20 €    9,90 €

*Cocotte de Langoustines et dés de Volaille, mijotée au Fondant de Poireaux*

11,30 €    11,00 €

*Cassolette de Petites Saint-Jacques et Ecrevisses rôties aux Légumes Confits*

11,30 €    11,00 €

*Porcelaine de Ris de Veau sauté au Panais et sa crème aux Coteaux du Loir*

11,30 €    11,00 €

Tarifs à partir de  
30 pers    50 pers

*Viandes au choix*

<i>Mignon de Porc Barigoule, Jus de Sésame Torréfié</i>	10,20 €	9,90 €
<i>Suprême de Pintade au Chorizo et Petits Paris, crème de Jasnières</i>	10,20 €	9,90 €
<i>Tournedos de Loué au Cœur de Foie Gras et Fruits Secs, réduction au Banyuls</i>	10,20 €	9,90 €
<i>Canette marbrée aux Picholines et Romas, Jus aux Tomates séchées</i>	10,20 €	9,90 €
<i>Selle d'Agneau en écrin d'Olives et Jus de Figses à la Sauge</i>	10,20 €	9,90 €
<i>Filet de Veau, Pastilla de Ris de Veau au Corsé de Jasnières Bio</i>	13,60 €	13,20 €
<i>Châteaubriant de Filet de Bœuf Charolais, Aumônière de Girolles persillées</i>	13,60 €	13,20 €

*Poissons au choix*

<i>Cabillaud Nacré à l'Huile de Persil Plat, Crumble d'Ail Doux</i>	10,20 €	9,90 €
<i>Dorade cuisson nacrée, Emulsion Citron</i>	10,20 €	9,90 €
<i>Filet de Bar rôti sur peau au Beurre d'Agurmes</i>	13,60 €	13,20 €



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

*Duo de Légumes au choix*

5,70 €    5,30 €

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

*Fondant de Pommes de Terre du Belinois à la Tomme de la Ferme de Beaussay & Pleurotes et Petits Paris de notre Terroir sautés au Beurre bio Sarthois*

*Gratiné de Pommes de Terre au Beurre Fermier bio & Purée de Carottes jaunes au Beurre de Citron confit*

*Millefeuille de Belle de Fontenay au Refrain Bio Sarthois & Flan de Poireaux Étuvés aux Œufs Fermiers de notre Commune*

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

18,20 €

*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) **au choix**

5,80 €    5,60 €

*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*

*Fraisier revisité en réglette de Fraises et Blanc de Blanc Mascarpone*

*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 créme Bio Sarthois*

*Gourmandise Framboise Nougat* →

*La déclinaison de Pêche en tourbillon de velours*

*"Berriollette" (Myrtille Framboise Violette)* →

*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 Bret*

*Finger Crousti Mangue-Passion,*

*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,*

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

*Réduction de Croques en Bouche (Vanille)* →



\* 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

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)

15,90 €    11,90 €

### Cassoulet

Haricots Blancs (300 gr), Confit de Canard (100 gr)  
Lard (60 gr), Saucisse Fumée (1)

15,90 €    11,90 €

### Couscous Marocain

Poulet (180 gr), Epaule de Mouton (100 gr), Merguez (1)  
Semoule Couscous (300 gr) - Légumes Couscous (150 gr)  
Sauce Couscous, Sauce Harissa

15,90 €    11,90 €

### Paëlla Valencienne

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)

15,90 €    11,90 €

### Choucroute de la Mer

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

15,90 €    11,90 €

### Marmite Sarthoise

15,90 €    11,90 €



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)

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

## 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 Trofie Liguri (façon Paëlla)*

*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)*

*Crousti Mangues / Passion*

*Tarte Sablée aux Fruits de Saison*

*Crème Brûlée à la gousse de Vanille*



*Assaisonnement*

*Boule de Froment*

**Prix TTC : 33,40 €\* par convive (à partir de 30 convives)**

*\*Tarification page 10*

## 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 Braye*

*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 : 40,70 €\* par convive (à partir de 30 convives)**

*\*Tarification page 10*



## Tarification Buffets

en fonction du nombre de convives

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

	<i>Buffet Gourmet</i>	<i>Buffet Prestige</i>
<i>minimum 30 convives</i>	33,40 €	40,70 €
<i>minimum 40 convives</i>	31,00 €	39,50 €
<i>minimum 50 convives</i>	29,70 €	37,20 €
<i>minimum 70 convives</i>	28,50 €	35,90 €
<b><i>de 100 à 149 convives</i></b>	<b>27,30 €</b>	<b>34,80 €</b>
<i>de 150 à 249 convives</i>	26,00 €	33,50 €
<i>de 250 à 349 convives</i>	24,80 €	32,20 €
<i>350 et plus...</i>	23,70 €	31,10 €

Livraison incluse jusqu'à 40 km de notre laboratoire de Laigné en Belin, supplément zone 2 jusqu'à 60 km : + 32,00 €, sans aucune autre fourniture.

Conditionnement à nous rapporter le lundi (caution 100,00 €) ou reprise possible forfait de 63,00 € zone 1 jusqu'à 40 km - 95,00 € zone 2 jusqu'à 60 km.



## 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 38. La majoration inclut les bains marie de buffet.

### 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 saisi, Cébettes et Oignons Doux, Cecina, Jus Moutarde au Vin
6. Selle d'Agneau en écrin d'Olives et Gingembre, jus de Figues à la Sauge 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

### 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; Côte d'Agneau au Basilic (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".

<b>Buffet Gourmet</b>	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
de 100 à 149 convives	4,60 €	4,60 €	4,60 €	5,80 €	5,80 €	5,80 €	5,80 €	7,50 €	7,50 €	5,80 €	7,60 €	8,80 €
<b>Buffet Prestige</b>	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
de 100 à 149 convives	3,80 €	3,80 €	3,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	6,60 €	6,70 €	4,80 €	6,70 €	8,00 €

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

	<b>Surcoût ou Minoration</b>
à partir de 30 convives	↗ 2,45 €
à partir de 40 convives	↗ 1,85 €
à partir de 50 convives	↗ 1,20 €
à partir de 70 convives	↗ 0,65 €
à partir de 150 convives	↘ 0,65 €
à partir de 250 personnes	↘ 1,20 €
à partir de 350 personnes	↘ 1,85 €

## Grand Cocktail Dînatoire Gourmet 20 pièces

Se substitue à un Cocktail + Repas.

### Mises en Bouche Apéritives (6)

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



### Sélection de la Panetière (2)

*P'tit Pain au Combawa et Dorade Kumquat Aneth  
Pic'Ficelle de Serrano et Parmesan*

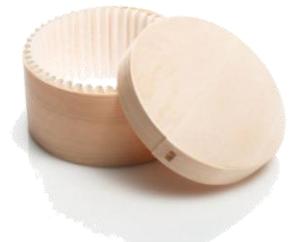


### Verrines Salées "Excellence" (2)

*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, Beaussey Sarthois Bio au lait cru, Saint Nectaire Fermier, Sainte Maure de  
Touraine, Cailloux de la Brayre & Pont l'Evêque*

### Incontournables Sucrés (4)

*Macaron (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 : 27,90 €\* par convive (à partir de 30 convives)**

\*Tarification page 14

## 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 Figs 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 : 37,50 €\* par convive (à partir de 30 convives)**

\*Tarification page 14

## Tarification Grands Cocktails Dînatoires Debout

*Remplacent le Cocktail + le Repas Assis*

### 1. Cocktail Dînatoire "Gourmand" 20 pièces

<i>à partir de 30 personnes</i>	<i>27,90 € TTC</i>
<i>à partir de 50 personnes</i>	<i>26,60 € TTC</i>
<i>à partir de 100 personnes</i>	<i>25,20 € TTC</i>

### 2. Cocktail Dînatoire "Prestige" 25 pièces

<i>à partir de 30 personnes</i>	<i>37,50 € TTC</i>
<i>à partir de 50 personnes</i>	<i>36,30 € TTC</i>
<i>à partir de 100 personnes</i>	<i>35,00 € TTC</i>

*Ces tarifs n'incluent aucun service.*

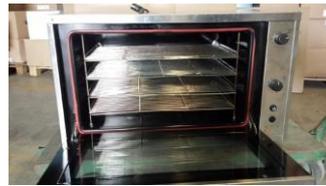
## Conditions Générales de Vente

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 Laigné 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 = 42,00 € - Zone 2 jusqu'à 60 km = 83,00 €) sans reprise du matériel (aller simple), conditionnement à nous rapporter à l'entreprise, 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 55,00 € 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 30,50 € 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 chaîne 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