



Mariages & Réceptions privées

Catalogue 2027





SOMMAIRE

COCKTAIL VIN D'HONNEUR	P.3
COCKTAIL DÎNATOIRE.....	P.11
REPAS	P.14
OPTIONS	P.21
RESTAURATION ANNEXE.....	P.26
NOTRE ENGAGEMENT À VOS CÔTÉS.....	P.29
RSE.....	P.34
CONTACT.....	P.39



COCKTAIL VIN D'HONNEUR



LE COCKTAIL, MOMENT CLÉ DE VOTRE MARIAGE

Moment convivial par excellence, le cocktail permet d'accueillir vos convives et de marquer le début des festivités dans une ambiance détendue. Il favorise les échanges, autour d'un verre ou devant les ateliers culinaires.

Il éveille les papilles et la curiosité grâce à des pièces variées, et donne le ton pour le reste de la journée.

Nos cuisiniers mettent leur savoir-faire en scène devant vos invités : tranchage, cuisson, assaisonnement, découpe... un véritable spectacle gourmand ! Pendant ce temps, nos serveurs assurent le service au plateau avec attention et élégance, toujours soucieux que vous ne manquiez de rien.



LES ATELIERS 1/2

Offrez à vos convives une expérience vivante et interactive grâce à nos ateliers culinaires. Préparées devant vous puis servies en passage plateau, ces créations ajoutent convivialité et personnalisation à votre cocktail.

CÔTÉ MER

- Atelier cristal de Saint-Jacques à la plancha

Papillotes de Saint-Jacques snackées et légume de saison

- Atelier tataki de thon

Thon mariné au sésame finement tranché, sauce au wasabi

- Atelier fumage de saumon

Saumon tranché puis fumé sous cloche en verre, petit pain citron aneth, crème bio

CÔTÉ TERRE

- Atelier jambon sec (minimum 100 personnes)

Effeillage de Jambon Serrano servi sur une petite tranche de pain aux noisettes et raisins

- Atelier foie gras à la plancha

Mini Escalope de Foie Gras de Canard à la Plancha, marmelade au choix (Figues, Oignons rouges ou Abricots)

- Atelier côte de bœuf plancha

Côte de Boeuf Label Rouge au sel de vin accompagnée de pommes de terre grenaille et de petites girolles



LES ATELIERS 2/2

ATELIERS VÉGÉ

- Atelier déclinaison de tomates, burrata, stracciatella

Tomates de Couleur en Carpaccio accompagnées de Mozzarella et Burrata, et Gaspacho Roma au Pesto

- Atelier pâtes cuites dans une demi-meule de parmesan (minimum 100 convives)

Recette italienne de pâtes crémeuses au parmesan, copeaux de jambon truffé

INSPIRATION STREET FOOD

- Atelier smash burger, pulled pork

Mini burgers à l'effiloché de porc

- Atelier roll de galettes saucisse

Saucisse de porc grillée, roulée dans une galette de sarrasin

- Atelier lobster roll

Pain brioché garni d'une préparation au homard, relevée d'une mayonnaise légèrement citronnée

- Atelier bagel saumon

Pain bagel garni de notre saumon fumé maison au tzatziki

- Atelier bao bun

Pain rillettes, œufs de truites, ou caviar



CÔTÉ BOISSONS

- Bar à Spritz

Le célèbre cocktail italien au Prosecco

Au choix : Aperol Spritz, Saint-Germain Spritz, ou Limoncello Spritz

1 verre (20cl) par personne

- Bar à Mojito

- Cocktail Signature Renaud

Carotte pomme orange citron

- Bar à eaux détox en bonbonnières

Menthe fraîche et citron vert

1 verre (20cl) par personne



LES PIÈCES COCKTAIL

L'art du cocktail réside dans la diversité et le raffinement. Nos pièces, pensées pour séduire les yeux et les papilles, se déclinent sous différentes formes et saveurs afin de sublimer le moment et surprendre vos convives. Nous vous accompagnons dans le choix des associations les plus harmonieuses.

Nous vous proposons une approche mixte alliant buffets et passages plateaux, pour une dégustation fluide.

“La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont.” Nos pièces authentiques sont créées avec une liste d'ingrédients courte, et des produits de qualités. Vous savez ce que vous mangez.

Découvrez nos pièces signature : Pâté en croûte au foie gras, Saumon fumé maison au bois de Hêtre, Macarons foie gras-figue.



LES PIÈCES COCKTAIL 1/2

PIÈCES COCKTAIL

Duo de macarons salés (foie gras figue & macaron du moment) 

Roll sarrasin, saumon fumé, fromage frais

Tartelette oignon, fromage frais 

Sablé foie gras, éclat de noisette et pistache

Tataki de thon, sésame torréfié, sauce soja

Carré sablé aux tomates confites, pesto et tomme sarthoise 

Œuf de caille mimosa

Blini de Saint-Jacques, crème bio sarthoise

Jambon persillé sauce gribiche

Maki de poireau 

BARs

Bar Sarthois (rillons, rillettes, grignotes des volaille, andouille)

Bar à huîtres de nos côtes françaises

Bar à Sushi

MINI-CLUBS

Pita céréales crudités mimosa 

Petit pain dorade, combawa, kumquat, aneth

Foccacia rillettes de saumon

Ovaline volaille, granny, paprika

Finger pesto cecina

VERRINES

Tartare de saumon, crème bio de Spay

Gaspacho petit pois menthe 

Verrine de volaille aux éclats de Truffes

Tartare de tomates multicolores basilic 

LES PIÈCES COCKTAIL 2/2

BROCHETTES FROIDES

Brochette melon serrano (en saison)
Brochette tomate mozzarella 

PIÈCES CHAUDES

Croque-Monsieur, jambon, huile de truffe
Moelleux chèvre, pesto 
Cake chorizo, olives

PLANCHES

Planche de saumon fumé  (20g par personne)
Coussin de pâté en croûte  (minimum 100 convives, 2 pièces par convive)

PIÈCES SUCRÉES

Assortiment de macarons framboise, chocolat, citron
Brochettes de fruits de saison
Mini-muffins du moment
Assortiment de chupas (selon saison)



COCKTAIL D'INACTOIRE

LE COCKTAIL DÎNATOIRE, QUAND LE COCKTAIL DEVIENT DÎNER

Vous souhaitez rester dans la dynamique du cocktail jusqu'au bout de la soirée? Le cocktail dînatoire répond à vos attentes. Pas de places attitrées, et plus de fluidité dans le déroulement de votre soirée.

Un dîner façon mini dégustation gastronomique, avec des plats chauds et froids en format mini, pour une expérience gustative mémorable.





LES PIÈCES DU COCKTAIL DÎNATOIRE

LES MINIS PLATS FROIDS

Raviole ouverte, fêta, pesto de roquette 🌿

Millefeuille de saumon fumé

Foie gras, sorbet melon, chapelure de serrano (selon saison)

Tomate, burrata, granité de tomate jaunes 🌿 (selon saison)

Ceviche de maigre, riz vinaigré

Aiguillettes de volaille kimchi

Tartare de langoustine, gaspacho amande, citron vert

LES MINIS PLATS CHAUDS

Mignon de porc zaatar, houmous, aubergine rôtie, sauce vierge

Daurade royale grillée sur peau, légumes de saison, sauce agrumes

Filet de bœuf, pressé de pommes de terre, pleurotes sarthoises

Suprême de pintade, chorizo, champignons, crème Jasnières, tian de légumes, patates douces

Tournedos de Loué foie gras et fruits secs, sauce Banyuls, risotto crémeux girolles, galette Chou Kale au Refrain bio

Magret de Canard aux épices, sauce Jasnières, tatin de courgettes, gratiné de pommes de terre

Fenouil confit, sablé parmesan, fromage frais bio local 🌿

Filet de Rouget caponata, pressé de pommes de terre aneth

Risotto parmesan pleurotes sarthoises, huile de truffe 🌿

LES ATELIERS

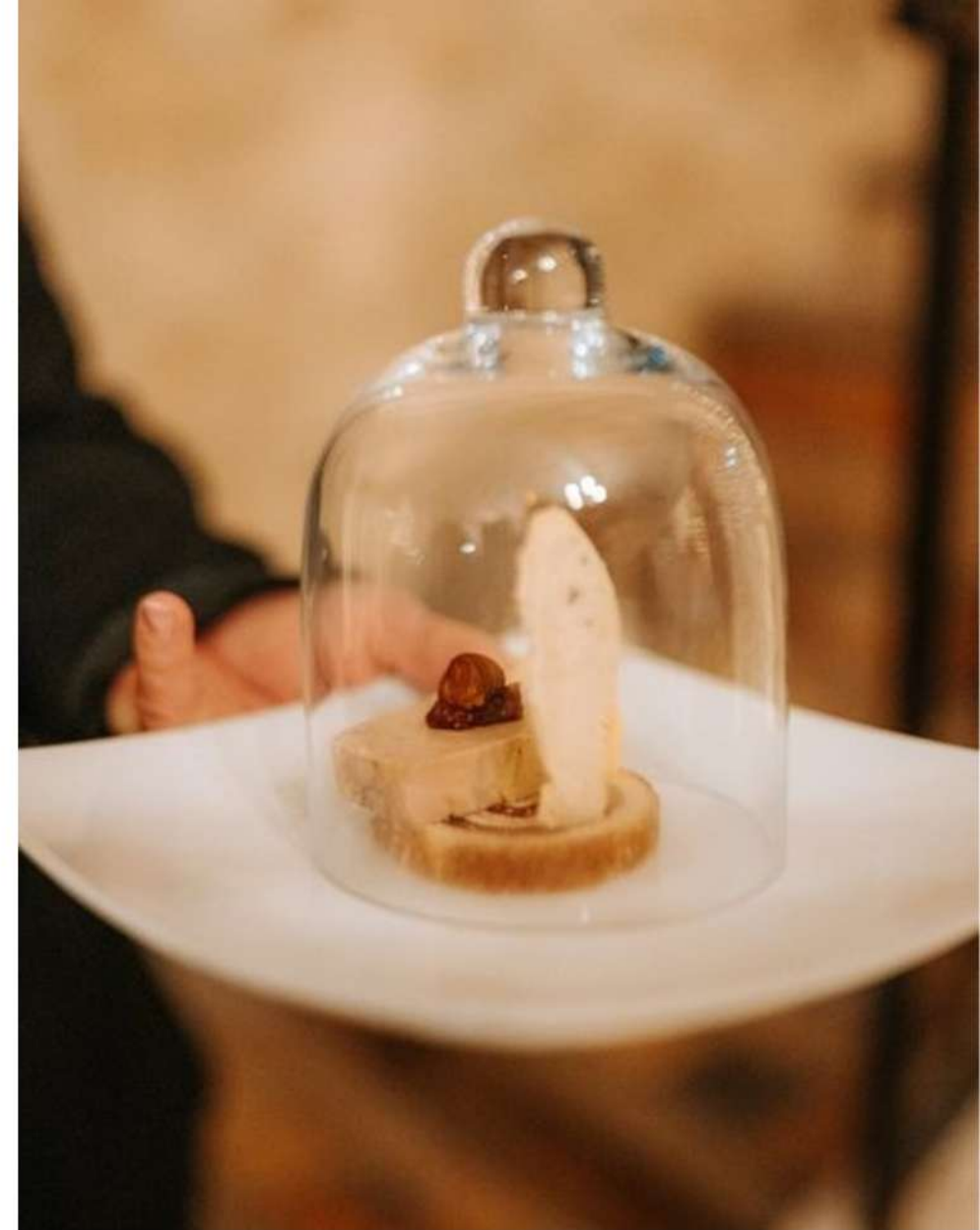
Voir page 5

LES PIÈCES COCKTAIL

Voir page 9



REPAS





LES ENTRÉES ET PLATS

LES ENTRÉES

Raviole ouverte, fêta, pesto de roquette 🌿

Millefeuille de saumon fumé

Foie gras, sorbet melon, chapelure de serrano (selon saison)

Tomate, burrata, granité de tomate jaunes 🌿 (selon saison)

Ceviche de maigre, riz vinaigré

Aiguillettes de volaille kimchi

Tartare de langoustine, gaspacho amande, citron vert

LES PLATS

Mignon de porc zaatar, houmous, aubergine rôtie, sauce vierge

Daurade royale grillée sur peau, légumes de saison, sauce agrumes

Filet de bœuf, pressé de pommes de terre, pleurotes sarthoises

Suprême de pintade, chorizo, champignons, crème Jasnières, tian de légumes, patates douces

Tournedos de Loué foie gras et fruits secs, sauce Banyuls, risotto crémeux girolles, galette Chou Kale au Refrain bio

Magret de Canard aux épices, sauce Jasnières, tatin de courgettes, gratiné de pommes de terre

Fenouil confit, sablé parmesan, fromage frais bio local 🌿

Filet de Rouget caponata, pressé de pommes de terre aneth

Risotto parmesan pleurotes sarthoises, huile de truffe 🌿



LES FROMAGES

Duo de fromages servis à l'assiette (50g par personne)

Au choix : Brie de Meaux, Comté AOP, Saint Nectaire Fermier, Chèvre cendré, Refrain Bio Sarthois, Pont l'Évêque

Ardoise de fromages affinés à partager (50g par personne)

*Sainte Maure de Touraine,
Saint Marcellin,
Brie de Meaux,
Tomme sarthoise,
Beurre*

LES DESSERTS

LES DESSERTS

Berriolette (myrtille, framboise, violette)

Le tout fraise, coulis fruits rouges

Tartelette citron sureau

Tourbillon chocolat vanille

Rocher chocolat caramel

Abricot pistache

Velours de pommes sarthoises caramélisées

Croque en bouche vanille, 3 choux (minimum 200 choux pour montage en pièce montée)

Trilogie : Berriolette, Rocher chocolat caramel et Tartelette citron sureau



LES FORMULES DE REPAS

Pour une gestion optimale du timing, nous recommandons la formule

- **Amuse-bouche**
- **Plat**
- **Fromage**
- **Dessert**

Elle permet de profiter du repas sans retarder le début de la soirée dansante.

Avec l'ajout d'une entrée, compter 30 minutes supplémentaire, 15 minutes pour un trou normand ou le café. Le remplacement de l'amuse-bouche par une entrée ne modifie pas le timing.

Le café peut-être servi à table, ou au buffet.





LE MENU ENFANT

PLAT

Smashed burger pulled pork (*burger à l'effiloché de porc*), potatoes
Aiguillettes de poulet à la crème, pommes grenailles

DESSERT

Bûchette choco Kinder

The image shows a large, open-plan event space, likely a wedding reception or formal dinner venue. The room is covered by a high, arched glass and metal structure that allows natural light to filter in. The floor is a light-colored wood. Numerous round tables are set with white tablecloths, white linens, glassware, and plates. Each table is surrounded by dark wood chairs with white seats. In the foreground, a large, lush floral arrangement in a clear glass vase sits on a table. The background shows more tables and chairs, with some greenery hanging from the ceiling. The overall atmosphere is bright and airy.

OPTIONS



MATÉRIEL

Les Arts de la Table

Porcelaines, Verrerie, Coutellerie.

Plateries diverses pour le dressage des pièces cocktail.

Nappage des Buffets et des tables en tissu blanc.

Serviettes cocktail papier, serviettes à repas en tissu Blanche.

La Scénographie

Les tables de buffet pour le cocktail apéritif,

Les tables d'office pour les besoins de la réception (stockage, débarrassage).

Pour les buffets du cocktail : compositions florales et réhausses diverses fournies par RENAUD TRAITEUR.

La décoration et les menus sur tables seront à la charge du client.

Le Mobilier

Les tables et les chaises pour le diner seront fournis par le lieu de réception.

RENAUD Traiteur se charge de fournir les tables de buffets réhaussées et tables rondes pour le cocktail apéritif.

Une zone d'office-traiteur devra être mise à notre disposition tout au long de l'événement, avec accès à l'eau et à l'électricité (besoins à définir ultérieurement), ainsi qu'une zone de stationnement pour nos camions réfrigérés.



BOISSONS

Forfait eaux pour le repas

Eau plate et gazeuse en bouteilles en verre
1 bouteille pour 2

Forfait softs pour le cocktail

Eau plate et gazeuse,
Citronnade et Infusion froide faites maison en bonbonne en verre,
Coca-Cola®,
Jus de pommes artisanal Sarthois
Jus d'orange
50 cl par personne

Notre conseil

Afin de garantir une parfaite gestion des boissons le jour de votre réception, nous recommandons, selon la configuration du lieu, la location d'une remorque réfrigérée. Ce matériel assure une conservation optimale des boissons pendant toute la durée de votre événement. Nous serons ravis de vous conseiller des loueurs partenaires si nécessaire. Ce matériel n'est toutefois pas proposé par RENAUD Traiteur.



CARTE DES VINS

VIN ROUGE (1 bouteille pour 4)

Bordeaux Supérieur Rouge "Château Port du Roy"

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

Bordeaux 1ère Côte de Blaye rouge "Château Crusquet Sabourin"

VIN BLANC (1 bouteille pour 5)

Val de Loire Chardonnay "Domaine du Vieil Orme"

Blaye Côtes de Bordeaux "Château La Rose Bellevue" Cuvée Prestige

Jasnières "Olivier Champion"

PÉTILLANT ET CRÉMANT DE LOIRE (1 bouteille pour 3)

Blanc de Blanc "Méthode Traditionnelle" Adrien Romet

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

Vouvray Brut Bernard Fouquet

CHAMPAGNE BRUT (1 bouteille pour 3)

Champagne Brut Senez Sélection Traiteurs de France

Champagne Jacquart Brut Mosaïque



SERVEURS

1 serveur pour 30 convives, selon la complexité des lieux.

Tenue des serveurs :

Chaussures, pantalon et tablier noirs

Chemise blanche

Nœud papillon noir

A photograph of a restaurant interior. In the background, a large vase filled with pink and white flowers sits on a table. To the right, a black metal stand holds several clear glass cups. The wall is made of light-colored stone. In the foreground, a buffet table is set with a white tablecloth. On the left, there are stacks of white plates. Next to them are wooden crates filled with bread. In front of the crates is a wooden board with various cheeses and a small loaf of bread. To the right of the board is a bowl of orange soup. Further right is a rectangular tart topped with raspberries. Next to that is a round cake on a white stand, also topped with raspberries. On the far right is a large glass bowl filled with a fruit salad. The text "RESTAURATION ANNEXE" is overlaid in the center of the image.

RESTAURATION ANNEXE



BRUNCH

Formule en tout inclus : repas, service, vaisselle, nappage

Café, Thé, Chocolat chaud Maison, Jus de Fruits (orange, pomme sarthoise)

Mini Viennoiseries

Croissant, Pain au Chocolat

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

Eventail salé (80g)

Rillettes du Mans

Planche de charcuteries

Œufs brouillés (1) & Bacon (1)

Trio de crudités de saison (180g)

Planche de fromages (40g)

Salade de Fruits de Saison à l'Infusion de Menthe fraîche (60g)

Flan vanille de Madagascar (1 part)



BUFFET FROID

Formule en livraison simple

Trio de salades composées (220g)

Petits Quartiers de Tomates sarthoises à la Fête
Melon jaune d'Espagne (selon saison)
Salade composée de saison

Traditions Sarthoises (80g)

Rillettes du Mans
Planche de charcuteries

Sélection de viandes froides (120g)

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

Pointe de Brie (50g)

Dessert

Tiramisu à partager

Assaisonnement

Vinaigrette, mayonnaise, cornichons, moutarde

NOTRE ENGAGEMENT À VOS CÔTÉS





L'ORGANISATION DE VOTRE ÉVÉNEMENT

- Un interlocuteur unique vous accompagne du premier contact jusqu'au jour de l'événement, validant avec vous chaque détail : composition des menus, déroulé de la prestation, choix des arts de la table et de la mise en scène...
- Notre organisation digitale grâce à un logiciel dédié garantit une circulation fluide des informations entre nos équipes.
- Un RDV avec votre maitre d'hôtel est prévu la veille de l'évènement afin de confirmer les derniers points logistiques.
- Le jour J, votre maître d'hôtel et ses serveurs sont à votre écoute, respectant le timing et capables de s'adapter aux éventuelles contraintes.
- Débrief post-evenement avec vous par téléphone



VOTRE JOUR J ENTRE DE BONNES MAINS

Nous mettons tout en œuvre pour la réussite de votre jour J.

En choisissant RENAUD Traiteur, vous faites confiance à une entreprise structurée et engagée, où la passion du culinaire occupe une place centrale. Maîtrise des opérations, excellence du goût, élégance du service et véritable envie de faire plaisir, autant d'engagements qui guident chacune de nos prestations, de 50 à 10 000 couverts.

Nos moyens techniques et humains :

Notre laboratoire de 1 500 m², entièrement équipé de matériel professionnel, accueille une brigade de 9 cuisiniers et 5 pâtisseries, renforcée lors de pics d'activité. Notre production est pilotée par un logiciel dédié, garantissant une transmission fluide des informations et une parfaite coordination entre différents services à chaque étape de votre réception.

Des mariages d'exception depuis plus de 30 ans

Avec 60 mariages organisés par an et plus de 1500 mariages depuis 30 ans, nos clients sont nos meilleurs ambassadeurs.

★ Note Google : 4,8/5

★ Note Mariages.net : 5/5

★ Questionnaire de satisfaction client : 19/20

Nous servons également les hospitalités VIP de nombreux clients internationaux lors des grandes manifestations sportives du circuit des 24h du Mans.

A chef in a white uniform is working in a kitchen, surrounded by various fresh fruits like apples, oranges, and bananas. He is holding an orange in his right hand. The background shows kitchen equipment and a hanging lamp.

LABELS ET CERTIFICATIONS

Label “Traiteurs de France”

Fort de ses 38 membres sur le territoire national, l'appartenance à ce réseau sélectif est un gage de qualité et d'exigence au service de votre réception.

<https://traiteurs-de-france.com/fr/>

Norme ISO 20 121

La Certification ISO 20 121 ou « Événementiel pour un Développement Durable » permet, grâce à la mise en place d'un Système de Management Responsable, de gérer un événement tout en maîtrisant son impact social, économique et environnemental. Dans la pratique, cela se concrétise chez **RENAUD TRAITEUR** par : l'achat de matières premières locales et favorisant le plus possible les circuits courts, le respect de la saisonnalité des produits, l'utilisation au maximum de matériaux respectueux de l'environnement, des livraisons effectuées à l'aide d'un véhicule électrique, le référencement de fournisseurs de produits Bio, le tri des déchets selon 7 types, et bien d'autres actions.

Agrément Sanitaire Européen

Souhaitant apporter un niveau de sécurité supérieur à l'obligation légale, RENAUD TRAITEUR a choisi de placer son laboratoire de 1500m² sous Agrément Sanitaire Européen.

Nos Valeurs

PLAISIR

C'est notre mission première !

RESPONSABILITÉ

Notre restauration contribue à un monde durable ; nous favorisons la responsabilité et l'autonomie des collaborateurs

CURIOSITÉ

Nous stimulons l'esprit d'initiative en faveur du progrès, de la performance, du bon et du bien

PROXIMITÉ

Nous construisons des relations authentiques et transparentes





NOTRE POLITIQUE RSE



Favoriser le développement du territoire

1

**PARTENARIATS DE LONG TERME
AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX**

2

**“LES PRODUITS À L’ORIGINE DE
LA CRÉATION DE LA CARTE”**

3

**PARTENARIATS AVEC DES ARTISANS
DE TALENT DU TERRITOIRE**

4

**SENSIBILISATION DES ÉQUIPES
ET DES CONVIVES**

RÉALISÉ ACTUELLEMENT

**10% (tonnes) de
produits locaux**



OBJECTIF 2027

**30% (tonnes) de produits locaux
(<100 km) sans intermédiaire**



Réduire l'empreinte carbone

1

FAIRE DE LA CRÉATIVITÉ CULINAIRE, PORTÉE PAR LE SAVOIR-FAIRE DE NOS CHEFS, LA CLÉ POUR CONJUGUER PLAISIR ET TRANSITION ALIMENTAIRE

- Créer des recettes végétariennes et bas carbone gourmandes et joyeuses
- Limiter l'utilisation d'ingrédients à forte empreinte carbone, "moins mais mieux" : bœuf, veau, agneau, grand import (fruits exotiques limités au maximum)
- Fruits et légumes frais dans leur saison (pas de produit sous serre chauffée)

2

ÉLECTRIFIER NOS MATERIELS

RÉALISÉ ACTUELLEMENT

- Bilan carbone annuel (2,7 Kg CO₂e / repas)
- Atelier Fresque du Climat
- 50% de la flotte de tourisme électrique
- Démarche d'innovation culinaire initiée



OBJECTIF 2027

- Emissions de CO₂e / repas : -30%
- Bilan carbone par événement - janvier 2026
- 100% de la flotte de tourisme et des matériels de cuisine électriques

Faire la chasse au gaspillage



1 RÉDUIRE LES DÉCHETS ALIMENTAIRES

- Le goût = la pierre angulaire : quand c'est bon, on mange tout !
- Des quantités ajustées

2 VALORISER LES RESTES

- Collaboration avec des partenaires spécialisés dans la valorisation des biodéchets

3 RÉDUIRE AU MINIMUM L'USAGE DES CONTENANTS À USAGE UNIQUE Zéro plastique sur nos réceptions

RÉALISÉ ACTUELLEMENT

- Tri des différents déchets (7 filières, dont les biodéchets)
- Sur les événements où c'est possible, les excès de production / restes non présentés sont distribués aux Restos du Cœur



OBJECTIF 2027

- Mesurer le gaspillage et définir une trajectoire de réduction
- Atteindre 100 % de valorisation des restes alimentaires (don ou valorisation par méthanisation ou compostage)

S'engager pour le bien-être et la diversité des collaborateurs

1

AMÉLIORER LES CONDITIONS DE TRAVAIL DES COLLABORATEURS

- Des matériels en parfait état de fonctionnement : renouvellement de 60% du parc de PC, migration cloud du SI, changement 2 fours et 2 VCC
- Rénovation réfectoire et vestiaires, optimisation des tenues de travail

RÉALISÉ
EN 2024

2

POSER LES BASES D'UN PARTAGE DE VALEUR ÉQUITABLE

- Café et repas offerts pour l'ensemble des collaborateurs
- Remise accordée aux salarié sur les plats préparés par l'entreprise et les prestations traiteur

3

FAVORISER L'INCLUSION, ÊTRE UN CATALYSEUR DU DÉV. PROFESSIONNEL ET D'ASCENSION SOCIALE

- Préférence à la promotion interne : promotion de 4 collaborateurs internes à des postes de chefs de service

2025

- Audit de la pénibilité par poste de travail et plan de progrès
- Mise en place d'indicateurs pour mesurer les avancées (taux de diversité, bien-être, etc.)

- Gratuité complémentaire pour 100% des collaborateurs (FAIT)
- Mise en place de la prime d'intéressement (FAIT)

- Etablissement de partenariats avec des associations ou organismes spécialisés dans l'insertion professionnelle / handicap
- Formalisation d'une politique de recrutement inclusif



RENAUD Traiteur

Agnès LEDRU - Conseillère Mariages et Particuliers

1 rue du Gobillon, 72220 Laigné-Saint-Gervais

Tél. 02.43.47.03.90

contact@maison-renaud.fr

www.renaudtraiteur.fr



www.facebook.com/renaud.traiteur



www.instagram.com/traiteur_renaud

Horaires d'ouverture

9h00-12h00 / 14h00-18h00

du lundi au vendredi

Samedi matin uniquement sur RDV

