Renaud

Traiteur • Le Mans • Paris

CATALOGUE | *Coffrets-Repas*

Automne-Hiver 2023 - 2024

www.renaudtraiteur.fr

Renaud
Traiteur • Le Mans • Paris

Coffrets-Repas - | *Nos différentes Gammes* |

1

La Lunch Box *

13,40 € HT

sur le pouce...

Livrée avec une bouteille d'eau minérale 33cl, un petit pain au levain, les couverts et les assaisonnements pour la salade composée.

2

Le Plateau Repas*

20,40 € HT

qualitatif...

Livré avec les couverts, le verre, les assaisonnements, un petit pain au levain.

3

Le Coffret Repas *

28,40 € HT

gastronomique...

Livré avec les couverts, le verre, les assaisonnements, un duo de petits pains.

Conditions de commande :

- Quantité définitive à J-3 (jours ouvrables) ou à l'initiative du Chef jusqu'à 24 heures à l'avance.
- Commande minimum de 10 personnes (1 seul choix par commande).
- Forfait livraison : 26,90 € HT (TVA à 10%) jusqu'à 20 km de notre laboratoire, livraison en véhicule électrique.
- Commande possible par téléphone au 02.43.47.03.90, mail à contact@renaud-traiteur.org, fax au 02.43.47.03.94, et par internet.

*** Lunch / Plateaux et Coffrets Repas sont proposés en Froid**

LES TRAITEURS DE FRANCE MEMBRE

Renaud
Traiteur • Le Mans • Paris

La | *Lunch Box* | (1 seul choix par commande) 13,40 € HT

Composition

1 Sandwich

S1 Pain Bagnat Crudités / Thon
Thon Citron Vert, Concombres, Tomates, Carottes, Salade Sarthoise
ou
S2 Pain Bagnat Crudités / Volaille de Loué
Poulet de Loué rôti, Tomates, Courgettes, Radis, Salade Sarthoise

OU

1 Salade Composée

SC1 Crudités / Pommes de Terre / Saumon Fumé Maison
Croq'Salade Saumon, Pommes de Terre Grenailles, Concombres, Tomates, Céleri, Vinaigrette Agrumes
ou
SC2 Crudités / Pâtes / Volaille de Loué
Croq'Salade Poulet de Loué rôti, Mini Penne, Courgettes, Poivrons, Radis, Tomates, Vinaigrette Basilic

+

1 Dessert

D1 Salade de Fruits de Saison
ou
D2 Brownie aux Noix de Pécan

+

1 Bouteille d'eau minérale Evian 33 cl

Je compose ma Lunch Box :				
Sandwich	|___|	S1	|___|	S2
OU				
Salade Composée	|___|	SC1	|___|	SC2
Dessert	|___|	D1	|___|	D2
Eau minérale	|___|			

ou Composition à l'initiative du Chef |___|

Renaud
Traiteur • Le Mans • Paris

Le | *Plateau Repas* | (1 seul choix par commande) 20,40 € HT

Composition

Le Poulet de Loué n°1
- E1 Fine de Saumon Fumé, Blinis de Crème Fraîche
- P1 Poulet de Loué rôti, Vinaigre Balsamique et Sésame
- A1 Salade Fraîcheur au Jambon Serrano
- F1 Pointe de Brie, Salade Fine
- D1 Délice de Pommes Sarthoises, Pain d'Epices

Le Saumon Vapeur n°2
- E2 Sarrasin de Magret Fumé, Salade Fine
- P2 Saumon Ecossais, Vapeur de Citron et Piment doux
- A2 Troffie Pasta aux Tomates confites
- F2 Pont l'Évêque, Salade Fine
- D2 Rocher Choco Praliné

Le Mignon de Porc n°3
- E3 Curry de Volaille et Pommes Granny Smith
- P3 Mignon de Porc confit, émulsion de Champignons
- A3 Semoule en Taboulé de Persil plat
- F3 Chèvre Cendré, Salade Fine
- D3 Bodéga Tiramisu Spéculoos Caramel

Le Bœuf rôti n°4
- E4 Tartare de Gambas et Artichauts
- P4 Bœuf Français rôti au Romarin frais
- A4 Pommes de Terre Grenailles façon Piémont
- F4 Comté, Salade Fine
- D4 Salade de Fruits de Saison au Thé

Je choisis le Plateau n° |___|

ou Composition à l'initiative du Chef |___|

Je peux aussi composer mon Plateau :

Entrée _____

Plat _____

Accompagnement _____

Fromage _____

Dessert _____

D7 Réglette de Moka Bio au Bailey's

Renaud
Traiteur • Le Mans • Paris

Le | *Coffret Repas* | (1 seul choix par commande) 28,40 € HT

Composition

Le Magret de Canard n°1
- E1 Duo de Saint Jacques et Saumon Fumé, crème d'Aneth
- P1 Carpaccio de Magret de Canard rôti, vinaigrette de Pignons grillés
- A1 Duo de Boulgour et Quinoa rouge aux Artichauts
- F1 Brie de Meaux, Salade Fine
- D1 Tatin de Poires William's caramélisées sur sablé Breton

Le Rumsteak n°2
- E2 Fajitas de Saumon, Daïkon, Pousses de Red Chard
- P2 Fines de Rumsteak rôti, vinaigrette Balsamique aux Morilles
- A2 Pommes de Terre Sarthoises, Rillons grillés, Emmental
- F2 Beaussay Bio d'Ecommoy, Salade Fine
- D2 Finger Crouti'Mangue

Le Saumon Citron n°3
- E3 Bodéga de Loué Truffé, Tartare de Pleurotes
- P3 Cubique Saumon Label Rouge, Espuma de Saint Jacques
- A3 Salade de Crozets, Mozzarella, Crabe
- F3 Chèvre Sarthois, Salade Fine
- D3 Dôme Royal Choco, Noix de Pécan caramélisées

Le Quasi de Veau n°4
- E4 Complice d'Ecrevisses, Corail, Céréales, Citron
- P4 Quasi de Veau, Cuisson basse température au Thym Fleur
- A4 Saladine Gnochetti et dés de Canard fumé
- F4 Refrain Sarthois Bio, Salade Fine
- D4 Tradition Sablé Citron Meringué

Le Terroir n°5
- E5 Bloc de Foie Gras mi-cuit, Chutney de Pommes Choupettes
- P5 Ronde de Volaille Fermière, Farce aux Olivettes et Tomates confites
- A5 Mikado de Légumes du Moment au Basilic
- F5 P'tit Frais Persillé de Spay Bio
- D5 Bodéga de Pommes Caramel, "crème brûlée"

Le Végétarien n°6
- E6 Wrap de Tomates Roma aux Légumes confits
- P6 Risotto de Courgettes confites et Petits Paris de Dissay, Salade Red Chard
- A6 Rosace Tomates Roma/Concombres, Spaghetti de Radis et Sésame
- F6 Saladine de Roquette aux Noix et Cramberries
- D6 Carpaccio d'Ananas Tutti Frutti

Le Tout Poisson n°7
- E7 Tonnelet Ecossais de Saumon Fumé et Ecrevisses
- P7 Vapeur de Sandre, Safran de Fenouil et Crustacés
- A7 Salade de Pâtes Orecchiette de Gambas, Vinaigrette de Corail
- F7 Sainte Maure et Noix
- D7 Réglette de Moka Bio au Bailey's

Je choisis le Coffret n° |___|

ou Composition à l'initiative du Chef |___|

Je peux aussi composer mon Coffret :

Entrée _____

Plat _____

Accompagnement _____

Fromage _____

Dessert

Renaud
Traiteur • Le Mans • Paris

La Carte des | *Boissons* |

Eaux Minérales et Soft Drinks	Unité HT
Cristalline PET 50 cl	0,90 €
San Pellegrino PET (50 cl)	1,00 €
Vittel PET 100 cl	1,40 €
Eau de Perrier PET 100 cl	1,50 €
Coca-Cola (150 cl) / Jus d'Orange 100% pur jus (100 cl)	3,90 €

Vins Blancs

Jasnières – Olivier CHAMPION 2022	9,90 €
Blaye Côte de Bordeaux "Château La Rose Bellevue" 2022	9,90 €

Vins Rouges

Bordeaux 1ère Côte de Blaye "Château Crusquet Sabourin" 2019	9,90 €
Bordeaux "Château Balac" Cru Bourgeois Supérieur 2019	9,90 €

Bulles

Crémant de Loire Brut "l'Extra" par Langlois Château	9,00 €
Champagne Brut Senez - Sélection Traiteurs de France	20,00 €
Champagne Jacquart Brut Mosaïque	24,00 €

Recommandation : Prévoir environ 1 bouteille pour 5 en vin blanc, et 1 bouteille pour 4 en vin rouge.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Renaud
Traiteur • Le Mans • Paris

Bon de Commande | *Coffrets-Repas* | 1 Seul Choix par Commande

Coordonnées	Livraison	Quantité (minimum **10**)
Entreprise	Date de livraison	
Contact	Créneau horaire Entre _____h_____ et _____ h _____ (30 min)	
Téléphone	Adresse	

1 Lunch Box à 13,40 € HT					
	Sandwich	S1		S2	
	ou Salade Composée	SC1		SC2	
	Dessert	D1		D2	
	Composition à l'initiative du Chef *				

2 Plateau Repas à 20,40 € HT		
	n°1	
	n°2	
	n°3	
	n°4	
	Ma composition (ex : E1 P2 A4 F1 D2) : E_____ P_____ A_____ F_____ D_____	
	Composition à l'initiative du Chef *	

3 Coffret Repas à 28,40 € HT		
	n°1	
	n°2	
	n°3	
	n°4	
	n°5	
	n°6	
	n°7	
	Ma composition (ex : E1 P2 A4 F1 D2) : E_____ P_____ A_____ F_____ D_____	
	Composition à l'initiative du Chef *	

* obligatoire si - de 72 h à l'avance en jours ouvrés

PRÉCISIONS POUR LA LIVRAISON

DATE, CACHET ET SIGNATURE

Aucune commande ne pourra être prise en compte sans ce Bon de Commande retourné dûment rempli. Le Client reconnaît avoir pris connaissance des Conditions Générales de Vente de la Société RENAUD Traiteur (en page suivante). Forfait livraison : 26,90 € HT (TVA à 10%) jusqu'à 20 km de notre laboratoire.

A retourner par mail (contact@renaud-traiteur.org) ou par fax (02.43.47.03.94)

LES TRAITEURS DE FRANCE MEMBRE

Renaud
Traiteur • Le Mans • Paris

Conditions Générales de | *Vente* |

Toute commande confirmée implique l'acceptation entière et sans réserve des présentes Conditions Générales de Vente :

Confirmation, modification et annulation de commandes

Toute confirmation, modification ou annulation de commande doit être envoyée par mail ou par fax.
Toute commande ne sera effective qu'à réception du Bon de Commande dûment complété et après versement de l'acompte éventuellement demandé.

- Quantité définitive à J-3 (jours ouvrables) ou à l'initiative du Chef jusqu'à 24 heures à l'avance.

Toute commande annulée après les délais ci-dessus sera facturée intégralement.
Cependant, RENAUD Traiteur se réserve le droit d'accepter, sous conditions, des modifications intervenant hors délais. Des frais techniques et administratifs peuvent être notamment facturés en dédommagement du temps passé sur le dossier commercial et des dépenses éventuellement engagées.

Tarifs - Règlement

La TVA applicable est de 10% sur la totalité de la prestation hors boissons alcoolisées.
Les conditions de règlement doivent être honorées par le client. Le non-paiement des sommes dues dans le délai fixé entraînera une mise en demeure. Tout règlement par chèque prévu à la livraison doit se faire dans son intégralité, à défaut, RENAUD Traiteur se réserve le droit de vous refuser la marchandise.

Exécution de la prestation

Les produits livrés par RENAUD Traiteur ne doivent pas être consommés au-delà de la date de livraison et ne doivent en aucun cas être congelés afin qu'ils conservent leur qualité et leur fraîcheur. En cas de livraison de marchandises sans prestation de service, RENAUD Traiteur ne peut être tenu responsable d'une mauvaise conservation ou d'une mauvaise mise en œuvre des produits livrés (présentation, réchauffage...). Les produits frais doivent être conservés dans un endroit propre, frais (entre 2°C et 4°C) et sec.
En cas d'impératif d'approvisionnement de marchandises ou en cas de force majeure, RENAUD Traiteur se réserve le droit de modifier la composition des menus. De même, toute rupture de stocks pourra entraîner un changement d'appellation ou de référence.
Les délais de livraison prévus dans le devis ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu ne dépassant pas 1h00 ne donnent pas droit au client d'annuler ou de refuser la commande et de réclamer des dommages et intérêts. La responsabilité de RENAUD Traiteur ne pourra être engagée en cas d'inexécution de ses obligations dues à des éléments extérieurs tels que grève, crise sanitaire, intempérie, manifestation ou blocage sur la voie publique (liste non exhaustive) …
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.

Réclamation

Seules les réclamations formulées par écrit dans les 24 heures suivant la livraison seront recevables. Toute réclamation non signalée lors de la livraison des marchandises sera considérée comme nulle et non avenue. Tout litige relatif à la présente vente sera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce du Mans.

Les plats "Fait Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Les photos sont des suggestions de présentation.

Votre contact

RENAUD Traiteur • Agnès LEDRU

Tél. 02.43.47.03.90 • Fax : 02.43.47.03.94
contact@renaud-traiteur.org • www.renaudtraiteur.fr
1, rue Gobillon • 72220 Laigné en Belin (LE MANS)

www.facebook.com/renaud.traiteur

www.instagram.com/traiteur_renaud

LES TRAITEURS DE FRANCE MEMBRE

SYSTEM CERTIFICATION ISO 20121 SGS

BC BILAN CARBONE®

FR 72 155 002 CE

Renaud Traiteur • Le Mans • Paris