Renaud

Traiteur • Le Mans • Paris

DEPUIS 1990

Votre devis personnalisé en ligne sur www.renaudtraiteur.fr

100% GRATUIT

Repas, Service

Tarifs

Tout inclus par personne

Vaisselle, Nappage

Catalogue

|Mariages |2022 |

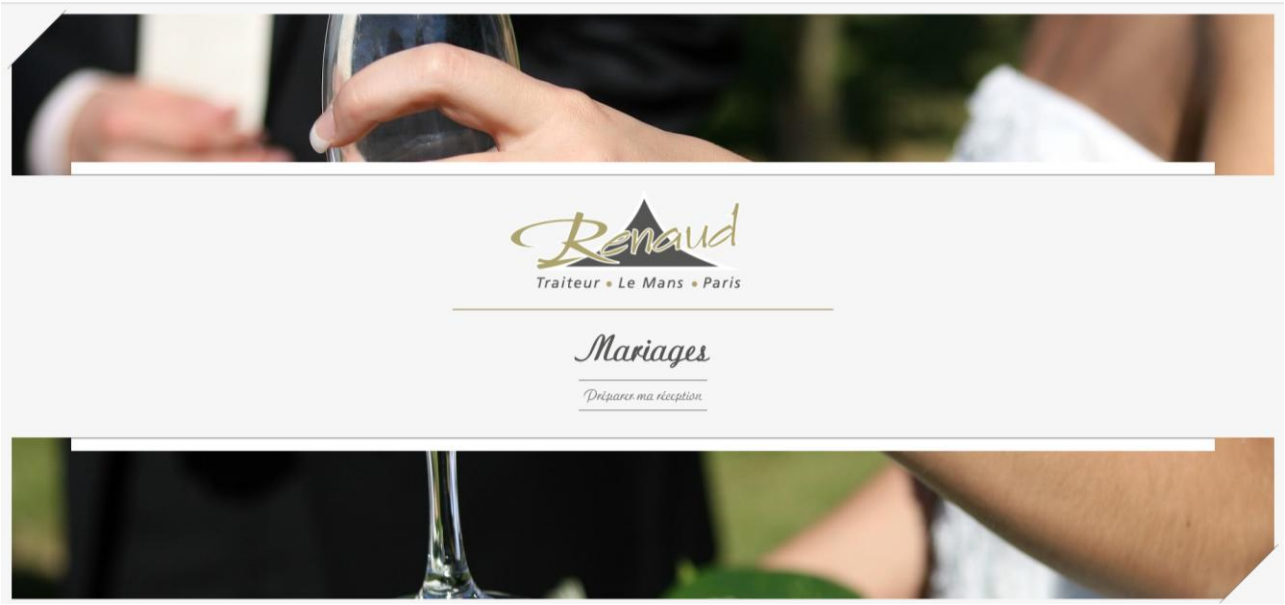
www.renaudtraiteur.fr

Traiteur • Le Mans • Paris

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/



Traiteur • Le Mans • Paris

Le | Sommaire |

Présentation 5

Notre Histoire | Deux Générations 6
Votre Réception 7
La Certification "Les Traiteurs de France" 8
Label "Traiteurs de France" 9
"ISO 20121", l'Événementiel pour un Développement Durable 10
Laboratoire sous Agrément Sanitaire Européen 11

Conditions Générales de Vente (contenus des prestations) 12

Tarifications des Prestations 16

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

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 33

Menu "Plaisir" 34
Menu "Elégance" 35
Menu "Gourmet" 36
Menu "Prestige" 37
Les Options du Menu 38

- 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 39
Les Options du Fromage 40
Les Choix et Options du Dessert 41
Pour les Enfants 43

Les Buffets Assis 44

Buffet "Gourmet" 45
Buffet "Prestige" 46

Les Grands Cocktails Dînatoires debout 47

(remplacent le Cocktail Apéritif + Repas)

Grand Cocktail Dînatoire " Gourmet " (22 pièces) 48
Grand Cocktail Dînatoire " Prestige " (25 pièces) 49

Les Options 50

Choix et Options de Vaisselles et Verrerie 51
Formule "Boissons incluses" 52

- pour le Cocktail Apéritif
- pour le Repas assis

Carte des Vins 54
Autres Options 55
Animation de Nuit 56
Lendemain en Formule Brunch 57
Lendemain en Formule Buffet en livraison simple (sans personnel) 58
Lendemain en Formule Buffet "tout inclus" (avec personnel) 59
Le Mobilier 60
Les Tenues 61

Les Démarches Administratives 62

Réservez votre "Mariage" 63
Réservez votre "Repas Dégustation" 65
Aide au Financement "Crédit à la consommation" 66

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.

RENAUD Traiteur

| *Présentation* |

Notre Histoire | Deux Générations

Votre Réception

Nos Certifications :

- Label Traiteurs de France
- ISO 20121, Événementiel pour un développement durable
- Laboratoire sous 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 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. 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

Traiteur • Le Mans • Paris

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 à table, ou bien en choisissant un Grand Cocktail Dînatoire en réception unique.

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

Agnès LEDRU,
Votre Conseillère Mariages

Renaud
Traiteur • Le Mans • Paris

Le Label Traiteur 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 1er 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 maitrise des risques alimentaires.

LA QUALITÉ CERTIFIÉE

RENAUD Traiteur a déjà initié une démarche Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) grâce à la Certification de Service Qualitraiteur 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 1er 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 maitrise 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.

Renaud
Traiteur • Le Mans • Paris

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

2021 – 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 18 novembre 2018, certifie que la société

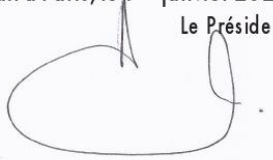
Renaud Traiteur,
traiteur organisateur de réceptions,
domicilié 1 rue du Gobillon,
BP 11 à Laigné en Bellin (72220)

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 pour son rayonnement, respecte la Signature Qualité, est certifiée ISO 20121.

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

Fait à Paris, le 1er janvier 2021
Le Président



www.traiteurs-de-france.com • 36 rue Etienne Marcel, 75002 Paris • Tél: 01 42 33 30 17 • Fax: 01 42 33 30 56
Association Loi 1901 SIRET : 428 519 177 00011

ISO *20121* | L'événementiel pour un développement durable

SGS

Certificat / Certificate FR17/81842483

Le système de management de / The management system

RENAUD TRAITEUR

1 rue Gobillon
72220 LAIGNE EN BELIN
France

a été audité et certifié selon les exigences de
has been assessed and certified as meeting the requirements of

ISO 20121:2012

Pour les activités suivantes / For the following activities

Activités de traiteur et organisateur de réceptions haut de gamme.

Ce certificat est valable du 23 février 2020 au 16 février 2023
et reste valide jusqu'à décision satisfaisante à l'issue des audits de suivi
Version 2. Date de première certification février 2017
Date d'expiration du précédent cycle de certification 16 février 2020
Date d'audit de renouvellement 5 février 2020

This certificate is valid from 23 February 2020 until 16 February 2023
and remains valid subject to satisfactory surveillance audits
Issue 2. First Certification date February 2017
Expiry date of the last certification cycle 16 February 2020
Renewal audit date 5 February 2020

Authorised by

SGS ICS
29, avenue Aristide Briand 94111 Arcueil Cedex France
t +33 (0)1 41 24 87 75 f +33 (0)1 73 01 71 29 www.sgs.com

Page 1 of 1

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Certification Services accessible at www.sgs.com/terms_and_conditions.htm. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein. The authenticity of this document may be verified at http://www.sgs.com/en/certified-clients-and-products/certified-client-directory. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

Renaud
Traiteur • Le Mans • Paris

HYGIÈNE +

Laboratoire sous
|*Agrément Sanitaire Européen*|

ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné, Romain CHEVALLIER, 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.

FR
72 155 002
CE

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 Réceptions.
Fait pour servir et valoir ce que de droit.

Romain CHEVALLIER,
Responsable QSE & Formation

Conditions Générales de | *Vente* |

Traiteur • Le Mans • Paris

Conditions Générales de | Vente |

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 de notre Personnel,
- le taux intermédiaire en vigueur de 10 %, 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 16 à 22.

* 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 "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**. 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 taux de T.V.A. sont mentionnés à titre indicatif. En cas de changement de la législation en vigueur, ils seront modifiés en conséquence.

Les commandes ne sont définitives qu'à réception par RENAUD Traiteur d'un **exemplaire du devis (complet) 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 à la commande), + 50 % (encaissés 2 mois avant l'événement) **avec le choix définitif du menu**. Le solde devra être réglé au plus tard 10 jours avant l'événement. 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 précédant 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**.

Les commandes sont acceptées sous réserve de disponibilité de RENAUD Traiteur, étant entendu que RENAUD Traiteur sera indisponible les week-ends du Grand Prix de France Moto, des 24H du Mans, et de Le Mans Classic. Aucune commande de réception de mariage ne pourra être honorée à ces dates.

Modifications de Commande

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, et/ou du timing, pourra faire l'objet d'un ajustement du tarif établi selon la grille tarifaire du Catalogue Mariage dont le client reconnaît avoir pris connaissance.

Annulation de Commandes – Reports

Toute demande d'annulation devra être formulée par écrit et entrainera, selon le délai de prévenance, la facturation de la prestation selon le barème suivant (en jours ouvrés) : + de 30 jours avant l'évènement = 30 % du montant total ; de 30 à 11 jours avant l'évènement = 50 % du montant total et 100 % du montant total à 10 jours ou moins avant l'évènement. Cette facturation s'entend sans remise au client des matières premières ou produits finis déjà livrés ou préparés. Le client reconnaît avoir pris connaissance de cette clause et l'accepter sans réserve.

En cas de report de date de l'événement, pour quelque raison que ce soit y compris en cas de force majeure, les arrhes versées resteront acquises à RENAUD Traiteur et ne donneront lieu à aucun remboursement. Dans l'hypothèse où l'événement serait reporté sur une année ultérieure à celle initialement prévue, les nouveaux tarifs applicables seraient alors ceux de l'année du report. Si, au moment du report, la commande venait à être différente de la commande initiale, un complément d'acompte pourra être demandé. Les reports seront soumis à la disponibilité de RENAUD Traiteur.

Toute demande de report devra être notifiée à RENAUD Traiteur par courrier recommandé avec la date de report souhaitée. Le report sera soumis à la disponibilité de RENAUD Traiteur à la date envisagée. Selon le délai de prévenance, des pénalités s'appliqueront sur la base du montant total du devis confirmé à RENAUD Traiteur, comme suivant :

- Plus d'un mois avant l'évènement = 15% du montant total du devis confirmé
- Plus de 10 jours avant l'évènement = 50% du montant total de devis confirmé
- Moins de 10 jours avant l'évènement = 100% du montant total du devis confirmé

Si aucune date n'était trouvée en commun pour le report, la commande sera alors annulée et les frais d'annulation de commande seront appliqués (cf. paragraphe « Annulation de commandes »)

Les Conditions Tarifaires

Les tarifs communiqués dans le présent devis s'entendent selon la législation en vigueur à ce jour.

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 exposés à une rupture de la chaîne du froid, RENAUD Traiteur sera dégagé 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 avec nom et signature du client, 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 tous les deux ans. A ce titre, vous pouvez consulter notre Politique de Management Responsable sur notre site internet.

BC BILAN CARBONE®

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

NOM et Prénom du signataire du devis

_____

Date : _____

Signature (et paraphe des 2 pages précédentes) :

***** Non remboursables en cas d'annulation de votre commande.

Tarification des | *Prestations* |

Cocktails Apéritifs debout

Repas assis

Buffets Froids assis

Option Plats Chauds pour les buffets froids

Grands Cocktails Dînatoires debout

Traiteur • Le Mans • Paris

Tarification* | Cocktails Apéritifs debout |

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	16,70 € TTC
à partir de 60 personnes	15,70 € TTC
à partir de 90 personnes	14,70 € TTC
à partir de 120 personnes	**13,70 € TTC**
à partir de 200 personnes	13,40 € TTC
à partir de 300 personnes	13,30 € TTC
à partir de 400 personnes	13,20 € TTC
à partir de 500 personnes	13,10 € TTC

2. Cocktail Apéritif "Elégance" (8 pièces)

à partir de 30 personnes	18,80 € TTC
à partir de 60 personnes	17,80 € TTC
à partir de 90 personnes	16,80 € TTC
à partir de 120 personnes	**15,80 € TTC**
à partir de 200 personnes	15,50 € TTC
à partir de 300 personnes	15,40 € TTC
à partir de 400 personnes	15,30 € TTC
à partir de 500 personnes	15,20 € TTC

3. Cocktail Apéritif "Gourmet" (10 pièces)

à partir de 30 personnes	21,50 € TTC
à partir de 60 personnes	19,70 € TTC
à partir de 90 personnes	18,70 € TTC
à partir de 120 personnes	**17,70 € TTC**
à partir de 200 personnes	17,60 € TTC
à partir de 300 personnes	17,50 € TTC
à partir de 400 personnes	17,40 € TTC
à partir de 500 personnes	17,30 € TTC

4. Cocktail Apéritif "Prestige" (12 pièces)

à partir de 30 personnes	23,60 € TTC
à partir de 60 personnes	21,60 € TTC
à partir de 90 personnes	20,60 € TTC
à partir de 120 personnes	**19,50 € TTC**
à partir de 200 personnes	19,20 € TTC
à partir de 300 personnes	19,10 € TTC
à partir de 400 personnes	19,00 € TTC
à partir de 500 personnes	18,90 € 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 €/personne 1 serveur pour 20 convives + 2,40 €/personne 1 Serveur pour 10 convives + 7,90 €/personne

Traiteur • Le Mans • Paris

Tarification* | *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	56,60 € TTC
à partir de 40 personnes	52,60 € TTC
à partir de 50 personnes	49,60 € TTC
à partir de 70 personnes	47,60 € TTC
de 100 personnes à 149 personnes	**44,60 € TTC**
à partir de 150 personnes	43,60 € TTC
à partir de 250 personnes	42,60 € TTC
à partir de 350 personnes	41,60 € TTC

2. *Menu "Elégance"*

à partir de 30 personnes	59,60 € TTC
à partir de 40 personnes	55,60 € TTC
à partir de 50 personnes	52,60 € TTC
à partir de 70 personnes	50,60 € TTC
de 100 personnes à 149 personnes	**47,60 € TTC**
à partir de 150 personnes	46,60 € TTC
à partir de 250 personnes	45,60 € TTC
à partir de 350 personnes	44,60 € TTC

3. *Menu "Gourmet"*

à partir de 30 personnes	62,70 € TTC
à partir de 40 personnes	58,70 € TTC
à partir de 50 personnes	55,70 € TTC
à partir de 70 personnes	53,70 € TTC
de 100 personnes à 149 personnes	**50,70€ TTC**
à partir de 150 personnes	49,70 € TTC
à partir de 250 personnes	48,70 € TTC
à partir de 350 personnes	47,70 € TTC

4. *Menu "Prestige"*

à partir de 30 personnes	67,70 € TTC
à partir de 40 personnes	63,70 € TTC
à partir de 50 personnes	60,70 € TTC
à partir de 70 personnes	58,70 € TTC
de 100 personnes à 149 personnes	**55,70€ TTC**
à partir de 150 personnes	54,70 € TTC
à partir de 250 personnes	53,70 € TTC
à partir de 350 personnes	52,70 € 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 €/personne 1 Serveur pour 10 convives + 16,90 € par convive

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

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

		...pris avec l'Entrée du Menu			
		Plaisir	*Elégance*	*Gourmet*	*Prestige*
Si Menu...	*Plaisir*		+ 0,90 €	+ 2,80 €	+ 4,25 €
	Elégance	- 0,90 €		+ 2,00 €	+ 3,35 €
	Gourmet	- 2,80 €	- 2,00 €		+ 1,60 €
	Prestige	- 4,25 €	- 3,35 €	- 1,60 €	

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

		…pris avec la Viande du Menu			
		Plaisir	*Elégance*	*Gourmet*	*Prestige*
Si Menu...	*Plaisir*		+ 1,80 €	+ 2,30 €	+ 4,95 €
	Elégance	- 1,80 €		+ 0,60 €	+ 2,40 €
	Gourmet	- 2,30 €	- 0,60 €		+ 1,90 €
	Prestige	- 4,95 €	- 2,40 €	- 1,90 €	

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

Traiteur • Le Mans • Paris

Tarification* | *Buffet 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	54,80 €	63,90 €
minimum 40 convives	50,80 €	59,90 €
minimum 50 convives	46,80 €	55,90 €
minimum 70 convives	43,80 €	52,90 €
de 100 à 149 convives	**41,80 €**	**47,90 €**
de 150 à 249 convives	40,80 €	46,90 €
de 250 à 349 convives	39,80 €	45,90 €
350 et plus…	38,80 €	44,90 €

Ces tarifs comprennent le service, le nappage, la vaisselle, la logistique jusqu'à un rayon de 40 km depuis notre laboratoire de Laigné 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	27,50 €	33,60 €
minimum 40 convives	25,50 €	32,60 €
minimum 50 convives	24,50 €	30,60 €
minimum 70 convives	23,50 €	29,60 €
de 100 à 149 convives	**22,50 €**	**28,60 €**
de 150 à 249 convives	21,50 €	27,60 €
de 250 à 349 convives	20,50 €	26,60 €
350 et plus…	19,50 €	25,60 €

Livraison incluse jusqu'à 40 km de notre laboratoire de Laigné 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 | 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".

Buffet Gourmet	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
de 100 à 149 convives	3,80 €	3,80 €	3,80 €	4,75 €	4,75 €	4,75 €	4,75 €	6,15 €	6,25 €	4,75 €	6,25 €	7,25 €
Buffet Prestige	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
de 100 à 149 convives	3,10 €	3,10 €	3,10 €	4,00 €	4,00 €	4,00 €	4,00 €	5,45 €	5,55 €	4,00 €	5,55 €	6,55 €

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 €

Tarification* | Grands Cocktails Dînatoires debout |

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	64,70 € TTC
à partir de 70 personnes	55,60 € TTC
de 100 à 149 personnes	**51,50 € TTC**
à partir de 150 personnes	50,50 € TTC
à partir de 250 personnes	49,50 € TTC
à partir de 350 personnes	48,50 € TTC

Repas, Service
Tarifs
Tout inclus par personne
Vaisselle, Nappage

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

à partir de 50 personnes	69,80 € TTC
à partir de 70 personnes	60,70 € TTC
de 100 à 149 personnes	**56,60 € TTC**
à partir de 150 personnes	55,60 € TTC
à partir de 250 personnes	54,60 € TTC
à partir de 350 personnes	53,60 € 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

Traiteur • Le Mans • Paris

Cocktail Apéritif | *Plaisir* | 6 pièces

Mises en Bouche Gourmandes (4)

Pic de saumon Écossais Label Rouge Fumé maison, Pousses de Red Chard
Ruban Carotte Jaune, Ricotta aux Appétits
Macaron de Foie Gras et Figues au Vinaigre Balsamique
Cannelloni de Volaille, Moutarde et Légumes Croquants

Verrine Fraicheur (1)

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert

Sélection de la Panetière (1)

Carré de Volaille Tex-Mex et Poivrons

Cannelloni de Volaille, Moutarde et Légumes Croquants

Prix TTC : 13,70 € par convive

Base 120 à 200 personnes; voir tarification page 17.

Renaud
Traiteur • Le Mans • Paris

Cocktail Apéritif | *Élégance* | 8 pièces

Mises en Bouche Gourmandes (4)

Pic de saumon Écossais Label Rouge Fumé maison, Pousses de Red Chard
Ruban Carotte Jaune, Ricotta aux Appétits
Macaron de Foie Gras et Figues au Vinaigre Balsamique
Cannelloni de Volaille, Moutarde et Légumes Croquants

Duo de Verrine & Bouchée (2)

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert
Bouchée de Veau Acidulée Kumquat

Sélection de la Panetière (2)

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

Ruban Carotte Jaune, Ricotta aux Appétits

Prix TTC : 15,80 € par convive

Base 120 à 200 personnes; voir tarification page 17.

Cocktail Apéritif | Gourmet | 10 pièces

Mises en Bouche Gourmandes (6)

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

Duo de Verrine & Bouchée (2)

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert
Bouchée de Veau Acidulée Kumquat

Sélection de la Panetière (2)

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

Bouchée de Veau Acidulée Kumquat

Prix TTC : 17,70 € par convive

Base 120 à 200 personnes; voir tarification page 17.

Cocktail Apéritif | *Prestige* | 12 pièces

Mises en Bouche Gourmandes (6)

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

Instant Nature et Croquant (2)

Pic Tomate 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 Verrine & Bouchée (2)

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert
Bouchée de Veau Acidulée Kumquat

Sélection de la Panetière (2)

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

Vitelotte et Crémeux Végétal aux Petits Pois

Prix TTC : 19,50 € par convive

Base 120 à 200 personnes; voir tarification page 17.

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.

1. Pièces proposées dans les Cocktails "Plaisir" à "Prestige"

		Plaisir	Élégance	Gourmet	Prestige
Canapés salés	Pic de saumon Écossais Label Rouge Fumé maison, Pousses de Red Chard	✓	✓	✓	✓
	Macaron de Foie Gras et Figues au Vinaigre Balsamique	✓	✓	✓	✓
	Ruban Carotte Jaune, Ricotta aux Appétits	✓	✓	✓	✓
	Cannelloni de Volaille, Moutarde et Légumes Croquants	✓	✓	✓	✓
	Vitelotte et Crémeux Végétal aux Petits Pois			✓	✓
	Risotto de Crustacés Gambas Corail			✓	✓
	Pic Tomates Mozzarella au Basilic				✓
	Bouquet Croq'Choux, Allumettes de Carottes, Champignons de Paris (+ 2 sauces)				✓
Verrines et Bouchées	Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert	✓	✓	✓	✓
	Bouchée de Veau Acidulée Kumquat		✓	✓	✓
	Verrine de Gaspacho de Tomates et Concombre				✓
Paneterie	Carré de Volaille Tex-Mex et Poivrons	✓	✓	✓	✓
	P'tit Pain au Combawa et Dorade Kumquat Aneth		✓	✓	✓

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

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

Canapés salés	Verrine	Paneterie
• Sarrazin en spirale de Magret Fumé	• Crémeux d'Asperges aux Gambas	• Cake aux Fruits Mendiant Canard Cranberry
• Spirale de Lasagne et Saumon Fumé Mascarpone	• Gambas au Tartare de Concombre et Chèvre frais	• Ovaline Citron Gambas Coco Grillée
• Feuille à Feuille de Pasta Chorizo Bellota	• Verrine de Guacamole aux Fruits de Mer	• Ovaline de Courge et Tartare en Duo de Choux-Fleurs
• Pince de Mozzarella aux Tomates confites	• Verrine de Vitelotte et Saumon Fumé Écossais	• 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 Loué aux éclats de Truffes	• Pain Sully Truffé aux Pleurotes et Artichauts
• Rigatoni Corail Saint-Jacques Fumée	• Verrine de Loué au Jambon Ibérique et Parmesan	• Pita Céréales à l'Effiloché d'Agneau
• Pomme Ratte Saint-Jacques Fumée et Confit de Noix	• Verrine de Fruits de Mer aux Tomates Cerise	• Fusette de copeaux de Parmesan, Tomates confites et Pesto
• Wrap de Gambas et Tomates confites	• Verrine de Saint Jacques aux Asperges vertes	• Petit Pavé Manceau de Volaille et Jeunes Pousses
• Dôme de Gambas et Patate Douce Pousse Cress	• Verrine d'Écrevisses à l'Aïoli	• Petite Céréale de Loué au Basilic frais
• ½ Conchiglioni truffé à la Volaille et pointes d'Asperges	• Verrine de Crevettes au Pesto	• Petit Pavé Serrano au Beurre Salé
• Fajitas de Volaille et Poivrons doux	• Verrine de Coques et Coulis de Kumquat	• Pain Nordique de Jambon à l'Emmental
• Fajitas de Saumon Fumé Maison au Croquant de Jeunes Pousses		•
• Le Sablé Foie Gras IGP et sa Poire Sarthoise Confite		

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

Pièces salées chaudes
Briochin aux Escargots
Cannelé aux Charlottes et Gésiers
Cannelé de Saumon et Ciboulette
Chouquette au Comté et Jambon
Feuilleté Tomate Mozzarella
Croque Monsieur au Jambon et Refrain Bio
Mini Croq au Saumon
Moelleux Chèvre et Pesto
Sacristain au Refrain Bio Sarthois
Torsade Feuilleté au Saumon
Mini Burger de Loué
Cannelé aux Tomates Confites et Gambas

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

Porcelaines chaudes
Caquelon aux Charlottes et Rillons au Comté
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

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

Assortiment de Pièces sucrées
Chou Craquelin Pêche Verveine, Macaron Abricot, Dôme Mûre Cassis, Tatin d'Ananas, Tartelette Chocolat Crémeux Framboise

6. 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.

Traiteur • Le Mans • Paris

Les Ateliers Culinaires "Mer"

N°1. Atelier "Ravioles de Langoustines" (1/pers)

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

Prix TTC : 3,40 € par convive

N°2. Bar à Saumon (30gr/pers)

Lamelles de Saumon Label Rouge Fumé Maison tranché verticalement devant les convives sur planche en bois design accompagné de sauces (Crème d'Appétits à l'Échalote et Safran Yuzu)

Prix TTC : 2,50 € par convive

N°3. Atelier "du Pêcheur" (2/pers)

Gambas saisies au Beurre d'Espelette et Appétits

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

Prix TTC : 2,95 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 3,95 € à partir de 60 personnes au minimum

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

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

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

Prix TTC : 2,95 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 3,95 € à partir de 60 personnes au minimum

N°5. Atelier "Basse Mer" (2/pers)

Huîtres de nos Côtes Françaises (sans Animateur)

Prix TTC : 2,50 € par convive

N°6. Atelier "Huitre Chaude" (1/pers)

Huître Chaude et Sabayon Jasnières (sans Animateur ; en passage plateau)

Prix TTC : 2,50 € par convive

N°7. Bar à Sushis et Makis Maison (3/pers)

Sélection de 3 pièces accompagnées de sauce Soja (sans animateur)

Prix TTC : 2,95 € par convive

Atelier Culinaire réalisé par un Chef en tenue

Traiteur • Le Mans • Paris

Les Ateliers Culinaires "Terre"

N°1. Atelier de Jambon Sec (30gr)

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

Prix TTC : 2,50 € à partir de 120 personnes au minimum Prix TTC : 2,95 € à partir de 90 personnes au minimum
Prix TTC : 3,95 € 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 : 2,95 € à partir de 120 personnes au minimum Prix TTC : 3,95 € 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 : 2,95 € à partir de 120 personnes au minimum Prix TTC : 3,95 € à partir de 60 personnes au minimum

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

Gaspacho de Roma recouvert d'un Espuma de concombre

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

Prix TTC : 2,95 € à partir de 120 personnes au minimum Prix TTC : 3,95 € à partir de 60 personnes au minimum

N°5. Atelier "Soupe de Concombre Fraiche" (1/pers)

Soupe de Concombre fraiche, crémeux de Chèvre monté à la Menthe
Inclus étuve, bain marie de buffet, plancha, assiette à pain.

Prix TTC : 3,45 € à partir de 120 personnes au minimum

N°6. Atelier Mini Burger au Refrain Bio Sarthois (1/pers)

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

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

Prix TTC : 3,95 € à partir de 120 personnes au minimum

N°7. 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 : 4,95 € 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

Traiteur • Le Mans • Paris

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
Soupe de Concombre fraîche, Crémeux de Fromage de Chèvre monté à la Menthe

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 39

Salade Gourmande et son Duo de Fromages au choix

(choix et options page 40, menu sans fromage -1,90 € TTC)

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

Dessert au choix page 41

Présentation du Dessert sur demande

Petit Pain carré au Levain, Café***

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

Prix TTC : 44,60 €** par convive**

* Peut être remplacée par une attente de table (-0,90 € TTC), une entrée chaude (sans supplément), remplacée par l'entrée d'un autre menu (cf. page 19), ou complété par une 2ème entrée (avec supplément). Voir page 38.

** Permutation possible entre les menus. *** Café Nespresso +0,45 € TTC (en remplacement du café filtre) **** Voir tarification page 18

Traiteur • Le Mans • Paris

Menu | Élégance |

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
Daurade sur Peau Grillée à la Plancha, Émulsion Citron

Garniture de deux Légumes au choix page 39

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

(choix et options page 40, menu sans fromage -2,20 € TTC)

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

Dessert au choix page 41

Présentation du Dessert sur demande

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

"Tiramisu" de Lotte et Asperges Vertes, Salade Croq'Légumes

Prix TTC : 47,60 €** par convive**

* Peut être remplacée par une attente de table (-0,90 € TTC), une entrée chaude (sans supplément), remplacée par l'entrée d'un autre menu (cf. page 19), ou complété par une 2ème entrée (avec supplément). Voir page 38.

** Permutation possible entre les menus. *** Café Nespresso +0,45 € TTC (en remplacement du café filtre) **** Voir tarification page 18

Traiteur • Le Mans • Paris

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
Crunchy Céréales Langoustines et Gambas au Lemon, Risotto Petits Pois
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
Bœuf Filet saisi Cébettes et Oignons doux, Cecina Jus Moutarde au Vin
Duo d'Agneau à la Fleur de Sel de Thym Citron (Côte et Médaillon)
Filet de Caille Braisée au réduit de Jasnières Vieille Vigne
Filet Mignon de Sanglier rôti aux Chanterelles, Jus Corsé
Filet de Bar rôti sur peau au Beurre d'Agrumes

Garniture de deux Légumes au choix page 39

Salade Gourmande et sa dentelle au froment, Duo de Fromages

(choix et options page 40, 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 Braye

Dessert au choix page 41

Présentation du Dessert sur demande

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

Bœuf Filet saisi Cébettes et Oignons doux, Cecina Jus Moutarde au Vin

Prix TTC : 50,70 €** par convive**

* Peut être remplacée par une attente de table (-0,90 € TTC), une entrée chaude (sans supplément), remplacée par l'entrée d'un autre menu (cf. page 19), ou complété par une 2ème entrée (avec supplément). Voir page 38.

** Permutation possible entre les menus. *** Café Nespresso +0,45 € TTC (en remplacement du café filtre) **** Voir tarification page 18

Traiteur • Le Mans • Paris

Menu | Prestige |

Entrée[*] *au choix*

Thon à l'unilatérale et Condiment Sésame Écrevisses montées aux Agrumes

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**)

Saint Jacques snackées plancha, Écume Yuzu Mousseline de Févettes Basilic (**chaud**) +2€

Medley de Loué au Pesto Rouge et Artichaut, Gaspacho vert au Basilic

Saumon Label Rougé Fumé Maison, Espuma Crevettes safranées, Œuf de Caille poché et pikles radis

Quenelle de Saumon Fumé Maison Label Rouge et Saint-Jacques, Granny Sablé Citron aux Légumes croquants

Homard Cuisson nacrée, Tourbillon de Crème bio aux Saint Jacques +6€

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'Épices et Balsamique réduit

Volaille Fermière farcie aux Morilles, Caillette et Laitue Braisée

Magret de Canard Rôti, Cromesqui confit, Petit Corsé de Myrtilles

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

Garniture de deux Légumes *au choix page 39*

Fromages *au choix* (choix et options page 40, 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 Chèvre mi sec Sarthois, 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 41*

Présentation du Dessert sur demande

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

Quenelle de Saumon Fumé Maison Label Rouge et Saint-Jacques, Granny Sablé Citron aux Légumes croquants

Prix TTC : 55,70 €**** par convive

* Peut être remplacée par une attente de table (-0,90 € TTC), une entrée chaude (sans supplément), remplacée par l'entrée d'un autre menu (cf. page 19), ou complété par une 2ème entrée (avec supplément). Voir page 38.

** Permutation possible entre les menus. *** Café Nespresso +0,45 € TTC (en remplacement du café filtre) **** Voir tarification page 18

Traiteur • Le Mans • Paris

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 (selon produit et sous réserve de disponibilité)

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'Écrevisses et Saint Jacques, Gaspacho de Roma
Verrine d'Asperges vertes et Volaille de Loué aux jeunes Pousses
Soupe de Concombre fraiche, crémeux de Fromage de Chèvre monté à la Menthe
Quenelle de Saumon Fumé Maison Label Rouge et Saint-Jacques, Granny Sablé Citron aux Légumes croquants
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)

Soupe de Concombre fraiche, crémeux de Fromage de Chèvre monté à la Menthe

Entrée chaude (en remplacement de l'entrée froide **sans supplément** ou en 2ème entrée)

Filet de Cabillaud à l'huile de Persil plat, Crumble d'Ail doux	5,10€ * TTC	/ Menu Plaisir
Daurade sur Peau Grillée à la Plancha, Émulsion Citron	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)

Traiteur • Le Mans • Paris

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

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 et Petits Paris de notre Terroir sautés au Beurre bio Sarthois

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

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

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

Millefeuille de Belle de Fontenay au Refrain Bio 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 et Petits Paris de notre Terroir sautés au Beurre bio 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 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

Traiteur • Le Mans • Paris

Les Choix et Options du | Dessert |

Les desserts ci-dessous sont préparés en portions individuelles façon restaurant gastronomique. En cas de présentation du dessert sur support à gâteaux (sur demande), ces desserts pourront être réalisés en gâteaux de 8 portions (pour un meilleur rendu visuel)

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 crémé 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
"Berriolette" (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

+ de visuels disponibles lors de votre rendez-vous

Traiteur • Le Mans • Paris

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) + 2,95 € TTC par convive

Dessert « étoilé » au choix : + 3,95 € TTC par convive

- Sphère Chocolatée de Madagascar au Cœur de Mangue
- Élégance de Framboise
- Douceur de Fraises, Éclats de Fraises

Wedding Cake (mini 70 convives – Parfum au choix Chocolat, Framboise, Vanille) (décoration incluse) + 3,95 € TTC par convive

Wedding Cake à la Française** (mini 70 convives) (décoration incluse), hors Fleurs en supplément : sur devis + 3,95 € TTC par convive

Pièce montée composée de gâteaux sur support transparent (2 choix parmi Chocolat, Vanille, Fraise, Framboise, Fruits Exotiques), finition blanche type Wedding-Cake

Buffet*** de Desserts n°1 (minimum 100 convives) + 3,95 € 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) + 3,95 € 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).

Choix de Desserts en supplément

Pièce Montée aux Eclairs (x 2/pers. minimum 60 convives) (parfums et couleurs au choix x2) 2,25 € TTC par convive

Pièce Montée aux Macarons (x 3/pers. minimum 60 convives) (parfums et couleurs au choix) 2,45 € TTC par convive

Croque en Bouche nougatine à la Vanille (3 choux présentés en cône, minimum 30 convives) 3,95 € TTC par convive

Cascade de Chocolat "juste chaud" et ses Fruits de saison (minimum 70 convives) 3,95 € TTC par convive

Wedding Cake (mini 70 convives – Parfum au choix Chocolat, Framboise, Vanille) (décoration incluse) 6,95 € TTC par convive

Wedding Cake à la Française** 6,95 € TTC par convive

(mini 70 convives)

(2 choix parmi Chocolat, Vanille, Fraise, Framboise, Fruits Exotiques)

(décoration incluse), Hors Fleurs en supplément sur devis

* Reproduction du dessert en portions individuelles et non parts de gâteaux découpées

** Photo non contractuelle – Suggestion de présentation

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

LES TRAITEURS DE FRANCE MEMBRE

Renaud
Traiteur • Le Mans • Paris

Pour les | Enfants |

❶ Cocktail Apéritif "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.

❷ Cocktail Déjeunatoire ou Dînatoire "Les P'tits Sages"

Éventails 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.

❸ Menu "Le P'tit Rapide"

Terrine de Campagne Maison

ou

Suprême de Poulet rôti au Jus
& Timbaline de Pommes en gratin

ou

Effeuillé de Saumon Fumé Maison

Burger de Poulet Fermier
& Pommes Rösties

Bûche Choco Kinder®, Crème Anglaise

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

❹ Plat Complet seul

Prix TTC : 7,90 € par enfant

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

Les Buffets | *Assis* |

Buffet "Gourmet"

Buffet "Prestige"

Traiteur • Le Mans • Paris

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 Braye

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

1 choix à faire dans la gamme proposée en page 41

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 : 41,80 €* par convive (tout inclus)**

ou 22,20 €*** 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 +0,45 € TTC (en remplacement du café filtre)

*** Tarification par convive page 20.

Traiteur • Le Mans • Paris

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

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 41; minimum 100 convives ou +2,90 €/pers.)

(7 à 8 desserts différents)

Assaisonnement

*Petit Pain carré au Levain, Café***

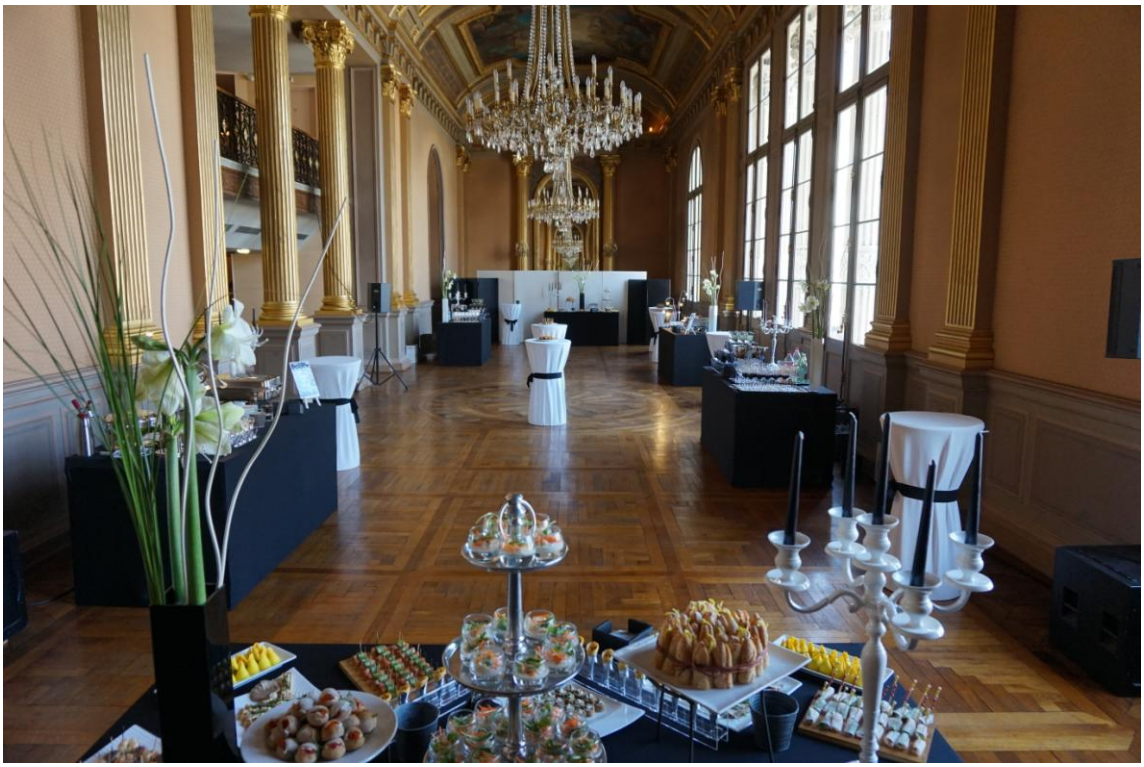
Prix TTC : 47,90 €* par convive**

ou 28,30 €*** 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 +0,45 € TTC (en remplacement du café filtre)

*** Tarification par convive page 20.



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)

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

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

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

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 (parfum 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

Prix TTC : 51,50 €* par convive

* Voir tarification page 22

Atelier Culinaire réalisé par un Chef en tenue

Grand Cocktail Dînatoire | *Prestige* | 25 pièces

se substitue à un Cocktail + Repas.

Mises en Bouche Apéritives (7)

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 Tomme Sarthoise

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

Atelier Ibérique ou Nordique (50g) (1)

Planche de Jambon Cebo (affinage 24 mois) tranché au buffet
Ou Saumon 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'Agrumes safranée, Compotée de Poireaux

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

Copeaux du Maître Fromager (Comté, Pont l'Evêque, 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", Brochettes de Fruits (Ananas, Pomme, Raisin selon saison ou Chamallows)

Panier de Fruits de saison (1)

Buffet de Café

Prix TTC : 56,60 €• 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

Traiteur • Le Mans • Paris

Choix et Options de | *Vaisselle et Verrerie* |

Vaisselle et verres visibles lors du rendez-vous avec notre Conseillère Mariage, ainsi que les nappages et serviettes de table

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

Traiteur • Le Mans • Paris

Formule | Boissons incluses |

pour le Cocktail Apéritif

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

Le Chai "Sélection by RENAUD"

3,95 € TTC/convive

Crémant de Loire Blanc Brut "L'Extra par Langlois Château" — 1 bouteille 75 cl pour 3

Soft Drinks (Vittel, Perrier Fines Bulles, Coca-Cola, Jus de Pommes artisanal Sarthois) — 50 cl par personne

La Sélection "Saveurs"

5,95 € TTC/convive

Soupe Angevine ou Punch aux Fruits — 50 cl par personne

Soft Drinks (Vittel, Perrier Fines Bulles, Coca-Cola, Jus de Pommes artisanal Sarthois) — 50 cl par personne

Le Chai des "Connaisseurs"

7,20 € TTC/convive

Champagne Blanc Brut "Cristian Senez" — 1 bouteille 75 cl pour 3

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

Soft Drinks (Vittel, Perrier Fines Bulles, Coca-Cola, Jus de Pommes artisanal Sarthois) — 50 cl par personne

Le Chai des "Experts"

8,60 € TTC/convive

Champagne Jacquart Brut Mosaïque — 1 bouteille 75 cl pour 3

Soft Drinks (Vittel, Perrier Fines Bulles, Coca-Cola, Jus de Pommes artisanal Sarthois) — 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

Traiteur • Le Mans • Paris

Formule | Boissons incluses |

pour le Repas

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

Le Chai "Sélection by RENAUD" — 3,50 € 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" — 4,00 € 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" — 5,50 € 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 ou Mont Idée 2018	1 bouteille pour 5
Bordeaux 1ère 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" Cru Bourgeois Supérieur 2018 vendangé à la main et vieilli en fût de chêne	1 bouteille pour 4

Et pour le lendemain…

Le Chai "Bordelais"* — 2,70 € 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 — 0,95 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)

Traiteur • Le Mans • Paris

Carte des | Vins |

Cocktails

		TTC
Cocktail Passion du large (sans alcool)	le litre	8,50 €
Sangria Traditionnelle à la cannelle	le litre	8,50 €
Soupe Angevine (Triple Sec, Sirop de Canne, Jus de Citron, pétillant)	le litre	14,90 €
Punch aux Fruits	le litre	14,90 €
Animation Mojito	forfait 140,00 € + 2,95 € /mojito	

Vins Blancs

	TTC
Bordeaux Blanc "Château du Barail" 2018	7,00 €
Val de Loire Chardonnay "Domaine du Vieil Orme" 2018	9,00 €
Jasnières Clos des Molières ou Mont Idée 2018	10,00 €
Blaye Côte de Bordeaux Prestige Château la Rose Bellevue 2018	10,00 €

Vins Rosés

	TTC
Côteau du Loir Pineau d'Aunis "Domaine de la Raderie" 2020	9,00 €

Vins Rouges

	TTC
Bordeaux Rouge "Château du Barail" 2018	7,00 €
Bordeaux Supérieur Rouge "Château Port du Roy" 2018	8,00 €
Blaye Côtes de Bordeaux "Château La Rose Bellevue" Cuvée Tradition 2018	9,00 €
Bordeaux 1ère Côte de Blaye "Château Crusquet Sabourin" 2018	10,00 €
Bordeaux Haut Médoc "Château Balac" Cru Bourgeois Supérieur 2018	10,00 €

Eaux Minérales & Soft Drinks

	TTC
Vittel 100 cl (bouteille en verre)	1,50 €
Eau de Perrier (Fines bulles) 100 cl (bouteille en verre)	1,60 €
Coca-Cola (bouteille) / Jus d'Orange (bouteille) / Thé glacé (bouteille)	2,95 €

Pétillants et Crémant de Loire

	TTC
Blanc de Blanc "Méthode Traditionnelle" Adrien Romet	7,30 €
Crémant de Loire Blanc Brut "L'Extra par Langlois Château"	9,30 €
Vouvray Brut Bernard Fouquet	9,30 €

Champagne Brut

➲ *Offre exceptionnelle (inclus le transport, le service et le glaçage)*

		TTC
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 €

Traiteur • Le Mans • Paris

Autres | Options |

Tarifs TTC par convive

- *Repas-Test* en Coffret à Emporter 35,00 €*
  dans notre Salle de Dégustation 50,00 €*

  * *(avec réservation au préalable (page 65) 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.

- *Soft Drinks pour le Cocktail* (Vittel, Eau de Perrier, Coca-Cola, Jus de Pommes artisanal Sarthois - 50 cl / pers.) 0,95 €
- *Eaux Minérales en verre* (pour le repas uniquement) (Vittel 33cl/pers., Eau de Perrier 33cl/pers.) 0,95 €
- *Complément Eaux en P.E.T.* pour la soirée (Vittel 20cl/pers., Eau de Perrier 20cl/pers.) 0,50 €
- *Café Nespresso®* (en remplacement du Café filtre au repas) 0,45 €
- *Soupe à l'Oignon* (avec vaisselle, Emmental et Croûtons; minimum 30 personnes) 2,90 €
- *Animation "Cheeseburger/Frites"* (de 3h00 à 4h00 du matin) (cf. page 56) à partir de 13,90 €
- *Préparation d'un plat de substitution pour quelques personnes* (Allergie ou autre) 5,00 €
- *Nappage et serviettes* (en Intissé en remplacement du tissu pour le repas) - 0,75 €
- *Mobilier Tendance* *cf. page 60*

Au forfait

- *Assortiment de Mignardises Confiseur* pour la soirée (50 pièces) 44,00 €
- *Fontaine à Champagne* (sur la base de 100 coupes, hors Champagne) 90,00 €
- *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 Krafts Recyclables)

Au taux horaire

- *Personnel de Nuit pour le Service de boissons après le dîner* 35,00 €

NESPRESSO®

Traiteur • Le Mans • Paris

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 (au taux horaire de 35€).

Traiteur • Le Mans • Paris

Lendemain | Formule Brunch |

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

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

		Tout inclus*
Tarifs :	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 km (supplément zone jusqu'à 60 km +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 : 10h30/14h00.

Traiteur • Le Mans • Paris

Lendemain | *Formule Buffet* |

en livraison simple

Duo de Crudités (180gr)

Petits Quartiers de Tomates sarthoises 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 :	16,10 € TTC
	50 convives minimum :	15,10 € TTC
	100 convives minimum :	14,10 € TTC

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

Options	Tarifs TTC par convive
1 Pain (1/2 Baguette par convive)	0,60 €
2 Kit Vaisselle (Kit Nature Festival)	2,50 €
3 Rôti de Bœuf (80gr)	2,50 €
4 Corbeille de Fruits de Saison	0,70 €

Traiteur • Le Mans • Paris

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

Repas, Service
Tarifs
Tout inclus par personne
Vaisselle, Nappage

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 :	28,90€ TTC
	50 convives minimum :	27,80 € TTC
	100 convives minimum :	26,80€ 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 km. (supplément zone jusqu'à 60 km +0,69€ TTC par personnes; au-delà, sur devis).

Renaud
Traiteur • Le Mans • Paris

Le | Mobilier* |

Le Mobilier du Cocktail

	Tarifs TTC
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 houssé 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 €
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 €

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 houssée 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).

Traiteur • Le Mans • Paris

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 beige.

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 (Bleu Ciel, Bleu Turquoise, Or, Anis, Miel, Jaune, Bleu Marine, Prune, Rose, Rouge, Cuivre, Rouille, Mandarine, Vert Bouteille, Vert, Noire…)

Cravate beige (par défaut)

Les Démarches | *Administratives* |

Réservez votre "Mariage"

Réservez votre "Repas Dégustation"

Aide au Financement "Crédit à la consommation"

Traiteur • Le Mans • Paris

Réservez votre | *Mariage* |

RENAUD Traiteur
1 rue Gobillon 72220 LAIGNE EN BELIN
Tél : 02.43.47.03.90
contact@renaud-traiteur.org

Fait à....., le ____ / ____ / 20____

M. - Mme.....
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 à la réservation, selon l'extrait des Conditions Générales de Vente ci-dessous.

Arrhes• de 30 % à la réservation (encaissé à la réservation), + 50 % (encaissé 2 mois avant l'évènement), envoyé **avec le choix définitif du menu**. Le solde devra être réglé au plus tard 10 jours avant l'évènement. En cas d'annulation dans les 10 jours qui précèdent l'Evènement 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'événement,** 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 paraphées et signées. **Pour enregistrement effectif de votre réception.**

NOM et Prénom du signataire du devis :
_____

Date de la confirmation : ____ / ____ / 20____

Signature
suivie de la mention "Bon pour Acceptation"

Traiteur • Le Mans • Paris

Choix du menu à faire 2 mois avant

Mon choix de Cocktail Apéritif

- ☐ "Plaisir"
- ☐ "Élégance"
- ☐ "Gourmet"
- ☐ "Prestige"

- ☐ Animation Culinaire "Mer" n°1
- ☐ Animation Culinaire "Mer" n°2
- ☐ Animation Culinaire "Mer" n°3
- ☐ Animation Culinaire "Mer" n°4
- ☐ Animation Culinaire "Mer" n°5
- ☐ Animation Culinaire "Mer" n°6
- ☐ Animation Culinaire "Mer" n°7

- ☐ 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
- ☐ Animation Culinaire "Terroir" n°7

☐ 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 2 mois avant l'événement par écrit (courrier ou mail). Passé ce délai, aucune modification ne pourra être prise en compte.

Traiteur • Le Mans • Paris

Réservez votre | Repas Dégustation |

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

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
Mail : contact@renaud-traiteur.org

Fait à ....., le ____ / ____ / 20____

M. – Mme_____

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 ____) – Date prévue de votre Mariage : _____

☐ 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 (x 2) 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	Montant emprunté	Mensualité estimative	soit coût réel du crédit
2 ans	2000	24 x 87,74 €	105,76 €
2 ans	3000	24 x 131,61 €	158,64 €
2 ans	4000	24 x 175,48 €	211,52 €
2 ans	5000	24 x 219,35 €	264,40 €
3 ans	2000	36 x 59,94 €	157,84 €
3 ans	3000	36 x 89,92 €	237,12 €
3 ans	4000	36 x 119,89 €	316,04 €
3 ans	5000	36 x 149,86 €	394,96 €
4 ans	2000	48 x 46,05 €	210,40 €
4 ans	3000	48 x 69,08 €	315,84 €
4 ans	4000	48 x 92,11 €	421,28 €
4 ans	5000	48 x 115,15 €	527,20 €
5 ans	2000	60 x 37,75 €	265,00 €
5 ans	3000	60 x 56,61 €	396,60 €
5 ans	4000	60 x 75,48 €	528,80 €
5 ans	5000	60 x 94,35 €	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

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

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

https://instagram.com/traiteur_renaud/

Repas, Service
Tarifs
Tout inclus par personne
Vaisselle, Nappage

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