

Renaud

Traiteur • Le Mans • Paris

DEPUIS 1990

Faire de votre événement un souvenir inoubliable !



Catalogue Mariages & Réceptions privées 2026

www.renaudtraiteur.fr

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 simulez votre devis en ligne via le site www.renaudtraiteur.fr ou directement à l'adresse <https://commandes.renaudtraiteur.fr/weddings/>



NOUVEAU
SERVICE

Renaud
Traiteur • Le Mans • Paris

Le
Simulateur de
Devis de Mariage

www.renaudtraiteur.fr

Le Sommaire

Présentation	5
Notre Histoire Deux Générations	6
Votre Réception.....	7
La Certification "Les Traiteurs de France"	8
Attestation "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 "Élégance" (8 pièces)	25
Cocktail Apéritif "Gourmet" (10 pièces)	26
Cocktail Apéritif "Végétarien" (10 pièces).....	27
Cocktail Apéritif "Prestige" (12 pièces).....	28
Les Options du Cocktail.....	29
Permutation, remplacement et complément de pièces	
Les Ateliers Culinaires	
Les Repas Assis	34
Menu "Plaisir"	35
Menu "Végétarien"	36
Menu "Élégance"	37
Menu "Gourmet"	38
Menu "Prestige"	39
Les Options du Menu	40
• 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.....	41
Les Options du Fromage	42
Les Choix et Options du Dessert	43
Pour les Enfants.....	45

Les Buffets Assis	46
Buffet "Gourmet"	47
Buffet "Prestige"	48
Les Grands Cocktails Dînatoires debout	49
(Remplacent le Cocktail Apéritif + Repas)	
Grand Cocktail Dînatoire " Gourmet " (22 pièces).....	50
Grand Cocktail Dînatoire " Prestige " (25 pièces)	51
Les Options	52
Choix et Options de Vaisselles et Verrerie.....	53
Formule "Boissons incluses".....	54
pour le Cocktail Apéritif	
pour le Repas assis	
Carte des Vins	56
Autres Options	57
Animation de Nuit.....	58
Lendemain en Formule Brunch	59
Lendemain en Formule Buffet en livraison simple (sans personnel)	60
Lendemain en Formule Buffet "tout inclus" (avec personnel).....	61
Le Mobilier	62
Les Tenues.....	63
Les Démarches Administratives	64
Réservez votre Réceptif.....	65
Réservez votre "Repas Dégustation"	67
Aide au Financement "Crédit à la consommation"	68

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 199 € par personne et 100 personnes au minimum,
sur devis.

* Indépendant des offres du présent catalogue
(Traiteur, lieu, décoration de tables et animation inclus).



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 plus de 30 ans, RENAUD Traiteur est à votre disposition pour contribuer à faire de votre réception, un souvenir unique.

Deux Générations

L'entreprise familiale, située à Laigné en Belin en Sarthe (72), est dirigée depuis 2013 par Thomas RENAUD, fils du fondateur Jean-Noël RENAUD.

Avec plus de 500 réceptions organisées chaque année auprès d'une clientèle d'entreprises et de particuliers, RENAUD Traiteur a acquis une sérieuse réputation sur le département de la Sarthe et les départements limitrophes. 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.

Votre Réception

L'organisation de votre réceptif 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
- 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 évènement une réussite et un souvenir inoubliable.



Agnès LEDRU,
Votre Conseillère Mariages &
Réceptions privées

Le Label Traiteur de France La Qualité Certifiée

Créé en 1996, le réseau Traiteurs de France propose les services de **37 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 1^{er} 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 maîtrise des risques alimentaires.

LA QUALITÉ CERTIFIÉE

RENAUD Traiteur a déjà initié une démarche Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) grâce à la Certification de Service Qualitrateur 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 1^{er} 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 maîtrise 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 effectuées 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'UNE CLIENTE : "Je recommande très fortement RENAUD Traiteur. Toute l'équipe a été très professionnelle pour le **mariage** de nos enfants le 25 juin 2022.

Ils ont tout réalisé en respectant tous nos souhaits. Un grand bravo au cuisinier, à toute son équipe, tout était délicieux, fin et raffiné. Merci à Didier le maître d'hôtel aux petits soins et un grand merci à Agnès Ledru qui a su nous écouter et faire le relais avec toute l'équipe

Un grand bravo à RENAUD traiteur
Mme D. – Mariage du 25/06/2022 – Château de la Bourdaisière – Montlouis sur Loire (37)



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

2024 – Valable 1 an

Je soussigné, Bernard CABIRON, en ma qualité de président national de l'association Les Traiteurs de France, élu lors de l'Assemblée générale le 20 novembre 2022, 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 1^{er} janvier 2024

Le Président

ISO 20121 | L'événementiel pour un développement durable

Certificat FR17/81842483 / Certificate FR17/81842483

Le système de management de / The management system of

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 03 avril 2023 au 16 février 2026 et reste valide jusqu'à décision satisfaisante à l'issue des audits de surveillance.
Version 3. Certifié depuis le 17 février 2017

This certificate is valid from 03 April 2023 until 16 February 2026 and remains valid subject to satisfactory surveillance audits.
Issue 3 Certified since 17 February 2017

Date d'expiration du certificat précédent 16 février 2023
Date de l'audit de renouvellement 17 février 2023

Last certificate expiry date 16 February 2023
Recertification audit date 17 February 2023

Autorisé par / Authorised by
Siham VIDARD

SGS ICS France
29, avenue Aristide Briand 94110 Arcueil France
t +33 (0)1 41 24 88 88 - <https://www.sgsgroup.fr/>



Ce document est un certificat électronique authentique destiné à l'usage professionnel du Client uniquement. Les versions imprimées du certificat électronique sont autorisées et seront considérées comme copies. Ce document est délivré par la société sous réserve des Conditions Générales SGS pour les Services de Certification disponibles sur Conditions Générales | SGS. Nous attirons votre attention sur les clauses contenues sur la limitation de responsabilité, d'indemnisation et de juridiction. Ce document est protégé par le droit d'auteur et toute altération non autorisée, contrefaçon ou falsification du contenu ou de l'apparence de ce document est illégale.
This document is an authentic electronic certificate for Client business purposes use only. Printed version of the electronic certificate are permitted and will be considered as a copy. This document is issued by the Company subject to SGS General Conditions of certification services available on Terms and Conditions | SGS. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdiction clauses contained therein. This document is copyright protected and any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful.



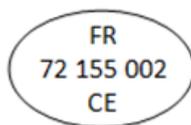
Page 1 / 1 / Page 1 / 1

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.



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

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Chevallier". The signature is written in a cursive style with a long horizontal stroke at the end.





Conditions Générales de Vente

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 : + 0,80 € 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 38,50 € TTC)
- la **décoration** des buffets du Cocktail uniquement, la glace à rafraîchir, la mise en Place du nappage et de la vaisselle, à l'exception de votre décoration personnelle (réalisée 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 38,50 € 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 + 0,90 € 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



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, du fait de sa très forte activité à l'occasion des week-ends du Grand Prix de France Moto, des 24H du Mans, et de Le Mans Classic, ne sera pas disponible à ces dates. Les confirmations reçues en amont de la publication officielle de ces dates d'évènements s'entendent donc « sous réserve de disponibilité » et pourront devenir caduques si elles tombent sur l'une des dates de ces évènements. Dans ce cas, RENAUD Traiteur s'engage, dès qu'il en aura connaissance, à prévenir le client dans les meilleurs délais de l'annulation de sa réservation, sans aucune forme de dédommagement. Le client reconnaît avoir pris en compte ce point lors de sa réservation et l'accepte sans réserve.

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 Mariages & Réception privées dont le client reconnaît avoir pris connaissance.

Annulation de Commandes - Reports

Toute demande d'annulation devra être formulée par écrit et entraînera, 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'évènement, 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'évènement 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. En cas de poursuite de l'inflation supérieur à 2% entre l'émission du présent catalogue et la date de la réception, les tarifs mentionnés dans ce catalogue seront révisables de plein droit.

Clause Nappages et Serviettes en tissu

Il est vivement déconseillé d'allumer des bougies sur le nappage. Toute nappe ou serviette brûlée, détériorée ou manquante sera facturée 72€ TTC par nappe et 6€ TTC par serviette. À cet effet, un chèque de caution équivalent à 10% du total du devis sera à remettre à RENAUD Traiteur au plus tard 10 jours avant l'évènement, en même temps que le solde. Sans facturation de la part de notre loueur de nappes et serviettes, ce chèque vous sera restitué sous 30 jours après l'évènement. En cas de nappage brûlé, détérioré ou manquant, et donc de facturation de notre loueur, cette caution sera encaissée, et le solde sera restitué s'il y a lieu.

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 retirés de la consommation afin d'être valorisés en bio-déchets" 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.

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

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

NOM et Prénom du signataire du devis

Date : _____

Signature (et paraphe des 2 pages précédentes) :



Tarification des Prestations

Cocktails Apéritifs Debout

Repas Assis

Buffets Froids Assis

Option Plats Chauds pour les Buffets Froids

Grands Cocktails Dînatoires Debout

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	20,80 € TTC
à partir de 60 personnes	19,45 € TTC
à partir de 90 personnes	18,30 € TTC
à partir de 120 personnes	17,00 € TTC
à partir de 200 personnes	16,70 € TTC
à partir de 300 personnes	16,60 € TTC
à partir de 400 personnes	16,50 € TTC
à partir de 500 personnes	16,40 € TTC



2. Cocktail Apéritif "Elégance" (8 pièces)

à partir de 30 personnes	23,35 € TTC
à partir de 60 personnes	22,10 € TTC
à partir de 90 personnes	20,90 € TTC
à partir de 120 personnes	19,55 € TTC
à partir de 200 personnes	19,25 € TTC
à partir de 300 personnes	19,15 € TTC
à partir de 400 personnes	19,05 € TTC
à partir de 500 personnes	18,95 € TTC

3. Cocktail Apéritif "Gourmet" ou "Végétarien" (10 pièces)

à partir de 30 personnes	26,60 € TTC
à partir de 60 personnes	24,50 € TTC
à partir de 90 personnes	23,25 € TTC
à partir de 120 personnes	22,00 € TTC
à partir de 200 personnes	21,90 € TTC
à partir de 300 personnes	21,70 € TTC
à partir de 400 personnes	21,60 € TTC
à partir de 500 personnes	21,50 € TTC

4. Cocktail Apéritif "Prestige" (12 pièces)

à partir de 30 personnes	29,30 € TTC
à partir de 60 personnes	26,75 € TTC
à partir de 90 personnes	25,70 € TTC
à partir de 120 personnes	24,30 € TTC
à partir de 200 personnes	23,85 € TTC
à partir de 300 personnes	23,65 € TTC
à partir de 400 personnes	23,55 € TTC
à partir de 500 personnes	23,45 € TTC

* Jusqu'à 40 km de notre laboratoire et sur la base d'un serveur pour 35 convives

Option 1 serveur pour 30 convives + 0,70 €/personne 1 serveur pour 20 convives + 2,80 €/personne

1 Serveur pour 10 convives + 9,20 €/personne

www.renaudtraiteur.fr



Tarification* Repas Assis

En fonction du nombre de convives. Tarifs ci-dessous présentés en tout inclus et par personne.

1. Menu "Plaisir" ou "Végétarien"

à partir de 30 personnes	70,35€ TTC
à partir de 40 personnes	65,25 € TTC
à partir de 50 personnes	61,65 € TTC
à partir de 70 personnes	59,20 € TTC
de 100 personnes à 149 personnes	55,40 € TTC
à partir de 150 personnes	54,20 € TTC
à partir de 250 personnes	52,95 € TTC
à partir de 350 personnes	51,60 € TTC



2. Menu "Elégance"

à partir de 30 personnes	74,05 € TTC
à partir de 40 personnes	69,05 € TTC
à partir de 50 personnes	65,25 € TTC
à partir de 70 personnes	62,90 € TTC
de 100 personnes à 149 personnes	59,20 € TTC
à partir de 150 personnes	57,85 € TTC
à partir de 250 personnes	56,65 € TTC
à partir de 350 personnes	55,40 € TTC

3. Menu "Gourmet"

à partir de 30 personnes	77,85 € TTC
à partir de 40 personnes	72,90 € TTC
à partir de 50 personnes	69,15 € TTC
à partir de 70 personnes	66,70 € TTC
de 100 personnes à 149 personnes	63,00 € TTC
à partir de 150 personnes	61,85 € TTC
à partir de 250 personnes	60,55 € TTC
à partir de 350 personnes	59,30 € TTC

4. Menu "Prestige"

à partir de 30 personnes	84,10 € TTC
à partir de 40 personnes	79,15 € TTC
à partir de 50 personnes	75,50 € TTC
à partir de 70 personnes	72,90 € TTC
de 100 personnes à 149 personnes	69,15 € TTC
à partir de 150 personnes	68,00 € TTC
à partir de 250 personnes	66,70 € TTC
à partir de 350 personnes	65,35 € TTC

* jusqu'à 40 km de notre laboratoire et sur la base d'un serveur pour 30 convives.

Option 1 serveur pour 20 convives + 4,90 €/personne

1 Serveur pour 10 convives + 19,80 € 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		+ 1,15 €	+ 3,50 €	+ 5,30 €
	Elégance	- 1,15 €		+ 2,50 €	+ 4,15 €
	Gourmet	- 3,50 €	- 2,50 €		+ 1,90 €
	Prestige	- 5,35 €	- 4,15 €	- 1,90 €	

- 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		+ 2,20 €	+ 2,90 €	+ 6,15 €
	Elégance	- 2,20 €		+ 0,80 €	+ 2,95 €
	Gourmet	- 2,90 €	- 0,80 €		+ 2,30 €
	Prestige	- 6,15 €	- 2,95 €	- 2,30 €	



Homard Cuisson nacrée, Tourbillon de Crème bio aux Saint Jacques

Tarification* Buffets 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	68,10 €	79,45 €
minimum 40 convives	63,10 €	74,45 €
minimum 50 convives	58,15 €	69,45 €
minimum 70 convives	54,40 €	65,85 €
de 100 à 149 convives	51,90 €	59,50 €
de 150 à 249 convives	50,80 €	58,25 €
de 250 à 349 convives	49,45 €	57,05 €
350 et plus...	48,10 €	55,70 €



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 : + 0,85 € TTC/convive. Au-delà nous consulter.

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

	Buffet Gourmet	Buffet Prestige
minimum 30 convives	34,20 €	41,70 €
minimum 40 convives	31,75 €	40,45 €
minimum 50 convives	30,40 €	38,10 €
minimum 70 convives	29,20 €	36,75 €
de 100 à 149 convives	27,85 €	35,65 €
de 150 à 249 convives	26,65 €	34,30 €
de 250 à 349 convives	25,40 €	33,00 €
350 et plus...	24,30 €	31,85 €



Livraison incluse jusqu'à 40 km de notre laboratoire de Laigné en Belin, supplément zone 2 jusqu'à 60 km : + 63,00 €, sans aucune autre fourniture.

Conditionnement à nous rapporter le lundi (caution 100,00 €) ou reprise possible forfait de 68,10 € zone 1 jusqu'à 40 km – 102,15 € 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 Figes 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	4,70€	4,70€	4,70€	5,95€	5,95€	5,95€	5,95€	7,70€	7,70€	5,95€	7,80€	8,90€
Buffet Prestige	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
de 100 à 149 convives	3,90€	3,90€	3,90€	4,90€	4,90€	4,90€	4,90€	6,60€	6,75€	4,90€	6,90€	8,20€

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

	Surcoût ou Minoration
à partir de 30 convives	↗ 2,50 €
à partir de 40 convives	↗ 1,90 €
à partir de 50 convives	↗ 1,25€
à partir de 70 convives	↗ 0,70 €
à partir de 150 convives	↘ 0,70 €
à partir de 250 personnes	↘ 1,25 €
à partir de 350 personnes	↘ 1,90 €

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	80,30 €
à partir de 70 personnes	69,00 €
de 100 à 149 personnes	64,00 €
à partir de 150 personnes	62,70 €
à partir de 250 personnes	61,55 €
à partir de 350 personnes	60,30 €

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

à partir de 50 personnes	86,70 €
à partir de 70 personnes	75,45 €
de 100 à 149 personnes	70,35 €
à partir de 150 personnes	69,00 €
à partir de 250 personnes	67,90 €
à partir de 350 personnes	66,55 €



* jusqu'à 40 km 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	

Cocktail Apéritif Plaisir (6 pièces)

Mises en Bouche Gourmandes (4)

Wrap de Saumon fumé à la Crème de Yuzu et Pousse Epinard

Ruban de Carotte Jaune et Crevette sauvage acidulée

Mini dôme Sablé de Foie Gras aux Noisettes torréfiées

Galette de Volaille aux Tomates confites et Beaussay bio Sarthois

Verrine Fraicheur (1)

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert

Sélection de la Panetière (1)

Triangle de Volaille au Granny et Épices Madras, Jeune pousse



Prix TTC : 17,00 € par convive

Base 120 à 200 personnes ; voir tarification page 17

Cocktail Apéritif Elégance (8 pièces)

Mises en Bouche Gourmandes (4)

Wrap de Saumon fumé à la Crème de Yuzu et Pousse Epinard

Ruban de Carotte Jaune et Crevette sauvage acidulée

Mini dôme Sablé de Foie Gras aux Noisettes torréfiées

Galette de Volaille aux Tomates confites et Beaussay bio Sarthois

Duo de Verrine & Bouchée (2)

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert

Bouchée de Bœuf, sauce Tartare

Sélection de la Panetière (2)

Triangle de Volaille au Granny et Épices Madras, Jeune pousse

P'tit Pain au Combawa et Dorade Kumquat Aneth



Prix TTC : 19,55 € par convive

Base 120 à 200 personnes ; voir tarification page 17.



Cocktail Apéritif Gourmet (10 pièces)

Mises en Bouche Gourmandes (6)

Wrap de Saumon fumé à la Crème de Yuzu et Pousse Epinard
Ruban de Carotte Jaune et Crevette sauvage acidulée
Mini dôme Sablé de Foie Gras aux Noisettes torréfiées
Galette de Volaille aux Tomates confites et Beaussay bio Sarthois
Cannelloni de Volaille à la Graine de Meaux et Légumes Croquants
Risotto de Saint-Jacques et Gambas Corail

Duo de Verrine & Bouchée (2)

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert
Bouchée de Bœuf sauce Tartare

Sélection de la Panetière (2)

Triangle de Volaille au Granny et Épices Madras, Jeune pousse
P'tit Pain au Combawa et Dorade Kumquat Aneth



P'tit Pain au Combawa et Dorade Kumquat Aneth

Prix TTC : 22,00 € par convive

Base 120 à 200 personnes ; voir tarification page 17.

Cocktail Apéritif Végétarien (10 pièces)

Mises en Bouche Gourmandes (5)

Vitelotte et Crémeux Végétal aux Petits Pois

Ruban Carotte Jaune, Ricotta aux Appétits

Pasta'Tub, Courgettes Confites au Basilic

Bouchon de Maïs et Vague de Daïkon

Fajitas aux Poivrons Doux et Chèvre Frais

Verrine Fraîcheur (1)

Espuma Houmous, Barigoule d'Artichauts, Pignons Pesto

Sélection de la Panetière (4)

Briochette Provençale, mini Ratatouille

Ovaline de Courge et Tartare en Duo de Choux-Fleurs

Pain Pita copeaux de Parmesan, Tomates confites et Pesto

Pain Sully Truffé aux Pleurotes et Artichauts

Vitelotte et Crémeux Végétal aux Petits Pois

Prix TTC : 22,00 € par convive

Base 120 à 200 personnes ; voir tarification page 17.



Cocktail Apéritif Prestige (12 pièces)

Mises en Bouche Gourmandes (6)

Wrap de Saumon fumé à la Crème de Yuzu et Pousse Epinard
Cannelloni de Volaille à la Graine de Meaux et Légumes Croquants
Ruban de Carotte Jaune et Crevette sauvage acidulée
Mini dôme Sablé de Foie Gras aux Noisettes torréfiées
Risotto de Saint-Jacques et Gambas Corail
Galette de Volaille aux Tomates confites et Beaussay bio Sarthois

Instant Nature et Croquant (2)

Pic Tomate Mozzarella au Basilic
Verrine de Gaspacho Melon
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 Bœuf sauce Tartare

Sélection de la Panetière (2)

Triangle de Volaille au Granny et Épices Madras, Jeune pousse
P'tit Pain au Combawa et Dorade Kumquat Aneth

Risotto de Saint-Jacques et Gambas Corail

Prix TTC : 24,30 € 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	Elégance	Gourmet	Prestige
Canapés salés	Wrap de Saumon fumé à la Crème de Yuzu et Pousse Epinard	✓	✓	✓	✓
	Mini dôme Sablé de Foie Gras aux Noisettes torréfiées	✓	✓	✓	✓
	Ruban de Carotte Jaune et Crevette sauvage acidulée	✓	✓	✓	✓
	Galette de Volaille aux Tomates confites et Beaussey bio Sarthois	✓	✓	✓	✓
	Cannelloni de Volaille à la Graine de Meaux et Légumes Croquants			✓	✓
	Risotto de Saint-Jacques et 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 Bœuf, sauce Tartare		✓	✓	✓
	Verrine de Gaspacho Melon				✓
Paneterie	Triangle de Volaille au Granny et Épices Madras, Jeune pousse	✓	✓	✓	✓
	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
(+ 1,10 € / pièce)

Canapés salés	Verrine	Paneterie
• Macaron de Foie Gras et Figs au Vinaigre Balsamique (Spécialité Maison)	• Crémeux d'Asperges aux Gambas	• Fusette de copeaux de Parmesan, Tomates confites et Pesto
• 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	• Cake aux Fruits Mendiants Canard Cranberry
• 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		
• Sarrazin en spirale de Magret Fumé		

3. Pièces salées chaudes en complément (+ 1,20 € / 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 (+ 1,40 € / 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 (+ 1,20 € / 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 (+ 4,80 € / personne)

Sorbets Biologiques élaborés en Sarthe avec Chariot à Glace Traditionnel
7 parfums disponibles : Abricot, Banane, Cerise, Framboise, Fraise, Citron, Mangué. 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.

Les Ateliers Culinaires "Mer"

N°1. Atelier 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 : 3,10 € par convive



N°2. 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 : 3,90 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 5,00 € à partir de 60 personnes au minimum



N°3. 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 : 3,90 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 5,00 € à partir de 60 personnes au minimum



N°4. Bar à "Huîtres" (2/pers)

Huîtres de nos Côtes Françaises (sans Animateur)

Prix TTC : 3,10 € par convive

N°5. Bar à Sushis et Makis Maison (3/pers)

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

Prix TTC : 3,70 € par convive à partir de 100 personnes au minimum



Atelier Culinaire réalisé par un Chef en tenue

Les Ateliers Culinaires "Terre"

N°1. Atelier de Jambon Sec (30gr)

Effeillage de Jambon Serrano servi sur une petite tranche de Pain aux Noisettes et Raisins 

Prix TTC : 3,10 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 3,70 € à partir de 90 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 : 3,70 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 4,90 € 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 : 3,90 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 5,00 € à partir de 60 personnes au minimum

N°4. Atelier Déclinaison de Tomates (selon Saison) (1/pers)

Tomates de Couleur découpées en Carpaccio devant vous
Accompagnées de Mozzarella et Burrata, Huile d'Olive et Basilic
et Gaspacho Roma au Pesto  

Prix TTC : 3,70 € à partir de 120 personnes au minimum

N°5. 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 : 3,70 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 4,90 € à partir de 60 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 : 5,00 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 5,50 € à partir de 90 personnes au minimum

Prix TTC : 6,05 € à partir de 60 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



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

Alliance d'Ecrevisses, Scampis et Crevettes Sauvages, Gomasio Marin et Mousseline de Langoustines (Gomasio Marin : mélange d'épices asiatique (algues, sésame et sarrasin)

Risotto de Loué et Légumes confits, Gaspacho Tomates Pesto

Viande ou Poisson** au choix

Mignon de Porc Label Rouge, Marbré Piperade, Jus Moutarde Violette

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

Tournedos de Loué au Cœur de Foie Gras et Fruits Secs, réduction au Banyuls

Cabillaud nacré à l'huile de Persil plat, Crumble d'Ail doux

Garniture de deux Légumes au choix

Salade Gourmande et son Duo de Fromages au choix

(choix et options page 42, 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

Présentation du Dessert OUI - NON

Petit Pain carré au Levain, Café***

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

Prix TTC : 55,40 €** 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 complétée par une 2ème entrée (avec supplément). Voir page 40.

** Permutation possible entre les menus. *** Café Nespresso +0,60 € TTC (en remplacement du café filtre)

**** Voir tarification page 18



Menu Végétarien

Entrée Froide* au choix

Risotto de Quinoa sur Croquant de Sablé fleuri aux légumes crus cuits
Pana Cotta Végétale Dubarry, Légumes Grillés et Confits
Crunchy Noisettes et Courges, Risotto croquant, Crémeux Soja et Petits Pois
Quenelle de Chèvre Frais, Sablé de Légumes Racines
« Tartelette » de Courgettes au fromage frais, Vinaigrette Basilic

Plat au choix

Tournedos de Polenta safranée marbré aux Tomates rôties aux Cébettes
Tonnelet de Patates Douces aux Morilles
Trilogie de Légumes Farcis végété

Garniture de deux Légumes au choix

Salade Gourmande et son Duo de Fromages au choix

(choix et options page 42, 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

Présentation du Dessert OUI - NON

Petit Pain carré au Levain, Café***

Risotto de Quinoa sur Croquant de Sablé fleuri aux légumes crus cuits

Prix TTC : 55,40 €** 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 complétée par une 2ème entrée (avec supplément). Voir page 40.

** Permutation possible entre les menus. *** Café Nespresso +0,60 € TTC (en remplacement du café filtre)

**** Voir tarification page 18



Menu Elégance

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

Viande ou Poisson** 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

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

(choix et options page 42, 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

Présentation du Dessert OUI - NON

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

Prix TTC : 59,20 €** 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 complétée par une 2ème entrée (avec supplément). Voir page 40.

** Permutation possible entre les menus. *** Café Nespresso +0,60 € TTC (en remplacement du café filtre)

**** Voir tarification page 18



Menu Gourmet

Entrée Froide* au choix

Foie Gras de Canard entier mi-cuit Acidulé d'Abricot Sablé Sésame

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

Calisson de Gambas Marinées et Coquillages, Combava et Coriandre, Espuma Tzatzíki

Transparence de Loué aux Asperges vertes, Banderille de Gambas marinées, Vinaigrette de Basilic

Viande ou Poisson** 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 Médailon)

Médailon de Volaille fermière farcie aux Morilles et sa Porcelaine de Mini Caillette

Filet de Bar rôti sur peau au Beurre d'Agrumes

Garniture de deux Légumes au choix

Salade Gourmande et sa dentelle au froment, Duo de Fromages

(choix et options page 42, 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

Présentation du Dessert OUI - NON

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

Prix TTC : 63,00 €** 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 complétée par une 2ème entrée (avec supplément). Voir page 40.

** Permutation possible entre les menus. *** Café Nespresso +0,60 € TTC (en remplacement du café filtre)

**** Voir tarification page 18



Menu Prestige

Entrée * au choix

Nage de Saint Jacques aux Gambas, Émulsion au Jasnières du Domaine de la Raderie (chaud)
Éclair de Volaille de Loué, Barigoule de Légumes Confits au Basilic, Quenelle de Chèvre Frais
Quenelle de Saint-Jacques et Saumon Fumé Maison Label Rouge, Granny Sablé Citron aux
Légumes croquants
Homard Cuisson nacrée, Tourbillon de Crème bio aux Saint Jacques (+6,90 € TTC)

Viande ou Poisson ** 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
Médaille de Volaille Fermière farcie aux Morilles, Caillette et Laitue Braisée
Magret de Canard Label Rouge Rôti, Cromesqui confit, Petit Corsé de Myrtilles
Filet de Saint Pierre au crémeux de Champagne, Nem de Langoustines (+2,05 € TTC)

Garniture de deux Légumes au choix

Fromages au choix (choix et options page 42, 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, Sainte Maure de Touraine, Saint Marcelin, Brie de Meaux, Beurre Fermier

Dessert au choix

Présentation du Dessert OUI - NON

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

Prix TTC : 69,15 € ** 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 complétée par une 2ème entrée (avec supplément). Voir page 40.

** Permutation possible entre les menus. *** Café Nespresso +0,60 € TTC (en remplacement du café filtre)

**** Voir tarification page 18



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

Velouté de Petits Pois, 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)

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

Filet de Cabillaud à l'huile de Persil plat, Crumble d'Ail doux

6,35 € * TTC / Menu Plaisir

Daurade sur Peau Grillée à la Plancha, Émulsion Citron

7,30 € * TTC/Menu Élégance

Filet de Bar rôti sur peau au Beurre d'Agurmes

9,40 € * TTC/Menu Gourmet

Filet de Saint Pierre au crémeux de Champagne, Nem de Langoustines

11,05 € * TTC/Menu Prestige

* 30 minutes de service supplémentaire incluses.

Etape Fraîcheur au choix (+ 2,45 €/personne ; + 1,85 €/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 Limoncello)



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 de Beaussay

& Pleurotes et Petits Paris de notre Terroir sautés au Beurre bio Sarthois

Gratiné de Pommes de Terre au Beurre Fermier bio

& Purée de Carottes jaunes au Beurre de Citron confit

Purée aux brisures de Truffes (+1,30 € TTC)

& 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

Risotto Crémeux d'Asperges vertes et Girolles

& Galette de Chou Kale au Refrain 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 Assortiment de Verdurette

1 ardoise par table - supplément de 2,35 € 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

Buffet de Fromages Affinés et ses Pains fantaisies, Fruits secs et Confitures

Supplément de 3,55 € 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



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)

Le tout Fraise, Coulis Fruits Rouges →

Velours de Cerise Noire et Pousses de Sakura (fleur de Cerisier)

Fraicheur de Baba et Panna Cotta aux Fraises

Sablé de Mûres et Tuile Rose, Fleur de Verveine

Dôme de Cassis et son Cœur aux Poires et Noix, Nougatine de Sésame

Sablé aux Petits Fruits Rouges et crémé Bio Sarthois

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

Douceur de Nougat aux Framboises

La Framboise Cœur Coulant →

Délice de Granny et Sablé Sarthois

Velours de Pommes Sarthoises Caramélisées au Beurre Salé

Palet de Poire Conférence, Biscuit Noisette

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

La déclinaison de Pêche en tourbillon de velours →

L'éclair Kalamansi et Citron sur Sablé, Pousse Mélisse

Ecrin au Cœur de Citron Vert et Yuzu confit, Subtile d'Agrumes

Nuage Citron Cœur Framboise sur Palet Breton au Beurre Bio Sarthois →

Sphère de Mangue et Chocolat Blanc, Coulis Passion

Finger Crousti Mangue-Passion, Sorbet Mangue

Prestige "Choco'Or" aux éclats de Noix de Pécan caramélisées,

Sablé de Chocolat Noir Macaé et Grué Cacao

Tourbillon de Chocolat crémeux au cœur léger de Vanille de Madagascar

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

* selon disponibilité et saison

+ de visuels disponibles lors de votre rendez-vous



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) + 3,70 €/convives
- Wedding Cake (mini 70 convives – Parfum au choix Chocolat, Framboise, Vanille)
(Décoration incluse) + 4,90 €/convives
- Wedding Cake à la Française** (mini 70 convives) (décoration incluse),
hors Fleurs en supplément : sur devis + 4,90 €/convives
- 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) + 4,90 €/convive
- Pièce Montée à la Nougatine (1 chou/pers.), Pyramide de Macarons (1 macaron/pers.),
2 desserts au choix dans la liste page précédente, 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) + 4,90 €/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. mini 60 convives-parfums et couleurs au choix x2) +2,80 €/convives
- Pièce Montée aux Macarons (x 3/pers. mini 60 convives -parfums et couleurs au choix) +3,00€/convives
- Croque en Bouche nougatine à la Vanille (3 choux présentés en cône, min 30 convives)+4,90€/convive
- Cascade de Chocolat "juste chaud" et ses Fruits de saison (mini 70 convives) 4,90 €/convive
- Wedding Cake (mini 70 convives – Parfum au choix Chocolat, Framboise, Vanille) + 8,57 €/convive
(décoration incluse)



Wedding Cake à la Française** 8,70 € 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.

Pour les Enfants

① Cocktail Apéritif "Comme les Grands" au choix

① Le Grain de Sel ou

Les Multicouleurs

Brochette de Tomates Cerise,
Choc'Nounours, Jambon et Mimolette

Gourmandises salées

Briochette de Jambon blanc,
Briochette de Copeaux de Crabe

② Le Grain de Sucre

Les Multicouleurs

Brochette de Tagada,
Macaron aux Abricots,

Gourmandises sucrées

Mini Muffins, Cookies aux
Pépites, Chouquette au sucre
Pétillant

Prix TTC : 7,80 € par enfant. A partir de 15 enfants.

② Cocktail Déjeunatoire ou Dîatoire "Les P'tits Sages"

Éventails de Fraîcheur

Billes 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 : 15,90 € par enfant. A partir de 15 enfants.

③ Menu "Le P'tit Rapide"

Terrine de Campagne Maison ou

Aiguillettes de Volaille crémees ou

& Timbaline de Pommes en gratin

Bûche Choco Kinder®, Crème Anglaise

Effeillé de Saumon Fumé Maison

Hamburger Maison au Bœuf et
fromage fondu

& Pommes Rösties



Prix TTC : 17,40 € par enfant (14,95 € sans l'entrée).

④ Plat Complet seul 9,80 € par Enfant

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

Les Buffets Assis

Buffet "Gourmet"

Buffet "Prestige"



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 de Trofie Liguri façon Paëlla

Salade de Fèves et Tomates confites à la Feta marinée

Assortiment du Maître Affineur (60 gr)

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

Douceurs Sucrées (160 gr en multi-portion)

Brillance Chocolat Vanille

Tarte Sablée aux Fruits frais

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 : 51,90 €* par convive (en tout inclus)**

ou 27,85 €*** 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 +0,60 € TTC (en remplacement du café filtre)

*** Tarification par convive page 20.



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 Ecossois 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

Planche 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°2 (page 44 ; minimum 100 convives ou +3,15 €/pers.)

(7 à 8 desserts différents)

Assaisonnement

Petit Pain carré au Levain, Café **

Prix TTC : 59,50 €* par convive**

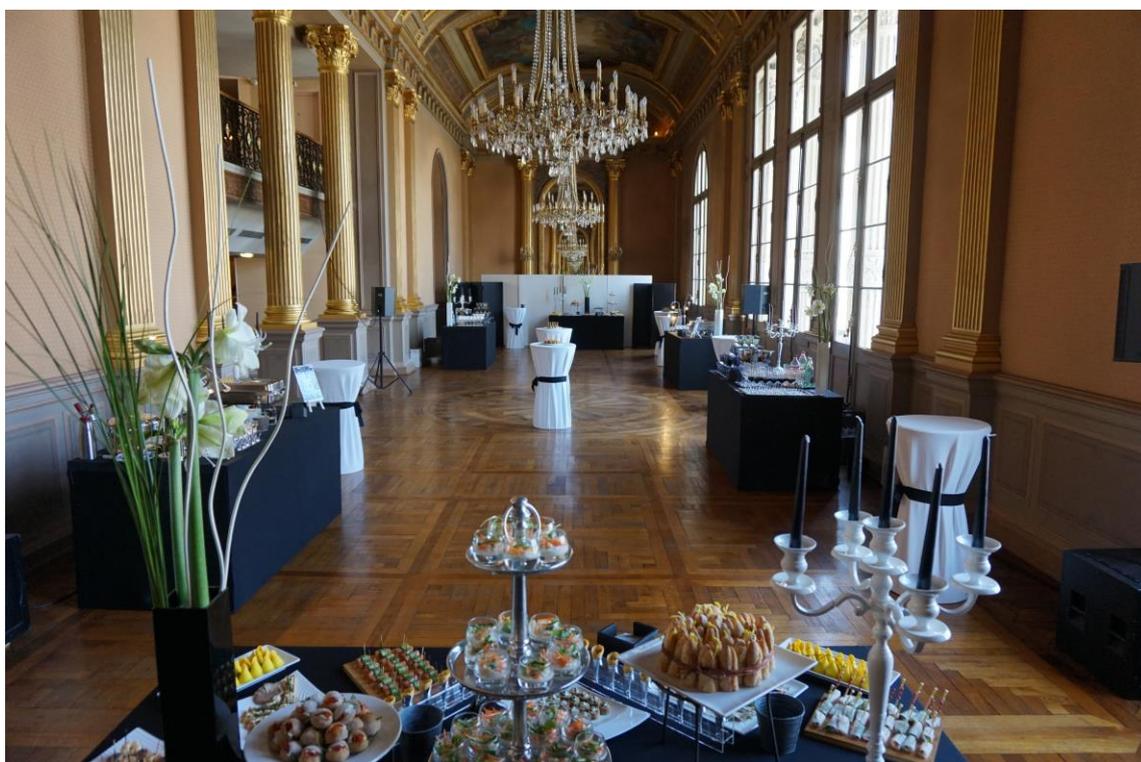
ou 35,65 €*** par convive en formule livrée simple

* Les Viandes Froides + Salades composées peuvent être remplacées par un Plat Chaud (Viande Poisson ou Barbecue). Voir Détails et Tarifs page 21.

** Café Nespresso +0,60 € 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)

Wrap de Saumon fumé à la Crème de Yuzu et Pousse Epinard
Cannelloni d'Agneau à la Graine de Meaux et Légumes Croquants
Ruban de Carotte Jaune et Crevette sauvage acidulée
Mini dôme Sablé de Foie Gras aux Noisettes torréfiées
Risotto de Saint-Jacques et Gambas Corail
Galette de Volaille aux Tomates confites et Beaussay bio Sarthois

Sélection de la Panetière (3)

Triangle de Volaille au Granny et Épices Madras, Jeune pousse
P'tit Pain au Combawa et Dorade Kumquat Aneth
Pic'Ficelle de Serrano et Parmesan

Planche Italienne 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'Abriçot, Mini Eclair à la Fraise, Dôme Citron
Meringué, Chupa Blanche au cœur Noir

Sucrés en Verrine (2)

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

Buffet de Café

Prix TTC : 64,00 €* par convive

* Voir tarification page 22

Grand Cocktail Dînatoire Prestige 25 pièces

se substitue à un Cocktail + Repas.

Mises en Bouche Apéritives (7)

Wrap de Saumon fumé à la Crème de Yuzu et Pousse Epinard
Cannelloni d'Agneau à la Graine de Meaux et Légumes Croquants
Ruban de Carotte Jaune et Crevette sauvage acidulée
Mini dôme Sablé de Foie Gras aux Noisettes torréfiées
Risotto de Saint-Jacques et Gambas Corail
Galette de Volaille aux Tomates confites et Beaussay bio Sarthois
Carré Sablé aux Tomates confites, Pesto et Tomme Sarthoise



Sélection de la Panetière (4)

Triangle de Volaille au Granny et Épices Madras, Jeune pousse
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 30 gr)

Copeaux du Maître Fromager (Comté, Pont l'Évêque, Chèvre, Refrain Bio Sarthois)

Incontournables Sucrés (4)

Macarons (parfum au choix), Mini Eclair Framboise, Mini Sablé Vanille Framboises

Sucrés en Verrine (2)

Verrine de Tiramisu à la Vanille et Fraises, Verrine Choc "Noisette"

Bar à Chupa (2)

Chupa Blanche au cœur Noir, Chupa Choco au Cœur Caramel

Panier de Fruits de saison (1)

Buffet de Café

Prix TTC : 70,35 €* 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

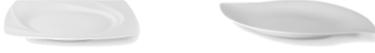
Lendemain en Formule Buffet en livraison simple (sans personnel)

Lendemain en Formule Buffet "tout inclus" (avec personnel)

Le Mobilier

Choix et Options de Vaisselle et Verrerie

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

Inclus dans le menu	Verrerie	Assiette	Couverts
<p>"Plaisir" et "Elégance" et "Gourmet"</p>	<p>Elégance</p>  <p>Ango</p> 	<p>Luna</p>  <p>Ophélie</p>  <p>Design</p> 	 <p>Contour</p>  <p>Liseret</p>
<p>"Prestige"</p> <p>En option : si menu "Plaisir", "Elégance" ou "Gourmet"</p> <p>+ 1,25 € TTC par convive</p>	<p>Krystal</p> 	<p>Martelée</p>  <p>Swing</p>  <p>Karbon</p>  <p>Assiette Noire Écuelle</p>  <p>Prestige</p>  <p>Filet Or</p> 	<p>Millénium</p>  <p>Baguette</p> 

Formule Boissons incluses

pour le Cocktail Apéritif

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

Le Chai "Sélection by RENAUD"

Crémant de Loire Blanc Brut "L'Extra par Langlois Châteaux"
 Soft Drinks (Vittel, Perrier Fines Bulles, Coca-Cola, Jus de Pommes artisanal Sarthois) 50 cl par personne



4,90 € TTC/convive

1 bouteille 75 cl pour 3

La Sélection "Saveurs"

Soupe Angevine ou Punch aux Fruits
 Soft Drinks (Vittel, Perrier Fines Bulles, Coca-Cola, Jus de Pommes artisanal Sarthois) 50 cl par personne

7,40 € TTC/convive

50 cl par personne

Le Chai des "Connaisseurs"

Champagne Blanc Brut "Cristian Senez"
 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



8,90 € TTC/convive

1 bouteille 75 cl pour 3

Le Chai des "Experts"

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



10,65 € TTC/convive

1 bouteille 75 cl pour 3

Animation "Cocktail Mojito"

forfait 160,00 € TTC + 3,70 € 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



Formule Boissons incluses

pour le Repas

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

Le Chai "Sélection by RENAUD" 4,30 € TTC/convive
 Val de Loire Chardonnay blanc Vieilles Vignes "Domaine du Vieil Orme" 1 bouteille pour 5
 Bordeaux Supérieur Rouge "Château Port du Roy" 1 bouteille pour 4

Le Chai des "Connaisseurs" 4,90 € TTC/convive
 Val de Loire Chardonnay blanc Vieilles Vignes "Domaine du Vieil Orme" 1 bouteille pour 5
 Blaye Côtes de Bordeaux rouge "Château La Rose Bellevue" Cuvée Tradition 1 bouteille pour 4

Le Chai des "Experts" 6,80 € TTC/convive
 Blaye Côtes de Bordeaux blanc "Château La Rose Bellevue" Cuvée Prestige 1 bouteille pour 5
 12 mois en fût de chêne neuf
 ou Jasnières (Vin blanc de la Sarthe) 1 bouteille pour 5

Bordeaux 1ère Côte de Blaye rouge "Château Crusquet Sabourin" 1 bouteille pour 4
 12 mois en fût de chêne neuf
 ou Bordeaux Haut Médoc rouge "Château Balac" 1 bouteille pour 4
 Cru Bourgeois Supérieur vendangé à la main et vieilli en fût de chêne

Et pour le lendemain...

Le Chai "Bordelais"* 3,40 € TTC/convive
 Bordeaux Blanc "Château du Barail" 1 bouteille pour 5
 Bordeaux Rouge "Château du Barail" 1 bouteille pour 4

* Ce chai n'est proposé que pour une prestation du lendemain.

Forfait Eaux 1,20 € TTC / convive

(pour le repas uniquement, eau plate 1 bouteille pour 3 - eau pétillante 1 bouteille pour 3)

Sous réserve des stocks disponibles. 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.

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)

Carte des Vins

Cocktails

	TTC
Cocktail Passion du large (sans alcool)	le litre 10,40 €
Sangria Traditionnelle à la cannelle	le litre 10,40 €
Soupe Angevine (Triple Sec, Sirop de Canne, Jus de Citron, pétillant)	le litre 18,00 €
Punch aux Fruits	le litre 18,00 €
Animation Mojito	forfait 160,00 € + 3,70 € /mojito

Vins Blancs

	TTC
Bordeaux Blanc "Château du Barail" 2018	8,70 €
Val de Loire Chardonnay "Domaine du Vieil Orme" 2022	11,20 €
Jasnières "Olivier CHAMPION" 2022	12,50 €
Blaye Côte de Bordeaux Prestige Château la Rose Bellevue 2022	12,50 €

Vins Rosés

	TTC
Val de Loire - Le Sarthe – Olivier CHAMPION 2022	

Vins Rouges

	TTC
Bordeaux Rouge "Château du Barail" 2018	8,70 €
Bordeaux Supérieur Rouge "Château Port du Roy" 2019	9,95 €
Blaye Côtes de Bordeaux "Château La Rose Bellevue" Cuvée Tradition 2022	11,20 €
Bordeaux 1ère Côte de Blaye "Château Crusquet Sabourin" 2019	12,50 €
Bordeaux Haut Médoc "Château Balac" Cru Bourgeois Supérieur 2019	12,50 €

Eaux Minérales & Soft Drinks

	TTC
Vittel 100 cl (bouteille en verre)	1,85 €
Eau de Perrier (Fines bulles) 100 cl (bouteille en verre)	2,00 €
Coca-Cola (bouteille) / Jus d'Orange (bouteille) / Jus de Pommes Fermier BIO	3,70 €

Pétillants et Crémant de Loire

	TTC
Blanc de Blanc "Méthode Traditionnelle" Adrien Romet	9,10 €
Crémant de Loire Blanc Brut "L'Extra par Langlois Château"	11,50 €
Vouvray Brut Bernard Fouquet	11,50 €

Champagne Brut

➔ Offre exceptionnelle (inclus le transport, le service et le glaçage)

Champagne Brut Senez Sélection Traiteurs de France	26,29 € 23,55 €
Champagne Jacquart Brut Mosaïque	32,49 € 29,00 €



Autres Options

Tarifs TTC par convive

- Repas-Test en Coffret à Emporter 42,00 €*
dans notre Salle de Dégustation 59,40 €*
* (avec réservation au préalable (page 65)
Repas-Test des Mariés(x 2) déduit de la facture finale en cas de confirmation de votre mariage chez RENAUD Traiteur.
- Soft Drinks Cocktail (Vittel, Eau de Perrier, Coca-Cola, Jus de Pommes artisanal Sarthois-50 cl/ pers) 1,20 €/convive
- Eaux Minérales en verre (pour le repas uniquement) (Vittel 33cl/pers., Eau de Perrier 33cl/pers.) 1,20 €/convive
- Complément Eaux en P.E.T. pour la soirée (Vittel 20cl/pers., Eau de Perrier 20cl/pers.) 0,70 €/convive
- Café Nespresso® (en remplacement du Café filtre au repas) 0,60 €/convive
- Soupe à l'Oignon (avec vaisselle, Emmental et Croûtons ; minimum 30 personnes) 3,70 €/convive
- Animation "Cheeseburger/Frites" (de 2h00 à 3h00 du matin) (cf. page 58) à partir de 17,00 €
- Préparation d'un plat de substitution pour quelques personnes (Allergie ou autre) + 6,25 €
- Nappage et serviettes (en Intissé en remplacement du tissu pour le repas) - 0,80 €
- Mobilier Tendance cf. page 60

Au forfait

- Assortiment de Mignardises Confiseur pour la soirée (50 pièces) 55,30 €
- Fontaine à Champagne (sur la base de 100 coupes, hors Champagne) 109,00 €
- Forfait Soft Drinks pour la Soirée (base 50 personnes) 60,40 €
(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 à partir de 1h du matin 50,20 €




Animation de Nuit

de 2h00 à 3h00 du matin

Cheeseburger / Frites

1 Cheeseburger +/- 200 gr
1 portion de Frites 250gr



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 (58,00 € TTC).



Avec cette option, il est conseillé de prévoir également du personnel pour le service des boissons (au taux horaire de 50,20 €).

Lendemain Formule Brunch

Timing conseillé : 10h30/14h00

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

Mini Viennoiseries (2)

Croissant, Pain au Chocolat,

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

Eventails salés

Duo de Rillettes au Confit de Jambon (25g) et Terrine Campagnarde (25g)
 Jambon de Paris (25g), Jambon Sec Italien (25g)
 Saumon fumé Maison au Bois de Hêtre (30g)

Coin Fraîcheur (150g)

Tomates et Anneaux de Cébettes et Mozzarella,
 Melon jaune Espagnol (selon saison)

Oufs brouillés (1) & Saucisses (1)

Rôti de Bœuf à la Moutarde à l'Ancienne (60g)

Salade Caesar à la Volaille de Loué grillée, sauce crémée au Parmesan (150 g)

Plateau de Fromages (40g)

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

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

Tarte aux Fruits de Saison (1 part), Riz au Lait Fermier Sarthois (80g)



Tarifs :		Tout inclus*
30 convives minimum :		49,55 € TTC
50 convives minimum :		48,20 € TTC
100 convives minimum :		47,10 € 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 +0,85 € 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 précédant la réception; dépassement du personnel au taux horaire de 39,50 € TTC de l'heure par serveur).

Lendemain Formule Buffet en livraison simple

Duo de Crudités (180gr)

Petits Quartiers de Tomates sarthoises à la Fête, 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 :	20,00 € TTC
50 convives minimum :	18,85 € TTC
100 convives minimum :	17,50 € TTC

Livraison incluse dans un rayon de 40 km, (+ 34,90 € TTC jusqu'à 60 km, au-delà nous consulter).

Options

	Tarifs TTC par convive
1 Pain (1/2 Baguette par convive)	0,70 €
2 Kit Vaisselle (Kit Nature Festival)	2,95 €
3 Rôti de Bœuf (80gr)	2,95 €
4 Corbeille de Fruits de Saison	0,85 €

Lendemain Formule Buffet

en tout inclus *

Duo de Crudités (180gr)

Petits Quartiers de Tomates à la Fête,
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

Viandes froides (140gr)

Tranche de Bœuf rôti 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 Sablée 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 :	35,85 € TTC
50 convives minimum :	34,50 € TTC
100 convives minimum :	33,30 € 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 : + 2,35 € 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 +0,85 € TTC par personnes; au-delà, sur devis).

Le Mobilier*

Le Mobilier du Cocktail

Tarifs TTC

Table de buffet rehaussée (H90 cm / L183 cm / L76 cm)	12,90 €
Table de buffet "Design" avec housse blanche (H90 cm / L200 cm / L94 cm)	34,40 €

⇒ Permet d'avoir un nappage housé non sensible au vent pour le cocktail.



Table ronde (diamètre 120 cm)	9,30 €
Table ronde (diamètre 150 cm)	10,05 €
Table Mange-debout (conseillée avec nappe tissu 150 x 150 à 7,50 €)	22,55 €
Table Mange-debout avec housse et nœud assorti	32,25 €

Les Tables du Repas

Table ronde (diamètre 120 cm) pour 6 personnes	9,30 €
Table ronde (diamètre 150 cm) pour 8 personnes	10,05 €
Table ronde (diamètre 180 cm) pour 10 personnes	12,90 €
Table ovale bois 12 personnes (2,5 m / 1,2 m)	12,90 €
Table ovale bois 16 personnes (4 m / 1,2 m)	25,80 €
Table ovale bois 24 personnes (6 m / 1,2 m)	38,70 €
Table rectangle PVC 6 personnes (1,83 m)	9,30 €
Table rectangle bois 8 personnes (2 m)	10,05 €

Les Chaises du Repas

Chaise blanche en résine	1,65 €
Chaise capitonnée en velours	4,00 €
Chaise blanche "News" ➔	6,25 €
Chaise Napoléon pliante blanc	7,80 €
Chaise housée en résine (housse ivoire, grege ou bl)	8,00 €
Chaise Napoléon "Cristal" avec assise en velours no	11,30 €



Le Mobilier d'Office Traiteur

Table rectangle PVC (1,83 m)	9,30 €
------------------------------	--------

* Forfait livraison selon zone géographique. Nappage du mobilier déjà inclus dans le prix des prestations - selon quota (sauf mange-debout).

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 Réceptif
Réservez votre "Repas Dégustation"

Réservez votre Réceptif

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 (ou virement) 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'évènement**, 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"



Coordonnées

RENAUD Traiteur • Agnès LEDRU - Conseillère Mariages et Particuliers
1 rue Gobillon • Laigné en Belin - 72220 LAIGNÉ- SAINT-GERVAIS
Tél. 02.43.47.03.90

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



www.facebook.com/renaud.traiteur



www.instagram.com/traiteur_renaud

Horaires d'Ouverture

9h00-12h00 / 14h00-18h00

Du Lundi au Vendredi (avec ou sans rendez-vous)

Samedi matin (uniquement sur rendez-vous)

