

Renaud

Traiteur • Le Mans • Paris

DEPUIS 1990



CATALOGUE | *Particuliers* | 2020

www.renaudtraiteur.fr

Le | Sommaire |

Présentation	4
Notre Histoire Deux Générations	5
Votre Réception.....	6
La Certification "Les Traiteurs de France"	7
Attestation "Les Traiteurs de France"	8
Attestation "ISO 20121"	9
Attestation "Laboratoire sous Agrément Sanitaire Européen	10
Conditions Générales de Vente (contenus des prestations)	11
Tarifications	15
Cocktails Apéritifs debout	16
Repas assis	17
Buffets Froids assis	19
Option Plats Chauds pour les buffets froids.....	20
Grands Cocktails Dînatoires debout (remplace un Cocktail Apéritif suivi d'un Repas assis)	21
Les Cocktails Apéritifs Debout	22
Cocktail Apéritif "Plaisir" (6 pièces)	23
Cocktail Apéritif "Elégance" (8 pièces)	24
Cocktail Apéritif "Gourmet" (10 pièces)	25
Cocktail Apéritif "Prestige" (12 pièces).....	26
Les Options du Cocktail	27
<ul style="list-style-type: none"> • Permutation, remplacement et complément de pièces • Les Ateliers Culinaires 	
Les Repas Assis	32
Menu "Plaisir"	33
Menu "Elégance"	34
Menu "Gourmet"	35
Menu "Prestige"	36
Les Options du Menu	37
<ul style="list-style-type: none"> • 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	38
Les Options du Fromage	39
Les Choix et Options du Dessert	40
Pour les Enfants	41

Les Buffets Assis	42
Buffet "Gourmet"	43
Buffet "Prestige"	44
Les Grands Cocktails Dînatoires Debout (remplacent le Cocktail Apéritif + Repas)	45
Grand Cocktail Dînatoire " Gourmet " (22 pièces).....	46
Grand Cocktail Dînatoire "Prestige" (25 pièces)	47
Les Options	48
Choix et Options de Vaisselles et Verrerie	49
Formule "Boissons incluses"	50
• pour le Cocktail Apéritif	
• pour le Repas assis	
Carte des Vins	52
Autres Options	53
Lendemain en Formule Buffet en livraison simple (sans personnel)	54
Lendemain en Formule Buffet "tout inclus" (avec personnel)	55
Le Mobilier	56
Les Démarches Administratives	57
Réservez votre "Prestation"	58





RENAUD Traiteur | *Présentation* |

Notre Histoire | Deux Générations

Votre Réception

La Certification "Traiteurs de France"

Attestation "Traiteurs de France"

Attestation "ISO 20121"

Attestation "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 25 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. RENAUD Traiteur intervient régulièrement dans un rayon de 300 kms autour du Mans.

Thomas RENAUD,
Directeur Général



Votre | Réception |

L'organisation du réceptif de votre événement 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 Tendances

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 bien en choisissant un Grand Cocktail Dînatoire en réception unique.

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

Agnès LEDRU,
Votre Conseillère



Traiteurs 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 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 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.



T

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

2019 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 17 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 dans la charte Développement Durable, respecte la Signature Qualité, est certifiée ISO 20121.

La société Renaud Traiteur possède le droit d'utiliser la marque et le logo « 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 2019

Le Président





Traiteur • Le Mans • Paris

Attestation | ISO 20121 |

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.

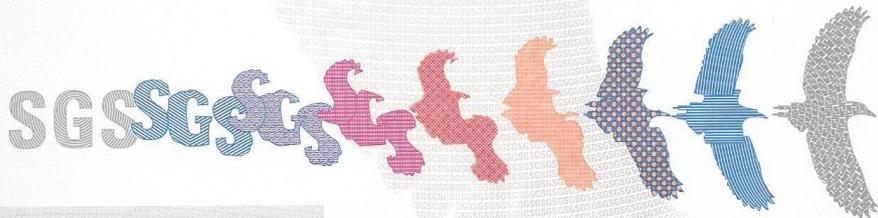
Ce certificat est valable du 17 février 2017 au 16 février 2020
Et reste valide jusqu'à décision satisfaisante à l'issue des audits de suivi
Version 1. Date de première certification février 2017

This certificate is valid from 17 February 2017 until 16 February 2020 and
remains valid subject to satisfactory surveillance audits.
Issue 1. First Certification date 17 February 2017

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



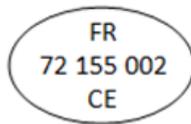
This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Certification Services accessible at www.sgs.com/terms_and_conditions.htm. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein. The authenticity of this document may 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.



Attestation
| *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 par rapport à la législation pour les Traiteurs et Organisateur de Réception.
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 4 Heures au total).
 - **Grand Cocktail Dînatoire (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 du Personnel,
- le taux réduit en vigueur de 10 % pour les prestations avec service, de 7 % pour les prestations sans service, 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 18, et page 19 pour la tarification des Buffets (minimum 30 adultes).

* 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 29,00 € 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 "Les 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**. 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. 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 commandes ne sont définitives qu'à réception par RENAUD Traiteur d'un **exemplaire du devis 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 3 mois avant l'événement), + 50 % (encaissés 2 mois avant l'événement) **avec le choix définitif du menu**. Le solde devra être réglé dans les 10 jours précédents l'événement (encaissé la semaine suivante). 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 précédents 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.**

Modifications de Commande

Les commandes sont fermes, définitives et non susceptibles d'annulation. Toutefois, **les modifications de quantités pourront être prises en compte par RENAUD Traiteur, dans la limite de 5 % 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 pourra faire l'objet d'un ajustement du tarif établi selon la grille tarifaire du Catalogue Mariage dont le client reconnaît avoir pris connaissance.

Les Conditions Tarifaires

Les tarifs communiqués dans le présent devis s'entendent selon la législation en vigueur à ce jour, notamment concernant le niveau de taxe applicable aux Contrats d'Extra indispensables à notre Profession.

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, RENAUD Traiteur sera déchargé 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 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 en 2013. A ce titre, vous pouvez consulter notre Politique de Management Responsable sur notre site internet http://www.renaudtraiteur.fr/fichiers/Politique_Management_Responsible.pdf.



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

NOM et Prénom du signataire du devis

Date : _____
Signature



Tarification des | *Prestations* |

Cocktails Apéritifs debout
Repas assis
Buffets Froids assis
Option Plats Chauds pour les buffets froids
Grands Cocktails Dînatoires debout

Tarifification* | *Cocktails Apéritifs* |

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	16,40 € TTC
à partir de 60 personnes	15,40 € TTC
à partir de 90 personnes	14,40 € TTC
à partir de 120 personnes	13,40 € TTC
à partir de 200 personnes	13,10 € TTC
à partir de 300 personnes	13,00 € TTC
à partir de 400 personnes	12,90 € TTC
à partir de 500 personnes	12,80 € TTC

2. Cocktail Apéritif "Élégance" (8 pièces)

à partir de 30 personnes	18,40 € TTC
à partir de 60 personnes	17,40 € TTC
à partir de 90 personnes	16,40 € TTC
à partir de 120 personnes	15,40 € TTC
à partir de 200 personnes	15,10 € TTC
à partir de 300 personnes	15,00 € TTC
à partir de 400 personnes	14,90 € TTC
à partir de 500 personnes	14,80 € TTC

3. Cocktail Apéritif "Gourmet" (10 pièces)

à partir de 30 personnes	21,20 € TTC
à partir de 60 personnes	19,20 € TTC
à partir de 90 personnes	18,20 € TTC
à partir de 120 personnes	17,20 € TTC
à partir de 200 personnes	17,10 € TTC
à partir de 300 personnes	17,00 € TTC
à partir de 400 personnes	16,90 € TTC
à partir de 500 personnes	16,80 € TTC

4. Cocktail Apéritif "Prestige" (12 pièces)

à partir de 30 personnes	23,00 € TTC
à partir de 60 personnes	21,00 € TTC
à partir de 90 personnes	20,00 € TTC
à partir de 120 personnes	18,90 € TTC
à partir de 200 personnes	18,60 € TTC
à partir de 300 personnes	18,50 € TTC
à partir de 400 personnes	18,40 € TTC
à partir de 500 personnes	18,30 € 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 € TTC/personne

• 1 serveur pour 20 convives + 2,40 € TTC/personne

Tarifification* | 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	55,40 € TTC
à partir de 40 personnes	51,40 € TTC
à partir de 50 personnes	48,40 € TTC
à partir de 70 personnes	46,40 € TTC
de 100 personnes à 149 personnes	43,40 € TTC
à partir de 150 personnes	42,40 € TTC
à partir de 250 personnes	41,40 € TTC
à partir de 350 personnes	40,40 € TTC



2. Menu "Élégance"

à partir de 30 personnes	58,40 € TTC
à partir de 40 personnes	54,40 € TTC
à partir de 50 personnes	51,40 € TTC
à partir de 70 personnes	49,40 € TTC
de 100 personnes à 149 personnes	46,40 € TTC
à partir de 150 personnes	45,40 € TTC
à partir de 250 personnes	44,40 € TTC
à partir de 350 personnes	43,40 € TTC

3. Menu "Gourmet"

à partir de 30 personnes	61,40 € TTC
à partir de 40 personnes	57,40 € TTC
à partir de 50 personnes	54,40 € TTC
à partir de 70 personnes	52,40 € TTC
de 100 personnes à 149 personnes	49,40 € TTC
à partir de 150 personnes	48,40 € TTC
à partir de 250 personnes	47,40 € TTC
à partir de 350 personnes	46,40 € TTC

4. Menu "Prestige"

à partir de 30 personnes	66,40 € TTC
à partir de 40 personnes	62,40 € TTC
à partir de 50 personnes	59,40 € TTC
à partir de 70 personnes	57,40 € TTC
de 100 personnes à 149 personnes	54,40 € TTC
à partir de 150 personnes	53,40 € TTC
à partir de 250 personnes	52,40 € TTC
à partir de 350 personnes	51,40 € TTC

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

- Option : • 1 serveur pour 20 convives + 3,75 € TTC/personne
 • 1 serveur pour 25 convives + 1,90 € TTC/personne

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			
		<i>Plaisir</i>	<i>Élégance</i>	<i>Gourmet</i>	<i>Prestige</i>
Si Menu...	<i>Plaisir</i>		+ 0,85 €	+ 2,60 €	+ 3,95 €
	<i>Élégance</i>	- 0,85 €		+ 1,80 €	+ 3,15 €
	<i>Gourmet</i>	- 2,60 €	- 1,80 €		+ 1,40 €
	<i>Prestige</i>	- 3,95 €	- 3,15 €	- 1,40 €	

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

		...pris avec la Viande du Menu			
		<i>Plaisir</i>	<i>Élégance</i>	<i>Gourmet</i>	<i>Prestige</i>
Si Menu...	<i>Plaisir</i>		+ 1,60 €	+ 2,10 €	+ 4,75 €
	<i>Élégance</i>	- 1,60 €		+ 0,50 €	+ 2,20 €
	<i>Gourmet</i>	- 2,10 €	- 0,50 €		+ 1,70 €
	<i>Prestige</i>	- 4,75 €	- 2,20 €	- 1,70 €	



Copyright Traiteurs de France

Tarifification* | 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 %)

	<i>Buffet Gourmet</i>	<i>Buffet Prestige</i>
minimum 30 convives	53,60 €	62,60 €
minimum 40 convives	49,60 €	58,60 €
minimum 50 convives	45,60 €	54,60 €
minimum 70 convives	42,60 €	51,60 €
de 100 à 149 convives	40,60 €	46,60 €
de 150 à 249 convives	39,60 €	45,60 €
de 250 à 349 convives	38,60 €	44,60 €
350 et plus...	37,60 €	43,60 €



Ces tarifs comprennent le service, le nappage, la vaisselle, la logistique jusqu'à un rayon de 40 kms depuis notre laboratoire de Laigné en Belin - base 2 véhicules - supplément zone jusqu'à 60 kms : + 0,69 € TTC/convive. Au-delà nous consulter.

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

	<i>Buffet Gourmet</i>	<i>Buffet Prestige</i>
minimum 30 convives	26,90 €	32,90 €
minimum 40 convives	24,90 €	31,90 €
minimum 50 convives	23,90 €	29,90 €
minimum 70 convives	22,90€	28,90 €
de 100 à 149 convives	21,90 €	27,90 €
de 150 à 249 convives	20,90 €	26,90 €
de 250 à 349 convives	19,90 €	25,90 €
350 et plus...	18,90 €	24,90 €



Livraison incluse jusqu'à 40 kms de notre laboratoire de Laigné en Belin, supplément zone 2 jusqu'à 60 kms : + 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 kms - 87,00 € zone 2 jusqu'à 60 kms.

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 aux Girolles Braisées et crème de Jasnières
6. Selle d'Agneau en écrin d'Olives et Gingembre, jus de Figs à la Saug 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; Travers de Porc Marinés** (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.
de 100 à 149 convives	3,75 €	3,75 €	3,75 €	4,65 €	4,65 €	4,60 €	4,65 €	6,15 €	6,15 €	7,15 €
Buffet Prestige	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
de 100 à 149 convives	3,05 €	3,05 €	3,05 €	3,95 €	3,95 €	3,95 €	3,95 €	5,45 €	5,45 €	6,45 €

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 |

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	63,40 € TTC
à partir de 70 personnes	54,40 € TTC
de 100 à 149 personnes	50,40 € TTC
à partir de 150 personnes	49,40 € TTC
à partir de 250 personnes	48,40 € TTC
à partir de 350 personnes	47,40 € TTC



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

à partir de 50 personnes	68,40 € TTC
à partir de 70 personnes	59,40 € TTC
de 100 à 149 personnes	55,40 € TTC
à partir de 150 personnes	54,40 € TTC
à partir de 250 personnes	53,40 € TTC
à partir de 350 personnes	52,40 € 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	

Cocktail Apéritif | *Plaisir* | 6 pièces

Mises en Bouche Gourmandes (4)

Sablé de Cubique Saumon Betterave et Crème Yuzu
Crevette Sauvage acidulée et Turban Croq'Carottes
Macaron de Foie Gras et Figues au Vinaigre Balsamique
Sarrasin en spirale de Magret fumé et Vinaigre Balsamique

Verrine Fraicheur (1)

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert

Sélection de la Panetière (1)

Bouchon de Citron Aneth en tartare d'Écrevisses



Crevette Sauvage acidulée et Turban Croq'Carottes

Prix TTC : 13,40 € par convive

Base 120 à 200 personnes; voir tarification page 17.

Cocktail Apéritif | *Élégance* | 8 pièces

Mises en Bouche Gourmandes (4)

Fajitas de Saumon Fumé Maison au croquant de Jeunes Pousses
Crevette Sauvage acidulée et Turban Croq'Carottes
Macaron de Foie Gras et Figs au Vinaigre Balsamique
Sarrasin en spirale de Magret fumé et Vinaigre Balsamique

Duo de Verrines Fraicheur (2)

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert
Cornet de Loué aux Epices et Céleri

Sélection de la Panetière (2)

Briochette Provençale à la Volaille de Loué et Estragon
Bouchon de Citron Aneth en tartare d'Écrevisses



Fajitas de Saumon Fumé Maison au croquant de Jeunes Pousses

Prix TTC : 15,40 € par convive

Base 120 à 200 personnes; voir tarification page 17.

Cocktail Apéritif | *Gourmet* | 10 pièces

Mises en Bouche Gourmandes (4)

Sablé de Cubique Saumon Betterave et Crème Yuzu
Crevette Sauvage acidulée et Turban Croq'Carottes
Macaron de Foie Gras et Figues au Vinaigre Balsamique
Sarrasin en spirale de Magret fumé et Vinaigre Balsamique

Duo de Verrines Fraicheur (2)

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert
Cornet de Loué aux Epices et Céleri

Sélection de la Panetière (2)

Muffin aux Tomates Confites et Basilic
Bouchon de Citron Aneth en tartare d'Écrevisses



Sablé de Cubique Saumon Betterave et Crème Yuzu

Prix TTC : 17,20 € par convive

Base 120 à 200 personnes; voir tarification page 17.

Cocktail Apéritif | *Prestige* | 12 pièces

Mises en Bouche Gourmandes (6)

Sablé de Cubique Saumon Betterave et Crème Yuzu
Pasta Rigatoni de Langoustines à l'Aïoli
Crevette Sauvage acidulée et Turban Croq'Carottes
Macaron de Foie Gras et Figues au Vinaigre Balsamique
Carré Sablé aux Tomates confites, Pesto et Tomme Sarthoise
Sarrasin en spirale de Magret fumé et Vinaigre Balsamique

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 Verrines Fraicheur (2)

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert
Cornet de Loué aux Epices et Céleri

Sélection de la Panetière (2)

Muffin aux Tomates Confites et Basilic
Bouchon de Citron Aneth en tartare d'Écrevisses



Prix TTC : 18,90 € par convive

Base 120 à 200 personnes; voir tarification page 16.

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"

		<i>Plaisir</i>	<i>Élégance</i>	<i>Gourmet</i>	<i>Prestige</i>
Canapés salés	Fajitas de Saumon Fumé Maison au croquant de Jeunes Pousses	✓	✓	✓	✓
	Sarrasin en spirale de Magret fumé et Vinaigre Balsamique	✓	✓	✓	✓
	Crevette Sauvage acidulée et Turban Croq'Carottes	✓	✓	✓	✓
	Macaron de Foie Gras et Figs, Vinaigre Balsamique	✓	✓	✓	✓
	Pasta Rigatoni aux Fruits de Mer et Asperges vertes			✓	✓
	Carré Sablé aux Tomates confites, Pesto et Tome Sarthoise			✓	✓
	Pic Tomates Mozzarella au Basilic				✓
	Bouquet Croq'Choux, Allumettes de Carottes, Champignons de Paris (+ 2 sauces)				✓
Verrines	Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert	✓	✓	✓	✓
	Cornet de Loué aux Epices et Céleri		✓	✓	✓
	Verrine de Gaspacho de Tomates et Concombre				✓
Paneterie	Bouchon de Citron Aneth en tartare d'Écrevisses	✓	✓	✓	✓
	Brioche Provençale à la Volaille de Loué et Estragon		✓	✓	✓

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)

<i>Canapés salés</i>	<i>Verrine</i>	<i>Paneterie</i>
• Sarrazin en spirale de Magret Fumé	• Crémeux d'Asperges aux Gambas	• Financier au Parmesan et Chorizo Ibérique
• Carré Sablé Foie Gras et Abricots	• Gambas au Tartare de Concombre et Chèvre frais	• Mille Feuille de Langoustines au Pain Noir
• Pince de Chorizo au confit de Loué	• Verrine de Guacamole aux Fruits de Mer	• Epis de Fine au Foie Gras et Raisins secs
• Pince de Mozzarella aux Tomates confites	• Verrine de Vitelotte et Saumon Fumé Ecosais	• 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 Melon au Muscat et Cramberries	• Club au Thon Citronné et Appétits
• Spirale de Saumon et Mascarpone	• Verrine de Loué aux éclats de Truffles	• Chouquette de Fromages frais aux Pistaches
• Galette de Sardines au Persil plat	• Verrine de Loué au Jambon Ibérique et Parmesan	• Fusette de copeaux de Parmesan, Tomates confites et Pesto
• Wrap de Gambas et Tomates confites	• Verrine de Fruits de Mer aux Tomates Cerise	• Petit Pavé Manceau de Volaille et Jeunes Pousses
• Pince de Radis soufflé aux Fruits de Mer	• Verrine de Saint Jacques aux Asperges vertes	• Petite Céréale de Loué au Basilic frais
• ½ Conchiglioni truffé à la Volaille et pointes d'Asperges	• Verrine d'Ecrevisses à l'Aïoli	• Petit Pavé Serrano au Beurre Salé
• Fajitas de Volaille et Poivrons doux	• Verrine de Crevettes au Pesto	• Pain Nordique de Jambon à l'Emmental

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

<i>Pièces salées chaudes</i>
Briochin aux Escargots
Cannelé aux Charlottes et Gésiers
Cannelé de Saumon et Ciboulette
Chouquette au Comté et Jambon
Feuilleté Tomato Mozzarella
Mini Croq au Comté
Mini Croq au Saumon
Moelleux Chèvre et Pesto
Sacristain au Refrain Bio Sarthois
Torsade Feuilleté au Saumon



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

<i>Porcelaines chaudes</i>
Caquelon aux Charlottes et Rillons à la Mozzarella
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)*

<i>Assortiment de Pièces sucrées</i>
Sablé Framboises Chantilly, Moelleux Abricot Amande, Macaron Mojito, Carré Nutella, Dôme Cerise

6. *Animation Sorbets Biologiques élaborés en Sarthe (+ 3,90 € / personne)*

<i>Sorbets Biologiques élaborés en Sarthe avec chariot à glace traditionnel</i>
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 <u>3 parfums au choix</u> dans la liste ci-dessus. Minimum 150 personnes.



Les Ateliers Culinaires "Mer"

N°1. Atelier "Basse Mer" (2)

Huîtres de nos Côtes Françaises (sans animateur)

Prix TTC : 2,40 € par convive

N°2. Atelier Nordique (30 gr)

Saumon Fumé Maison tranché devant les convives (Origine Ecosse Label Rouge)

Inclus la vaisselle nécessaire au buffet, le pain aux céréales et le beurre d'Echiré

Prix TTC : 2,40 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 3,40 € à partir de 60 personnes au minimum



N°3. Atelier du Pêcheur (2)

Gambas saisies au Beurre d'Espelette et Appétits

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

Prix TTC : 2,90 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 3,90 € à partir de 60 personnes au minimum



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

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

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

Prix TTC : 2,90 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 3,90 € à partir de 60 personnes au minimum



Atelier Culinaire réalisé par un Chef en tenue



Les Ateliers Culinaires "Terroir"

N°1. Atelier de Jambon Sec (30gr)

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



Prix TTC : 2,40 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 2,90 € à partir de 90 personnes au minimum

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

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

Prix TTC : 3,90 € à partir de 60 personnes au minimum

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

Gaspacho de Roma recouvert d'un Espuma de concombre
Inclus un bain-marie de buffet, ainsi que la vaisselle nécessaire au buffet.



Prix TTC : 2,90 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 3,90 € à partir de 60 personnes au minimum

N°5. Atelier Mini Burger au Refrain Bio Sarthois (1)

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



Inclus étuve, bain marie de buffet, plancha, assiette à pain.

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

N°6. 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 : 4,90 € 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

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

*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
Cailloux de la Brayre 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 : 43,40 €**** 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 38.

** Permutation possible entre les menus. *** Voir tarification page 19.

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
Pavé d'Esturgeon grillé au fumet d'Étrilles

Garniture de deux Légumes au choix page 38

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
Cailloux de la Brayre & Pont l'Evêque

Dessert au choix page 40

Présentation du Dessert sur demande

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



Feuille à Feuille de Mozzarella et Tomates au Basilic, Sablé Parmesan

Prix TTC : 45,90 €* 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 38.

** Permutation possible entre les menus.

*** Voir tarification page 19.

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
Saumon Label fumé maison en marinade d'Épices Gravlax, Sphère de Daurade Citron Aneth
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
Filet de Bœuf aux Girolles braisées et crème de Jasnières
Duo d'Agneau à la Fleur de Sel de Thym Citron (Côte et Médaille)
Caille farcie désossée au Foie Gras de Canard, Réduit au Chardonnay blanc
Filet de Bar rôti sur peau au Beurre d'Agrumes

Garniture de deux Légumes au choix page 38

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 40

Présentation du Dessert sur demande

Duo de Petits Pains, Café et son petit Chocolat fin



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

Prix TTC : 48,90 €* 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 38.

** Permutation possible entre les menus.

*** Voir tarification page 19.

Menu | Prestige |

Entrée Froide* au choix

Succulent de Saint Jacques et Gambas Bio, Vinaigrette au Pamplemousse Rose

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 Ecosais, petit Pressé de Charlottes à l'huile citronnée

Nage de Saint Jacques aux Gambas, Émulsion au Jasnières du Domaine de la Raderie (**chaud**)

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



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

"Faux Filet" d'Agneau, Panure végétale de Parmesan, Réduit à la Sauge

Filet d'Autruche, Jus d'Epices et Balsamique réduit

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

Garniture de deux Légumes au choix page 38

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 40

Présentation du Dessert sur demande

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



"Rolls" Saumon fumé Label et Dorade au Combava, Risotto de Tourteau

Prix TTC : 54,40 €**** 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 38.

** Permutation possible entre les menus. *** Voir tarification page 19.

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 (sous réserve de disponibilités)

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'Ecrevisses et Saint Jacques, Gaspacho de Roma
 Verrine d'Asperges vertes et Volaille de Loué aux jeunes Pousses
 Tartare de Saumon Ecossais Label Rouge fumé maison, crème au Pavot
 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	5,10€ * TTC	/ Menu Plaisir
Pavé d'Esturgeon grillé au Fumet d'Étrilles	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)

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 (ou cubes de Maïs)

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 Tome de la Ferme du Beaussay
& Pleurotes de Dissay et Petits Paris Sarthois

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

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

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



Fondant de Pommes de Terre du Belinois à la Tome de la Ferme du Beaussay
& Pleurotes de Dissay et Petits Paris 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 Bio 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

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



Plateau de Fromages Affinés

Les Choix et Options du | *Dessert* |

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
 Boule de Fraises Bio Sarthoises* en Tiramisu Mentholé, Meringuette Fraises
 Fraisier revisité en réglotte de Fraises et Blanc de Blanc Mascarpone
 Sablé Breton aux Fraises Bio et Hibiscus →
 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
 Mini Wedding Cake aux Fruits rouges
 Transparence de Framboises Meringue et Crémeux Vanille
 Tartelette aux Framboises, Litchi et Roses
 Macaron Royal Framboises Citron (ou Vanille ou Pistache),
 Mille-feuilles Caramel et Crémeux de Framboises et Vanille, Givré de Framboises
 "Berriollette" (Myrtille Framboise Violette) et sa Verrine Citron Vert →
 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
 Velours de Pommes Sarthoises Caramélisées au Beurre Salé
 Délice de Granny et Mousse de Manzana Vanillée
 Végét'Amandes aux Abricots Infusés au Romarin
 Velours Blanc et son Macaron Abricot (Vanille, Cœur Abricot, Sablé Breton)
 Finger d'Ananas et Lemon au Coco Torréfié
 Finger Crousti Mangue-Passion, Sorbet Mangue
 L'exotique Piña colada
 Macaronade d'Ananas rôti aux Pistaches et Chocolat Blanc
 Sphère de Mangue et Chocolat Blanc, Coulis Passion
 Prestige "Choco'Or" aux éclats de Noix de Pécan caramélisées,
 Duo de Cubique Choco Lait Cluizel® et crémeux Vanille de Madagascar
 Grande Verrine Gourmande au Chocolat
 Réduction de Croques en Bouche



* selon disponibilité et saison

Pour les | *Enfants* |

① *Cocktail "Comme les Grands" au choix*

① *Le Grain de Sel* *ou*
Les Multicouleurs

Brochette de Tomates Cerise,
 Jambon et Mimolette

Gourmandises salées

Briochette de Jambon blanc,
 Briochette de Copeaux de Crabe

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.

② *Lunch des "P'tits Sages"*

Eventails 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.



③ *Menu "Le P'tit Rapide"*

Terrine de Campagne Maison Ou

Effeillé de Saumon Fumé

Suprême de Poulet rôti au Jus Ou

Burger de Poulet Fermier

& Timbaline de Pommes en gratin

& Pommes de Terre Croustillantes

Bûche Choco Kinder®, Crème Anglaise



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

④ *Plat Complet seul*

Prix TTC : 7,50 € 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 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 précédente

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 : 40,90 €* par convive (tout inclus)**

ou 21,90 €*** par convive en formule livrée simple

* 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 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

Douceurs Sucrées (160 gr en multi-portion)

1 choix à faire dans la gamme proposée en page précédente
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 : 46,90 €* par convive**

ou 27,90 €*** par convive en formule livrée simple

* 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)

Sablé de Cubique Saumon Betterave et Crème Yuzu
Pasta Rigatoni de Langoustines à l'Aïoli
Crevette Sauvage acidulée et Turban Croq'Carottes
Burger de Foie Gras, Pomme Granny et Red Chard
Carré Sablé aux Tomates confites, Pesto et Tomme Sarthoise
Sarrasin en spirale de Magret fumé et Vinaigre Balsamique

Sélection de la Panetière (3)

Muffin aux Tomates Confites et Basilic
Bouchon de Citron Aneth en tartare d'Écrevisses
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, Beaussey Sarthois Bio au lait cru, Saint Nectaire Fermier, Sainte Maure de Touraine, Cailloux de la Bray & Pont l'Evêque

Incontournables Sucrés (5)

Macarons (5 parfums 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 : 50,40 € 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.

Medley de Mises en Bouche (7)

Fajitas de Saumon Fumé Maison au croquant de Jeunes Pousses
Pasta Rigatoni aux Fruits de Mer et Asperges vertes
Crevette Sauvage acidulée et Turban Croq'Carottes
Macaron de Foie Gras et Figues au Vinaigre Balsamique
Carré Sablé aux Tomates confites, Pesto et Tome Sarthoise
Sarrasin en spirale de Magret fumé et Vinaigre Balsamique

Sélection de la Danetière (4)

Fusettes de Saumon Fumé et Concombre au Fromage frais et Ciboulette,
Briochette Provençale à la Volaille de Loué et Estragon
Bouchon de Citron Aneth en tartare d'Écrevisses

Atelier Ibérique (1)

Planche de Jambon Cebo (affinage 24 mois) tranché au buffet



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),
Noix de Saint Jacques caramélisées au spray de Modène, pipette d'Agurmes safranée



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

Copeaux du Maître Fromager (Comté, Pont l'Évêque, 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" et ses Brochettes de Fruits : Ananas, Pomme, Raisin selon
saison ou complétées par des Chamallows

Danier de Fruits de saison (1)

Buffet de Café

Prix TTC : 54,90 €* par convive

* Voir tarification page 21



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

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 Mariage

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" + 1,00 € TTC par convive</p>	<p>OPEN-UP</p>  	<p>Martelée</p>  <p>Swing</p>  <p>Prestige</p> <p>Filet Or</p>  <p>Ellipse</p>   	<p>Millénium</p>  <p>Equinoxe</p> 

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 d'Orange, Jus de Pommes Fermier, Thé glacé)

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 d'Orange, Jus de Pommes Fermier, Thé glacé)

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 d'Orange, Jus de Pommes Fermier, Thé glacé)

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 d'Orange, Jus de Pommes Fermier, Thé glacé)

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.



Formule | Boissons incluses |

pour le Repas

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

Le Chai "Sélection by RENAUD" 3,40 € TTC/convive

Val de Loire Chardonnay blanc Vieilles Vignes "Domaine du Vieil Orme" 2016 1 bouteille pour 5
 Bordeaux Supérieur Rouge "Château Port du Roy" 2015 1 bouteille pour 4

Le Chai des "Connaisseurs" 3,90 € TTC/convive

Val de Loire Chardonnay blanc Vieilles Vignes "Domaine du Vieil Orme" 2016 1 bouteille pour 5
 Blaye Côtes de Bordeaux rouge "Château La Rose Bellevue" Cuvée Tradition 2015 1 bouteille pour 4

Le Chai des "Experts" 5,40 € TTC/convive

Blaye Côtes de Bordeaux blanc "Château La Rose Bellevue" Cuvée Prestige 2016 1 bouteille pour 5
 12 mois en fût de chêne neuf
 ou Jasnières (Vin blanc de la Sarthe) - Mont Idée 2017 1 bouteille pour 5
 Bordeaux 1^{ère} Côte de Blaye rouge "Château Crusquet Sabourin" 2015 1 bouteille pour 4
 12 mois en fût de chêne neuf
 ou Bordeaux Haut Médoc rouge "Château Balac" Cru Bourgeois Supérieur 2015 1 bouteille pour 4
 vendangé à la main et vieilli en fût de chêne

Et pour le lendemain...

*Le Chai "Bordelais"** 2,60 € TTC/convive

Bordeaux Blanc "Château du Barail" 2016 1 bouteille pour 5
 Bordeaux Rouge "Château du Barail" 2016 1 bouteille pour 4

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

Forfait Eaux (pour le repas uniquement, eau plate 1 bouteille pour 3 - eau pétillante 1 bouteille pour 3) **0,90 TTC / convive**

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 choisis.

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 8,30 €
Sangria Traditionnelle à la cannelle le litre 8,30 €
Soupe Angevine (Triple Sec, Sirop de Canne, Jus de Citron, pétillant) le litre 14,40 €
Punch aux Fruits le litre 14,40 €
Animation Mojito	forfait 140,00 € + 2,90 € /mojito

Vins Blancs

Bordeaux Blanc "Château du Barail" 20166,90 €
Val de Loire Chardonnay "Domaine du Vieil Orme" 20168,90 €
Jasnières "Mont Idée" 20179,90 €
Blaye Côte de Bordeaux Prestige Château la Rose Bellevue 20169,90 €

Vins Rosés

Côteau du Loir Pineau d'Aunis "Domaine de la Raderie" 20168,90 €
--	-------------

Vins Rouges

Bordeaux Rouge "Château du Barail" 20166,90 €
Bordeaux Supérieur Rouge "Château Port du Roy" 20157,90 €
Blaye Côtes de Bordeaux "Château La Rose Bellevue" Cuvée Tradition 20158,90 €
Bordeaux 1 ^{ère} Côte de Blaye "Château Crusquet Sabourin" 20159,90 €
Bordeaux Haut Médoc "Château Balac" Cru Bourgeois Supérieur 20159,90 €

Eaux Minérales & Soft Drinks

Vittel 100 cl (bouteille en verre)1,40 €
Eau de Perrier (Fines bulles) 100 cl (bouteille en verre)1,50 €
Coca-Cola (bouteille) / Jus d'Orange (bouteille) / Thé glacé (bouteille)2,90 €

Dépillants et Crémant de Loire

Blanc de Blanc "Méthode Traditionnelle" Adrien Romet7,20 €
Crémant de Loire Blanc Brut "L'Extra par Langlois Château"9,20 €
Vouvray Brut Bernard Fouquet9,20 €

Champagne Brut

 **Opération exceptionnelle pour 2020 (inclus le transport, le service et le glaçage)**

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 €



Autres | Options |

Tarifs TTC par convive

- *Soft Drinks pour le Cocktail* (Vittel, Eau de Perrier, Coca-Cola, Jus d'Orange - 50 cl par personne) 0,90 €
- *Eaux Minérales en verre* (pour le repas uniquement) (Vittel 33cl/pers., Eau de Perrier 33cl/pers.) 0,90 €
- *Complément Eaux en P.E.T.* pour la soirée (Vittel 20cl/pers., Eau de Perrier 20cl/pers.) 0,50 €
- *Fontaine à Champagne* (sur la base de 100 coupes, hors Champagne) 70,00 €
- *Assortiment de Mignardises Confiseur* pour la soirée (plateau de 50 pièces) 42,00 €
- *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 Cristal jetables)
- *Soupe à l'Oignon* (avec vaisselle, Emmental et Croûtons; minimum 30 personnes) 2,90 €
- *Personnel de Nuit pour le Service de boissons après le dîner* (au taux horaire) 29,00 €
- *Animation "Cheeseburger/Frites"* (de 3h00 à 4h00 du matin) (cf. page 55) à partir de 13,90 €
- *Nappage et serviettes* (en Intissé en remplacement du tissu pour le repas) - 0,75 €
- *Mobilier Tendance* cf. page 59
- *Préparation d'un plat de substitution pour quelques personnes* (tarif par personne et par plat) 5,00 €
- *Café Nespresso®* (en remplacement du Café filtre au repas) 0,40 €



Dans le cadre de notre Charte Qualitrateur et Les Traiteurs de France, nous ne demandons pas de droit de bouchon et assurons le service de vos boissons sans supplément.

L e n d e m a i n | *Formule Buffet* |
 en livraison simple

Duo de Crudités (180gr)

Petits Quartiers de Tomates 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 :	15,90 € TTC
	50 convives minimum :	14,90 € TTC
	100 convives minimum :	13,90 € TTC

Livraison incluse dans un rayon de 40 kms, (+ 29,00 € TTC jusqu'à 60 kms. 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 €

L e n d e m a i n | *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

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 :	28,60 € TTC
	50 convives minimum :	27,50 € TTC
	100 convives minimum :	26,50 € 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 kms. (supplément zone jusqu'à 60 kms +0,69€ 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)

11,00 €

Table de buffet "Design" avec housse blanche (H90 cm / L200 cm / L94 cm)

29,00 €



Table ronde (diamètre 120 cm)

8,00 €

Table ronde (diamètre 150 cm)

8,50 €

Table Mange-debout (conseillée avec nappe tissu 150x150 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 housée 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).



Les Démarches | *Administratives* |

Réservez votre "Prestation"

Réservez votre | Prestation |

RENAUD Traiteur

1, rue Gobillon
72220 LAIGNE EN BELIN

Tél : 02.43.47.03.90 - Fax : 02.43.47.03.94

contact@renaud-traiteur.org

Fait à, le ____ / ____ / 20____

Mr - 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 au plus tôt 3 mois avant notre prestation, selon l'extrait des Conditions Générales de Vente ci-dessous.

* Arrhes de 30 % à la réservation (encaissé 3 mois avant l'évènement), + 50 % (encaissé 2 mois avant l'évènement), envoyé **avec le choix définitif du menu**. Le solde devra être réglé dans les 10 jours précédents l'évènement (encaissé la semaine suivante). En cas d'annulation dans les 10 jours qui précède l'évènement 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 arrêté 10 jours avant l'évènement. 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 10 à 13) et du devis paraphées et signées.

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 • 72220 Laigné en Belin (LE MANS)

Tél. 02.43.47.03.90 • Fax : 02.43.47.03.94

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



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



<https://twitter.com/renaudtraiteur>

Horaires d'Ouverture

9h00-12h00 / 14h00-18h00

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

Samedi matin (uniquement sur rendez-vous)

