Le Repas

Composez le menu de votre mariage selon vos envies !

La prestation

Nous utilisons une vaisselle sophistiquée et de qualité pour que rien ne dénature la magie de la journée. Les tarifs présentés incluent le service dans une limite de temps définie au paravant , le pain, la vaisselle et verrerie du repas (eau et vin) les nappes et serviettes .

Ce qu'il vous faut prévoir

Le placement des tables et chaises avant notre arrivée pour l'installation. Vous avez la possibilité de récupérer le nappage quelques jours avant la prestation. La puissance électrique et les branchements devront nous être communiqués.En cas d'équipements cuisine manquant des frais de locations pourrons vous être facturés.

Les Entrées

Une envie précise ? Un régime particulier ? Dites-le nous ! Rien n'est figé, tout se module !

Salade Veggie de saison 12€

Salade Océane (saumon fumé, crevettes, agrumes et salade coquante) 11 €

Tataki de boeuf aux épices et sésames 15 €

Assiette gourmet: tataki de boeuf, verrine saumon fumé et crevettes, mini burger de thon escabèche 14.50 €

Cassolette de crevettes, sèche, lotte, chorizo et curry 12.50 €

Ballotin de saumon fumé, crème mascarponne et légumes croquant 12 €

Filet de bar crème vanillée et légumes de saisons 12.50 €

Verrine de thon albacore au yuzu et wakamé, 15 €
tartare de légumes

Salade fraîcheur et rouleaux de grison au chèvre frais 13 €

Piquillos farcis à la ricotta, 14.50 €
avocat, crevettes, saumon fumé, poivrons grillés et basilic

Dôme mascarpone wasabi/coco, 14 €
son coeur tartare de thon et tolmates confites sur biscuit aux sésames

Verrine de mouse griotte, pain d'épices, mesclun et magret fumé 11.50 €

Céviché de dorade et langoustine 15 €
à la mangue et gingembre, parfumé à la coriandre

Trilogie de thon: fumé, tataki, et tartare 15 €

ZA du Parc, 21 rue du Parc/ 49280 Saint Christophe du Bois/ 02.41.71.05.32/contact@ronantraiteur.com / www.ronantraiteur.com
SARL LDR au capital de 5000€ / RCS 48022377500028 / APE 5621Z / TVA FR 80480222375

Les Plats

Ils seront servis avec l'accompagnement que nous définirons ensemble

Dos de cabillaud 19€
crème caramel beurre salé

Merlu 15€
au beurre blanc

Médaillon de Lotte, 24€
et beurre d'Armorique

Filet de Sandre rôti 22€
Jus Proseco et sariette

Pavé de veau 21€
Jus au curry noir

Filets de caille, 22€
crème parfumée à la truffe noire

Brochette de canard 19€
Sauce fruits des bois

Filet mignon de porc 15€
Jus Amandes et Cajun

Suprême de pintade 20€
Jus groseilles et girolles

Cuisse de canard confite 14 €

Poêlée veggie 15€
aux saveurs orientales Végé

Pour digérer entre deux temps, trou Normand à 3.00 €

ZA du Parc, 21 rue du Parc/ 49280 Saint Christophe du Bois/ 02.41.71.05.32/contact@ronantraiteur.com / www.ronantraiteur.com
SARL LDR au capital de 5000€ / RCS 48022377500028 / APE 5621Z / TVA FR 80480222375

Les plats Conviviaux

Ils seront servis avec l'accompagnement que nous définirons ensemble. Dans l'esprit convivial, le service se fait en buffet

Cochon à la broche 18 €

Barbecue «prestige» 19 €
uf, andouillette de canard, saucisse, poitrine, poulet...

Paëlla 14 €
oulet, crevettes, langoustines, fruits de mer, seiches, chorizo

Couscous 14 €
Agneau, poulet, merguez...

Choucroute 13 €

Choucroute de la mer 15 €

Rougail saucisse 12 €

79 Av. du Maréchal Leclerc / 49 300 Cholet / 07.84.31.64.08 / contact@ronantraiteur.com / www.ronantraiteur.com
SARL LDR au capital de 5000€ / RCS 48022377500010 / APE 5610A / TVA FR 80480222375

Les Fromages

Chaud, froid, à l'assiette ou au plateau, pasteurisé ou au lait cru... Tous les choix sont bons tant que le plaisir est là ! Servis avec salade verte

Toast Saint Marcelin lardé 4 €

Tatin de Reblochon aux pommes 4 €

Nems d'OssoIraty, mesclun 4€
et vinaigrette cerise noire

Tartelette de camembert 4 €
au pesto de tomates séchées

Assiette de fromage pasteurisés 3.50 €
3 morceaux

Assortiment de fromages au plateau
Pasteurisés et affiné (1 plateau pour 8/10 pers.)

Gourmands de fromage ? Pensez à notre atelier !

ZA du Parc, 21 rue du Parc/ 49280 Saint Christophe du Bois/ 02.41.71.05.32/contact@ronantraiteur.com / www.ronantraiteur.com
SARL LDR au capital de 5000€ / RCS 48022377500028 / APE 5621Z / TVA FR 80480222375

Les Desserts

Nous travaillons en partenariat avec différents prestataires, chefs pâtissiers, nous trouverons comment sublimer la fin de votre repas !

Assiette gourmande 5.50 €
ex: Tartelette, macaron, chou garni, cannelé Bordelais et glace

Pièce montée 3 choux de chez Justine & CO 6.50 €
parfums à définir: vanille, chocolat, Grand Marnier, caramel, framboise, pistache

Gâteau présenté 5.50 €
Type fraisier, framboisier, bavarois...

Part de Gâteau ou Pièce montée (1choux) 6.50 €
servi sur assiette gourmande

Macaronade aux fruits de saison 6 €

rvice du dessert fourni par autre prestataire 1.90€

Les Petits

Forfait café «perco» 1€
Forfait café «expresso» 2 €
Présentation de coupe à champagne en cascade 45 €

Pour les Enfants

Pas d'âge limite imposé ! Cependant la quantité reste la même pour tous... A vous de juger ! Possibilité de faire des demies portions du repas adulte sélectionné

Menu Enfant 12 €
(-12 ans)

Assiette de charcuteries et crudités

Filet de poulet
à
la crème
pommes de terres sautées

Eclair chocolat

ZA du Parc, 21 rue du Parc/ 49280 Saint Christophe du Bois/ 02.41.71.05.32/contact@ronantraiteur.com / www.ronantraiteur.com
SARL LDR au capital de 5000€ / RCS 48022377500028 / APE 5621Z / TVA FR 80480222375

Les options Prestataires

Photographe, DJ, musiciens, nounous...
A chacun ses préférences de repas, retrouvez ici des solutions simples et efficaces pour rassasier leurs estomacs !

Plateau repas «prestige» - 15 €

2 entrées
plat froid
Fromages
Dessert

Repas simplifié avec plat chaud - 16,50€

Assiette anglaise
plat chaud
2 fromages
Pâtisseries

ZA du Parc, 21 rue du Parc/ 49280 Saint Christophe du Bois/ 02.41.71.05.32/contact@ronantraiteur.com / www.ronantraiteur.com
SARL LDR au capital de 5000€ / RCS 48022377500028 / APE 5621Z / TVA FR 80480222375