



RONAN
TRAITEUR
Créateur d'émotions



Partenaire de votre
Mariage

Edition
2021

Les
Ateliers

07.84.31.64.08
Contact@ronantraiteur.com

Les Ateliers

Notre spécialité ! Vin d'honneur, entrée, grignotage ou repas complet... Optez pour la modernité de nos ateliers mis en scène pour apporter toute l'originalité que mérite **votre Grand Jour !**

La prestation

Nous prévoyons les tables et le nappage nécessaire à la présentation des ateliers, ainsi que des manges-debout (hous-sés) Les tarifs indiqués incluent le déplacement (selon la distance, un complément peut s'appliquer) la marchandise destinée à être consommée + un surplus décoratif indispensable (que nous conservons) la vaisselle et le service. Une personne (minimum) est présente derrière chaque stand.

Ce qu'il vous faut prévoir

Avant tout l'espace nécessaire dont nous discuterons ensemble. Vous devrez nous communiquer dès que possible la puissance électrique et les branchements disponibles sur place dans le cadre d'un choix d'atelier à base de cuisson ou d'éléments lumineux.

Quantité conseillée

Cela dépend de la configuration souhaitée. Pour un vin d'honneur exclusivement en ateliers, il faut en compter 2 à 3 selon le contenu du repas à suivre. Vous pouvez également les mixer avec des pièces cocktail pour varier le service. Pour un repas complet... Laissez parler vos envies !



Les Ateliers

Notre spécialité ! Vin d'honneur, entrée, grignotage ou repas complet... Optez pour la modernité de nos ateliers mis en scènes pour apporter toute l'originalité que mérite **votre Grand Jour !**

Formule Vin d'honneur : à partir de 8.40€

Formule repas : à partir de 12€

L'Iodé

Barque à huîtres et/ou découpe de saumon fumé et mariné, verrine de la mer, tartares de poissons...

La Potence

Découpe et tartine de différents saucissons, jambon cru, foie gras, magret de canard fumé, terrines et rillettes artisanales...

La Plancha

Crevettes, porc, boeuf, poulet et agneau- Natures et/ou marinées, snackés devant vous (avec accompagnement en formule repas)

Le Sushi Bar

Assortiment de sushis, makis et sashimis sur présentoir

Tapas espagnols

Guacamole, gaspachos, chorizo flanmbé, chèvre mariné, piquillos etc.

Bar à salade

Crudités, noix, cubes de fromages, huiles et vinaigres parfumés...

L'Américain

Burgers et hot dogs confectionnés devant vous (formule repas seul.)

Le fumage

Poissons, viandes, foie gras et autres... Fumés instantanément devant vous

L'Affineur fromager

Une dizaine de fromages froids et chauds à déguster sur toast

Le Breizh Connexion

Galettes de blé noir, andouille de Guémené.

Le Gourmand.

Crêpes, plancha glacée et fontaine chocolat,

Le Shaker's Bar

Cockails avec et sans alcool shakés devant vous avec glace carbonique

La Taverne

Blanc, rouge, rosé, pétillant... Une sélection de vins à déguster !

