

R

RONAN
TRAITEUR
Créateur d'émotions



Partenaire de votre
Mariage

Edition
2024

02.41.71.05.32

Contact@ronantraiteur.com

ZA du parc, 21 rue du parc 49280 Saint Christophe du Bois

Un accompagnement personnalisé

Parce que vous êtes unique, parce que cette journée célèbre votre Amour, votre Histoire... Votre mariage se doit de vous ressembler dans tous ses aspects... Nous sommes là pour vous représenter !

Notre fonctionnement

Ce catalogue est un rassemblement d'idées que nous avons façonnées au fil du temps, dans un objectif de modernité et de convivialité. Peut-être trouverez vous déjà ici ce qui vous correspond mais gardez à l'esprit que rien n'est figé, tout se module ! Une idée précise ? Contactez nous, nous en discuterons pour concrétiser au mieux vos envies !

Nous pouvons échanger par mail, par téléphone ou directement en nous donnant rendez-vous. Nous affinerons votre devis à la suite de nos échanges.

Les tarifs

Tous les tarifs indiqués sont TTC. Ils n'incluent pas les frais de déplacement et de logistique.

Pour plus de clareté, les éléments inclus et non inclus sont précisés au début de chaque catégorie.

Service : Nous comptons un serveur pour 35/40 personnes maximum lors d'un repas «traditionnel»

Clause de révision de prix du devis:

Les prix unitaires du présent devis, ne peuvent pas être garantis jusqu'à la date d'exécution, compte tenu des fluctuations du prix des marchandises et des services nécessaires à la réalisation de la prestation.

Les prix définitifs facturés seront révisés selon l'évolution de l'indice trimestriel de production des services des traiteurs et autres services de restauration (CPF 56.2 source INSEE)

L'indice de référence i sera celui du trimestre en cours à la date d'émission du devis

L'indice In sera le dernier indice connu au jour de la prestation, PO sera le prix du devis et Pn le prix facturé, après révision.

Signature et acompte

Ils permettent avant tout de bloquer la date avec nous.

La date reste vacante tant que rien n'est signé et, dans le cas où nous recevons plusieurs demandes sur la même date, le premier devis signé sera celui honoré. Nous tenons néanmoins chaque personne informée dans un but de transparence.

La totalité du devis reste modifiable jusqu'à 15 jours avant l'événement

Le nombre de personnes

Une approximation devra nous être communiquée dès le premier rendez-vous puis ajustée à mesure de nos échanges. Il sera définitif et non annulable 10 jours avant l'événement.

Installation

Si la cuisine n'est pas équipée, nous apportons le matériel nécessaire à la bonne réalisation du repas cela pourra occasionner, le cas échéant, un surplus.

Les branchements et la puissance électrique devront nous être communiqués dès que possible.

Il peut arriver que nous ne puissions nous rendre sur place la veille, auquel cas nous arrivons au plus tôt le jour J afin d'assurer le dressage et la mise en place. Les points logistiques devront être définis à distance. Vous avez possibilité de récupérer le nappage (nappes et serviettes) quelques jours avant l'événement afin d'anticiper un éventuel pliage de serviette ou encore votre décoration de table avant notre arrivée. En tous les cas, il est à votre bon soin de placer toute la partie mobilier dont vous avez besoin.

Règlement

Un acompte de 500 € engageant les deux parties vous sera demandé à la signature du devis.

L'année du Mariage un acompte de 30% sera à verser et le reste de la somme sera à régler la semaine suivant la prestation.

Les pièces cocktail

Variées, elles se dégustent du bout des doigts... Quelque soit la catégorie choisie, elles séduiront tous les palets !

La prestation

3 catégories de pièces s'offrent à vous ! Sélectionnez pour vous parmi les exemples proposés, nous nous chargeons d'en développer une gamme variée adaptée à la saison ! Une envie particulière ? Un régime spécial ? Quelque chose que vous n'aimez pas ? Dites-le nous !

Les tarifs n'incluent pas le service mais celui-ci vous ait proposé si nous sommes sur place pour la suite de l'événement, ni les frais de déplacement. Nous fournissons également des serviettes en papier

Ce qu'il vous faut prévoir

Les tables éventuelles et le nappage.

Quantité conseillée

Pour un vin d'honneur exclusivement en pièces cocktail, nous recommandons 8 à 10 pièces par personne en moyenne -



Les pièces cocktail

Variées, elles se dégustent du bout des doigts... Quelque soit la catégorie choisie, elles séduiront tous les palets !



Les Basiques : 0.95 € La pièce

Ex : Toast fromage, mini bagel au saumon fumé, wraps, mini pain pita garni etc...

Les Prestiges : 1.25 € La pièce

Ex : Toast foie gras, brochettes, verrines, mini burger de tartare...

Chauds : 1.30 € La pièce

Ex : Mini quiches, samossas, nems, brochettes...

Les sucrées : 1€ la pièce

Ex : Tartelettes, cannelés, choux garnis, macarons...

Chouquettes : 0.50 € l'unité



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.

Les tarifs hors déplacement incluent:

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

Formule repas : 4 € supplémentaire

L'Odé 10 €

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

La Potence 9.50 €

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

La Plancha 10.50 €

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

Le Sushi Bar 14 €

Assortiment de sushis, makis sur présentoir

Tapas espagnols 9.50 €

Guacamole, gaspachos, tortillas, anchois, chèvre mariné, piquillos etc.

Bar à salade 6.50 €

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

L'Américain 15 €

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

Le fumage 9.50 €

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

L'Affineur fromager 10.50 €

Une dizaine de fromages froids et chauds à déguster sur toast

Le Breizh Connexion 16 €

Galettes de blé noir et crêpes sucrées (formules repas seul.)

Le Gourmand 14 €

Crêpes, plancha glacée et fontaine chocolat,

Le Shaker's Bar 14.50 €

Cockails avec et sans alcool shakés devant vous avec glace carbonique (3 verres)

Ateliers thème personnalisé à partir de 12.50 €



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 rectangles et serviettes qualités Célisoft.

Nappe ronde qualité Célisoft 8€ L'unité

Forfait nappage et serviette tissus blanc 2.20 € par personne

Nous prévoyons 1h30 à 2 h de vin d'honneur et 4h pour un repas.

Passé ce temps nous pourrons facturer 25 € de l'heure par personne présente en salle comme en cuisine.

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 !

Mise en bouche 7 €

ex: verrine Tartare de saumon et wakamé ou mini ballotin ...

Salade Veggie de saison 12€

Salade Océane (saumon fumé, crevettes, agrumes et salade coquante) 12.50 €

Assiette gourmet: tataki de boeuf, verrine saumon fumé et crevettes, mini burger de thon escabèche 15.50 €

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

Ballotin de saumon fumé,
crème mascarpone et légumes croquant 12.50 €

Finger de foie gras au pain d'épices 17 €
façon pommes tatin

Brochette de Saint-Jacques, crevettes et mangues,
sauce vanille et mesclun 15.50 €

Salade gourmande 16.50 €

Toast foie gras, saumon fumé, langoustine, vinaigrette framboise

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

Verrine de magret fumé mousse Parmesan, 11.50 €
foccacia, mesclun aux fruits secs

Tartare de saumon au yuzu et coriandre 15 €
sur crumble aux agrumes

Possibilité d'adapté les plats de poissons format entrée

Les Plats

Ils seront servis avec l'accompagnement que nous définirons ensemble

Mille feuilles de la mer 19 €
Sauce Armoricaïne

Merlu 16 €
au beurre blanc

Lieu jaune 22 €
Pesto et légumes croquants

Filet de Saint Pierre 22 €
crème de poivrons safranée

Saint Jacques snackées 24 €
crème corail

Filet de boeuf en basse température 24 €
Jus myrtilles

Filets de caille 23 €
crème Périgourdine

Brochette de canard 20 €
à l'orientale

Paleron de porc confit 16 €
crème moutarde aux aromates

Pintade farcie 20 €
Jus forestier

Cuisse de canard confite 15 €

Poêlée veggé 15 €
aux céréales

Pour digérer entre deux temps, trou Normand à 3.50 €

ex: mangue/rhum brun, chocolat blanc/get 27, pêche/pétillant rosé, poire/poire williams, citron vert/vodka, pomme/calvados, exotique/malibu.... (-1 euro si vous fournissez l'alcool)

Les plats Conviviaux

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



Cochon farci 21 €

Cochon à la broche 19 €

Barbecue «prestige» 21 €

Boeuf, andouillette de canard, saucisse, poitrine, poulet...

Paëlla 14 €

Poulet, crevettes, langoustines, fruits de mer, seiches, chorizo

Couscous 15 €

Agneau, poulet, merguez...

Choucroute 14 €

Choucroute de la mer 16 €

Rougail saucisse 12 €

Jambalaya 13 €



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



Tatin de Saint Nectaire aux abricots 4.50 €

Galette de sarazin au chèvre 4€
flambée au Calvados

Tartelette crumble de pommes au Pont Leveque 4 €
coulis de cidre

Assiette de fromage pasteurisés 3.50 €
3 morceaux

Assortiment de fromages au plateau 5 €
Pasteurisés et affiné (1 plateau pour 8/10 pers.)



Gourmands de fromage ? Pensez à notre atelier !

Les Desserts

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

Assiette gourmande 6 €

ex: Tartelette, macaron, chou garni, cannelé Bordelais et glace

Pièce montée 3 choux de chez Justine & CO 7 €

parfums à définir: vanille, chocolat, Grand Marnier, caramel, framboise, pistache

Gâteau présenté 6 €

Type fraisier, framboisier, bavarois...

Part de Gâteau ou Pièce montée (1choux) 7 €

servi sur assiette gourmande

Pavlova aux fruits de saison 6 €

Buffet de mignardises 6.50 €

Service du dessert fourni par autre prestataire 2 €



Les Petits



Forfait café «perco» 1€

Forfait café «expresso» 2 €

Présentation de coupe à champagne en cascade 50 €



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 €
9 € sans l'entrée
(-12 ans)

Assiette de charcuteries et crudités

Filet de poulet
à
la crème
pommes de terres sautées

Eclair chocolat ou mousse



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 - 18 €

Assiette anglaise
plat chaud
2 fromages
Pâtisseries



Et Après ?

Petits extras pour compléter la journée, idées pour le retour... Trouvez ici nos solutions complètes !

La prestation

Les tarifs indiqués sont par personne. Le pain et des petites serviettes en papiers sont inclus pour tous les éléments de type buffet. En accord avec vous, nous mettons tout en place avant notre départ ou laissons le tout à disposition en frigos ou contenant isotherme. Si les prestations choisies sont pour le lendemain de votre mariage et qu'il est «avec ou sans service» ou que nous n'avons pas possibilité de vous laisser la marchandise sur place, un forfait complémentaire de déplacement s'applique. Nous utilisons une vaisselle de service qui devra parfois vous être laissée. Elle sera à nous rapporter impérativement la semaine suivant la prestation.

Ce qu'il vous faut prévoir

Les tables éventuelles, le nappage et la vaisselle (sauf indication contraire).



Et Après ?

Petits extras pour compléter la journée,
idées pour le retour... Trouvez ici nos
solutions complètes !

Soupe à l'oignon : 1.25€

Bols jetables, cuillères, fromage râpé et croûtons inclus

Fouasses : 15€ (mini 45 personnes)

Forfait logistique four à bois 110 €

Petits pain de pâte traditionnelle, cuit devant vous au four à bois avec garnitures salées et sucrées à disposition.



Mini Sandwichs 6€

Bagel au saumon fumé, baguette jambon beurre, club poulet crudités, Suédois au thon, etc. 5 pièces par personne.

Fringales gourmandes 9€

3 mini sandwichs, 2 salades composées
et 3 mignardises

Buffets

Hors location de vaisselle

Le Rustique : 9.90€ **Le Champêtre** : 14.90€

Le Terroir 21.75€ **Le Festif** 27€

Compositions des buffets sur notre site www.ronantraiteur.com

Les Gourmandises !!

Corbeille de fruits : 2.90€

Barbe à papa : 2€

Réalisées devant vous

Fontaine chocolat : 4.50€

Avec pics jetables

Plancha glacée : 5.50€

Glaces instantanées réalisées devant vous

Machine Pop Corn 3.50€

Les Granités 3 parfums

sans alcool 3.50 €

avec alcool 4.50 €

crème glacée 5 €

**Le Pack !
Fontaine chocolat +
plancha glacée**
9€



Et Après ?

Petits extras pour compléter la journée,
idées pour le retour... Trouvez ici nos
solutions complètes !

Déjeuner continental : 11€

Viennoiseries, compote, fruits frais, pain frais, pain de mie, brioche, céréales, fromage blanc, yaourts, café, thés, chocolat chaud, lait froid et chaud, jus de fruits...) - Avec vaisselle

Brunch

Café perco et expresso, thé, chocolat chaud, baguettes; viennoiseries, pain de mie, muffins anglais, bagels au saumon fumé, muffins aux carottes, confitures, beurre, miel, sirop d'érable, fruits entiers, charcuteries, fromages, laitages, crudités, salade, compote, salade de fruits, crevettes...

Formule basique : 18.50€ sans service

Formule complète : 29€

Incluant service (buffet)
+ vaisselle + mini steak hachés,
bacon, pommes de terre,
oeufs brouillés etc...



Les Boissons

La prestation

Inclus le montage et l'installation des éléments en libre-service (bière, fontaines...) Les softs, eaux et vins sont servis au verre lorsque la sélection est faite pour le vin d'honneur. Ils sont posés sur table lorsque la sélection est pour le repas. Si vous choisissez de ne pas prendre les boissons avec nous, nous prenons un forfait service si celui-ci est fait par notre équipe.

Ce qu'il vous faut prévoir

Les tables et le nappage pour le vin d'honneur. Si nous ne nous occupons pas des boissons, le service de celles-ci ainsi que le recyclage restent à votre charge.



Les Boissons



Fontaine de cocktail avec alcool : 5 €/pers. (env. 35 cl)

Ex : Punch, Pineapple wine (coco, vin blanc ananas) Soleil levant (litchi, vin blanc, fraise) ...

Fontaine de cocktail sans alcool : 4 €/pers. (env. 35 cl)

Ex : Jungle Green (orange, banane, pomme verte, kiwi et aloë Vera) Paradise Dream (ananas, fraise, framboise, grenadine et pêche blanche...)

Forfait softs : 3.80€/pers.
Pendant le vin d'honneur

Forfait eaux : 3€/pers.
Plate et pétillante. Pendant le vin d'honneur et le repas

La Carte des vins

Elaborée avec notre partenaire caviste, une sélection vous sera proposée en accord avec le menu choisi

Si vous souhaitez gérer les boissons de votre côté, vous bénéficiez d'une remise de 10 % chez notre partenaire:
La cave du Rêve de Saint Christophe du Bois



Services et Matériel

La prestation

Nous apportons les éléments demandés le jour de notre installation et repartons avec lorsque cela est possible. Nous pouvons avoir d'autre matériel sur demande.

Ce qu'il vous faut prévoir

Si nous ne pouvons ramener avec nous ce qui a été loué ou si vous souhaitez conserver les éléments, il est à votre bon soin de nous les rapporter en état et impérativement la semaine suivant le jour J



Services et Matériel



Services

Service des boissons du vin d'honneur : 2 €/pers.
Si les boissons sont prises avec un autre prestataire

Service des boissons du repas : (bouteilles sur table) 2 €/pers.
Si les boissons sont prises avec un autre prestataire

Service des boissons en soirée (jusqu'à 2h du matin) : 300€

Matériel

Location de verres pour le vin d'honneur : 0.90€
tarif forfaitaire, env. 2 verres/pers. type à définir

Présentation de verres en cascade : 50€

Présentation de verres sur mur végétal : à partir de 70€

Mange debout housé : 12€

Candy bar garni (8 sortes de bonbons) 140€

Forfait vaisselle 1.85€
1 assiette, 1 jeu de couverts, 1 verre

Autres locations de matériels Festi'Moment
www.festimoment.fr

