



RONAN
TRAITEUR
Créateur d'émotions

Partenaire de votre
Entreprise durant
les fêtes

Goûter de
Noël

L'Encas du Père Noël 16€* HT/pers

à partir de 50 personnes

Atelier crêpes et gauffres

barbe à papa

pop corn

fontaine chocolat

Le Goûté des Lutins 7€* HT/pers

Roses des sables, cookies, pain d'épices, panettone, muffins....

Bar à vin chaud 4.50€* HT/pers

Vin chaud, rosé, rouge, cidre

Les Boissons chaudes 1.50€* HT

Forfait café, chocolat et thé

* Tarifs « à partir de » livraison incluse sur Cholet et ses alentours



Ateliers

Formule apéritif
Env. 8 pièces par atelier

Formule repas 4€ HT
supplémentaire

L'Iodé 9.60 € HT

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

La Potence 9.10 € HT

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

La Plancha 10€ HT

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

Le savoyard 14.50 HT

Découpe de charcuterie, raclette, mondor, tartiflette cocktail...

Le Gourmand 14€ HT

Crêpes, plancha glacée et fontaine chocolat,

Les tartines aux feux de bois 15€ HT

tartinnes traditionnelle forestière, fromage, montagnarde, océanes...



Menu

Le Classique 32 € HT /pers.

Incluant service, pain

Duo saumon et magret fumé Maison, toast céréales

Ou

Cassiolette de Saint Jacques et crevettes sauce crément



Ballotine de saumonfarci, sauce mandarine fenouil et flan de légumes

Ou

Rôti de chapon farci aux éclats de châtaigne et son jus, purée panais et pleurottes



Dôme Framboises et pistache

Ou

Lingot croustillant Chocolat Caramel



Café ou Thé



Menu

Menu De Fête 40 € HT/pers

Incluant service, pain, eaux

Assiette de foie gras et son chutney

Ou

Brochette de lotte et Saint Jacques, crème moutardée à l'estragon

Ou

Assiette du fumeur (saumon, magret, mignon et thon) crème et toasts

❧

Suprême de pintade farcie, jus forestier

Ou

Filet de Saint Pierre, crème de poivrons safranée

Ou

Sauté de cerf, chasse Française, sauce Anjou

❧

Assiette de l'Affineur

Ou

Mini miche de pain au Saint Marcellin

❧

Rocher chocolat noisette

Ou

Lingot croustillant fruits rouges litchi

Ou

Dôme mangue passion coco

❧

Café ou thé



Menu

Le Classique 30€ HT /pers.

Incluant service, pain

Duo de thon et saumon fumé Maison
sur son cremeux de poissons

Ou

Salade gourmande:
magret fumé, foie gras, poire et betterave caramélisées au miel et sésame



Mille feuilles de poissons et crème armoricaine

Ou

Sauté de cerf sauce Anjou

Ou

Rôti de chapon sauce forestière



Douceur exotique

Ou

3 chocolats



Café ou Thé



Pièces Cocktails

Basiques : 0.95€ HT la pièce

Ex : Toast fromage, mini bagel au saumon fumé, wraps assortis, mini pain pita garni, mini club sandwich...

Prestiges : 1.20€ HT la pièce

Ex : toast foie gras, Cuillère de carpaccio, verrines diverses

Chauds : 1.25€ HT la pièce

Ex : mini quiches, samossas, nems, brochettes diverses

Sucrées : 1.10€ HT la pièce

Ex : Choux garnis, tartelettes, verrines, cannelés

Important : Les pièces mentionnées sont à prendre à titre indicatif, nous pourrions fournir une liste plus précise à la demande. Sans autre prestation de notre part (boissons repas etc.) le service sera en supplément. Nous consulter

