

# R

RONAN  
TRAITEUR

Créateur d'émotions

Le  
Partenaire de votre  
**Mariage**

Edition  
2026

Votre  
prestation sur  
mesure

02.41.71.05.32

[Contact@ronantraiteur.com](mailto: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 ou 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 communiqué dès le premier rendez-vous puis ajusté 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 et scellera la date.

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 incluent le service dans la limite du temps défini, sans le nappage et sans vaisselle

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 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** : 1.15 € La pièce

Ex : Toast fromage, mini briochin, navette, wraps, mini pain pita garni etc...



## **Les Prestiges** : 1.35 € La pièce

Ex : Foie gras, brochettes, verrines, navettes...

## **Chauds** : 1.45 € La pièce

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

## **Les sucrées** : 1.15 € la pièce

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

## **Les sucrées Gourmandes** : 1.75 € la pièce

Ex : Mini entremet, verrines, macarons...

## **Chouquettes** : 0.55 € l'unité



Nous établirons ensemble le nombre de pièces selon les catégories  
Notre équipe fera en sorte de choisir, pour vous, notre meilleure sélection.

# 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'Iodé 10.50 €

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

#### La Potence 10 €

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

#### La Plancha 11 €

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

#### Le Foie Gras 19.80 €

Déclinaison de foie gras, terrine, poêlée, glace, carpaccio, verrine, mousses...

#### Tapas espagnols 9.50 €

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

#### Bar à salade 7.50 €

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

#### L'Américain 15 €

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

#### Le fumage 10 €

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 15 €

Crêpes, plancha glacée et fontaine chocolat,

#### Le Shaker's Bar 15.50 €

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).

Forfait nappage et serviette qualités Célisoft 1.90 € /personne.

Forfait nappage et serviette tissus blanc 3.20 € par personne

Flûte pour le dessert 0.45 €

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

Passé ce temps nous pourrions facturer 28 € de l'heure par personne présente en salle comme en cuisine.

\* si repas complet

## 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 pourrions vous être facturés.



Les salles sont montées le jour «J», sauf si une de nos équipes est disponible la veille.  
Mais vous aurez aussi bien sûr la possibilité de mettre le couvert par vos propres moyens la veille.

# Les Entrées

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

Mise en bouche 7 € au choix:

Verrine Tartare de saumon à la coriandre et crumble  
Verrine mousse yuzu et saumon fumé, légumes craquants  
Tartare de légumes à l'estragon et Guacamole crémeux  
Apesenteur d'huîtres et pommes granny  
Confit de figues, mousse foie gras et magret fumé



Salade Veggie de saison 12€

Palette colorée de tomates «anciennes», burrata et jambon de Pays 12.50 €

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

Filet de bar, nage bouillon thaï 15.50 €

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

Merlu au beurre blanc 12 €

Terrine de foie gras, chutney de saisons et pains aux céréales 16 €

Verrine mousse betterave, crumble salé, avocat, pastèque, melon, tomates 12 €  
et sauce balsamique





# Les Plats

Ils seront servis avec l'accompagnement  
que nous définirons ensemble



**Lieu jaune** 22 €  
crème moutarde à l'estragon

**Filet de Saint Pierre** 22 €  
crème de poivrons safranée

**Saint Jacques snackées** 24 €  
beurre de cacahuètes

**Filet de boeuf en basse température** 25 €  
crème Périgourdine

**Pigeonneau en deux cuissons** 26 €  
jus griottes

**pavé de veau** 21 €  
beurreau thym

**Pluma de porc rôtie** 18 €  
ail des ours et jus piperade au chorizo

**Pintade farcie** 20 €  
Jus forestier

**Cuisse de canard confite** 15 €

**Emincés veggie et céréales gourmandes** 16 €

**Sup: foie gras poêlé** 4 €



Les sauces restent modifiable selon vos goûts

**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 à la broche** 19 €

**Barbecue «prestige»** 21 €

Paleron de bœuf, boudin blanc et antillais, saucisse, Merguez, araignée de porc, poulet.

**Brasero «Gourmand»** 30 €

Gambas, st jacques, Pluma de porc, magret de canard, poulet, Tomahawk de bœuf, Viandes Marinées et Natures, + légumes de saison en brochettes et sauce.

**Paëlla** 15 €

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

**Couscous** 15 €

Agneau, poulet, merguez...

Rougail saucisse 12 €

Jambalaya 13 €

Tajine de poulet 12 €



# 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



**Sablé poire et curé Nantais chaud** 4.50 €

**Pièce montée de fromages** 7.30 €

service buffet avec salade verte divers pains

**Mini miche de pain au Saint Marcellin chaud** 4.50 €

**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 €**

Panna cotta mangue, Finger Fruits rouges  
Tartelette tiramisu Nutella, Cannelé, Macaron

## **Pièce montée 3 choux 7 €**

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

## **«LOVE» Gourmand 7 €**

Macaronnade ou sablé  
parfums à définir: vanille fruits frais, chocolat, fruits rouges, chocolats...

## **Gâteau présenté 7 €**

Type fraisier, framboisier, bavarois...

## **Pavlova aux fruits de saison 6 €**

## **Buffet de mignardises 8 €**

## **Buffet de gâteaux 10 €** à partir de 45 personnes

Chocolat, fruits, caramel, tarte, cheesecake, macaron et charlotte

## **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 0.90 €/pers



# 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)

### **Trio dans l'assiette**

Toast mousson de canard, gauffre salé, brochette de crudités

### **Filet de poulet à**

la crème  
pommes de terres sautées

Brownies



# Les options Prestataires

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

## Plateau repas «prestige» 15 €

2 entrées  
plat froid  
Fromages  
Dessert



## Repas simplifié avec plat chaud 19 €

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.

Pour prestations complémentaires type fouées, plancha glacée... nécessitant du personnel, la durée est estimée à 2 H.

### 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 : 16€ (mini 45 personnes)**

Forfait logistique four à bois 120 €

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



## **Mini Sandwichs 6.50 €**

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



## **Fringales gourmandes 9.50 €**

3 mini sandwichs, 2 salades composées  
et 3 mignardises



## **Les Buffets de saison à partir de 10.40 €**

Hors location de vaisselle

**Le Rustique Le Champêtre Le Gourmand**

## **Les Planches à partager à partir de 4.95 €**

Compositions des buffets et planches sur notre site [www.ronantraiteur.com](http://www.ronantraiteur.com)

## **Les Gourmandises !!**

### **Corbeille de fruits : 2.90€**

### **Barbe à papa : 2.20 €**

Réalisées devant vous

### **Fontaine chocolat : 4.80€**

Avec pics jetables

### **Plancha glacée : 5.80€**

Glaces instantanées réalisées devant vous

### **Machine Pop Corn 3.50€**

### **Les Granités 3 parfums**

sans alcool 3.50 €

avec alcool 4.50 €

**Le Pack !  
Fontaine chocolat +  
plancha glacée  
9.50 €**



# 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** à partir de 40 personnes

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 : 21€ sans service, vaisselle incluse**

## **Formule complète : 30€**

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 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  
jus de pommes artisanal, pommes cassis, soda

## **Forfait eaux : 3€/pers.**

Plate et pétillante. Pendant le vin d'honneur et le repas

## **La Carte des vins**

Elaborée avec nos partenaires caviste et viticulteurs une sélection vous sera proposée en accord avec le menu choisi

Ovni blanc	9€
Sauvignon blanc	9,8€
Anjou blanc	10€
Côteau du Layon	13€
Mouztraminer	9,8€
Saint Chinian rosé	9 €
Rosé de Loire	10,5€
Rosé du Gard La nuit les chats sont gris	9.50€
Saint Chinian rouge	9€
Saumur Gourmandine	9,20€
St Nicolas de bourgueil	12€
Bordeaux sup	8.60€
Graves	10€
Prosecco	10€
Vouvray	14€
Méthode traditionnelle	9€
Champagne	32€

Si vous souhaitez gérer les boissons de votre côté,  
vous bénéficiez d'une remise de 10 % chez notre partenaire:  
La cave Tonton Bacchus 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 bar (jusqu'à maximum 2h du matin) : 100€/Heure

## Matériel

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

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

Fontaine cocktail inox 40 €

Fontaine cocktail tonneau bois 50 €

Mange debout housé : 12€

Candy bar garni (8 sortes de bonbons) 140€

Forfait vaisselle 2 €  
1 assiette, 1 jeu de couverts, 1 verre

