



ZA du Parc - 21 rue du Parc
49280 Saint Christophe du Bois
02.41.71.05.32 - Contact@ronantraiteur.com



La formule Business 20 € HT

Faites vous livrer entrée+plat chaud+dessert
dressé à l'assiette
selon notre sélection du jour

ex: Salade gourmande
Rouleau de saumon en 2 façons

Saint jaques et sole crème chorizo
Paleron de boeuf confit basse température

Stick croustillant chocolat, mousse mangues
Assiette gourmande

Repas en livraison

Livraison au quotidien du lundi au vendredi
Entre 9h et 12h selon nos tournées

Secteur: Cholet agglomération, Pays de Mortagne,
Les Herbiers agglomération, Sèvremoine,
Bocage bressuirais, Beaupréau, Chemillé en Anjou.



Les formules barquettes

Entrée + plat + dessert 12.60 € HT

Plat + dessert 10.30 € HT

Les Entrées

Gravelax de boeuf mariné
Salade conchiglie mozzarella, tomates confites et pesto
Salade hawaïenne (riz, crevettes, kiwi, ananas, maïs, surimi)
Tatin de légumes, salade fenouil agrumes et coulis skyr radis noir
Assortiment de charcuteries

Les Poissons

Médailon de saumon farci sauce bisque
Merlu sauce beurre blanc

Les Viandes

Filet mignon de porc confit à l'asiatique
Cuisse de canard confite
Pintade farcie jus layon
Rougail saucisse
Parmentier de canard

Les Desserts

Carpaccio d'ananas au basilic
Panacotta fruits rouges
Dôme pommes tatin, sablé Breton
Tarte croustillante (pommes, abricots ou poire choco)

Livrés en entreprise ou le lieu de votre choix! Le pain et couverts sont inclus.

Merci de passer commande 48h à l'avance



Les Plateaux Repas

Le Classique 13,50 € HT

(sup 3 € avec plat micro ondable)

choix des menus

Le plateau du jour

2 entrées + 1 plat principal froid + fromage + dessert

Pause Marine

Terrine de poisson

Brochette de crevettes et tomates confites pesto sur salade croquante

Merlu crème à l'orange et salade de coeur de blé

fromages

Entremet bavaois Maison

Pause Végétale

Tatin de légumes

salade de pois chiche et fêta

Riz noir, fenouil au curcuma et miel et sauce vierge

Fromages

Dôme pomme tatin et sablé Breton

Pause Terroir

Rillettes de poulet Maison et foccacia

Gravelax de Boeuf et son tartare de légumes croquants

Rôti de veau coulis provençal, salade de pommes de terre campagnarde

Fromages

Tarte croustillante

Le Gourmet 20.80 € HT

(sup 3 € avec plat micro ondable)

Foie gras et saumon fumé

Pavé de boeuf sauce asiatique et céréales gourmande

fromages affinés

pavlova ou tiramisu aux fruits

Vos plateaux repas sont livrés en entreprise ou le lieu de votre choix! Le pain et couverts sont inclus.
Merci de passer commande 48h à l'avance - passé ce délai, nous vous proposerons le plateau du jour.
Commande minimale : suivant zone de livraison ou forfait

Planches à partager

à partir de 4 personnes

La Charcutière 4.70€ HT/Pers

Rosette, Terrine de Campagne, Rillettes, Chorizo, Jambon de Pays, Andouille, Magret fumé, Cornichons, Pain et Beurre

La Fromagère 5.50 € HT/Pers

Brie de Meaux, Chèvre St Maure de Touraine, Bleu, Gouda aux pesto Olives, Tomme, Bille de chèvre frais aux aromates, Tomates cerises, noix, beurre et Pain aux céréales

La Mer 5.73 HT/Pers

Crèmeux de poisson, Pain de Poisson, Saumon fumé, Thon escabèche, Moules Catalanes Crème fraîche aux herbes, Croutons et Pain

La Gourmandise Terre et Mer 9.40 € HT/Pers

Huitres, Foie gras, Saumon fumé, Saint-Jacques et crevettes marinées, Mignon de porc fumé, crème aux herbes, citron, vinaigre échalottes, beurre, pain céréales et tradition

La Veggie 4.70 € HT/Pers

Tapenade de légumes, Dips de légumes, pickels de légumes, tapenade olives, tzatziki, Tomates cerises, Gressin et Pain

Les Pièces cocktails

Basiques : 0.95 € HT la pièce

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

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



Les Boissons

Les Softs

Eau plate et gazeuse 50 cl 1 € HT

Soda 33cl 2 € HT

Jus de pommes bio 1L 3.80 € HT

Jus de pommes pétillant 75cl 5.50 € HT

Coca 1.25 L 3.50 € HT

Les vins bouteilles 75 CL

Méthode traditionnelle 7.50 € HT

Ovni blanc 7.50 € HT

Sauvignon blanc 8.20 € HT

Bordeaux supérieur 7.20 € HT

Saumur 7.70 € HT

Vouvray tête de cuvée excellence brut millésimé 11.70 € HT

Champagne 30 € HT

Besoin de matériel pour vos événements contactez-nous
contact@ronantraiteur.com - 02.41.71.05.32

Les poke bowls

base: riz, avocats, concombre, oignons rouges, carottes, edamame, radis, sésame....

Saumon sauce asiatique 9 € ht

Boeuf sauce soja 9 € ht

Véggé tofu sauce teriyaki 8 € ht

Les desserts

Pannacotta fruits rouges 2.80 € ht

Tiramisu nutella 2.80 € ht

Salade de fruits 2.80 € ht

Tarte aux pommes croustillante 3 € ht

Les grandes salades

César au poulet croustillant 9 € ht

Pennes pesto crevettes tomates confites 8.50 € ht

Avec l'équipe Ronan Traiteur, réalisez votre évènement sur mesure à votre image
Inauguration, présentation de produit, salon, fêtes d'entreprises, CSE, séminaire..
De 10 à plus de 2000 personnes.

Notre service commercial est à votre écoute pour vous accompagner dans votre projet.
02.41.71.05.32
contact@ronantraiteur.com

Location de salle sur Saint Christophe du Bois
à partir de 180 € HT la Journée
jusqu'à 135 places assises



www.ronantraiteur.com