



# CARTE PRO

## FÊTES DE FIN D'ANNÉE

# 2024

OFFRES DISPONIBLES DU 2 DECEMBRE 2024 AU 31 JANVIER 2025

Nous créons, nous organisons,  
nous sélectionnons, nous épluchons,  
nous coupons, nous éminçons ...  
Nous cuisinons !





## BIENVENUE

Madame, Monsieur,

Vous allez découvrir la cuisine du chef Jonathan Blanchard, né dans le monde culinaire; et le savoir-faire de ses équipes.

Fort de ses valeurs, RC événements c'est avant tout une équipe à taille humaine, dynamique, jeune et créative.

« ... **Au fil des saisons** », une thématique travaillant sur les sens et la culture du goût avec des produits « frais » sélectionnés soigneusement.

Des accords mets et vins sont également possibles. Nous nous adaptons à vos envies, et vos convictions alimentaires pour un événement qui vous ressemble !

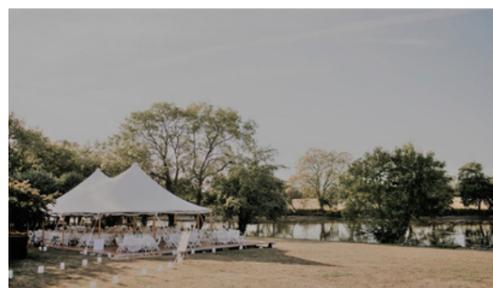
## NOTRE HISTOIRE

Jonathan Blanchard est né dans le monde de la cuisine, d'un papa chef traiteur pour des belles maisons Nantaises.

C'est donc naturellement que dès son plus jeune âge, Jonathan passait tout son temps entre les fourneaux, écoutant les conseils bienveillants de son père : apprenant, regardant, participant pour en faire aujourd'hui une vraie passion.

Son père lui disait *"la cuisine n'a de limite que ton imagination, mais reste simple et gourmand."*

Aujourd'hui RC Évènements souhaite offrir à ses clients une cuisine gourmande et moderne mais surtout garantir de la qualité et des saveurs : Le Goût des produits !



## NOS ENGAGEMENTS



### PRODUITS AB

La sélection de nos produits pour la plupart issus de l'agriculture biologique.



### PRODUITS LOCAUX

Sélection de producteurs locaux qui partagent nos valeurs et apportent de l'authenticité locale à vos plats.



### AU FIL DES SAISONS

Nos cartes et menus évoluent en fonction des saisons, ainsi que de la créativité et des envies du chef.



### CONTROLE INOVALYS

Nous faisons contrôler chaque semaine notre laboratoire et nos aliments cuits et crus.



### CERTIFIÉ REEVE

Nous nous engageons auprès de l'association REEVE pour tous vos événements éco responsables.



### LABELISÉ

Nos produits travaillés sont issus de labels tels que : Label rouge, AOP, produit AB, ecocert ...



### DE NOTRE JARDIN ...

... pour une quasi autonomie sur les aromatiques, fleurs comestibles, certains fruits et légumes



### PROTECTION DES ABEILLES

A Blain, notre ruche accueille nos abeilles qui produisent du miel toutes fleurs et sarazin.



### CHARTER MISTER GOOD FISH

Les poissons que nous travaillons sont uniquement de saison et issus de pêche respectueuse.





# Logistique

Chaque prestation engendre un devis de notre part.

Pour chaque prestation et en fonction du nombre de convives, un ou plusieurs cuisiniers, 1 Maitre d'Hôtel et un ou plusieurs chefs de rang seront présents pour l'évènement de votre client.

Notre équipe arrive environ deux heures avant l'heure du début du déjeuner ou dîner.

En fonction de la prestation choisie, le départ se fait entre 1h30 et 2h00 après la fin du déjeuner ou dîner.

Chaque prestation inclus le nappage et les serviettes en coton blanc, la verrerie, les assiettes et les couverts.



## À prévoir

- Validation du nombre de personnes
- Mobilier y compris table buffet et mange debout avec housses
- Branchement électrique
- Mise en place de la salle



A festive background featuring a dark grey and black gradient with scattered gold confetti and ribbons. Two champagne flutes are visible, one in the top left and one in the bottom right. On the left side, there are two circular gold-rimmed containers with white foam and gold tinsel. The text "COCKTAILS FESTIFS" is centered in white.

# COCKTAILS FESTIFS

## COCKTAILS

### “Spécial Fêtes”

[ MOINS DE 50 PERSONNES : NOUS CONSULTER ]



#### PIECES SALEES FROIDES AUX CHOIX

Noix de Saint-Jacques snackées, purée de céleri-rave, vinaigrette à l'orange

• Tartelettes au potimarron rôti et chèvre frais, miel et romarin

• Verrines de velouté de butternut, crumble de pain d'épices et noisettes torréfiées

Brochettes de volaille marinées au gingembre et citron vert, sauce exotique

Rillettes de saumon fumé mascarpone, agrumes et baies roses

Crevettes et grenade coulis crustacés

Wraps au saumon fumé et fromage frais BIO

• Samoussas aux légumes d'hiver et épices



#### ATELIER FROID

« ATELIER SAUMON FUMÉ MAISON, BANC D'ÉCAILLER & MOLÉCULAIRE »



#### ATELIER CHAUD AU CHOIX

« RISOTTO CRÉMEUX FLAMBÉ AU PARMESAN, CHAMPIGNONS & GAMBAS »

• « GNOCCHIS FLAMBÉS AU PARMESAN, SAUCE AU POTIMARRON ET CHÂTAIGNES »



#### PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

Ardoise de fromages affinés



#### DOUCEUR 3 PIECES AUX CHOIX

Truffes au chocolat noir et éclats de noisettes

Meringues à la vanille et fruits rouges (framboises, groseilles)

Sablés de Noël à la cannelle et orange confite

Verrines de mousse au chocolat blanc et framboises, coulis de fruits rouges

Mini tartelettes aux fruits rouges et crème pâtissière

Cannelés bordelais

Madeleines au miel et citron

#### L'INSPIRATION DU CHEF :

“ LE COCKTAIL SPECIAL FÊTES » séduira vos convives grâce à l'élaboration de ses différentes pièces cocktail favorisant les produits « LOCAUX » tant par la qualité des produits que par le choix des producteurs.

« Autour de la mâche Nantaise, autour de l'huître de nos côtes, Autour du canard de Challans, Autour du petit LU Nantais, Autour des recettes de chez nous ! »

La liste de pièces est une trame de cuisine qui évolue chaque jour de la saison ....

Elles sont susceptibles de changer en fonction de la saison et des envies du chef.



#### COCKTAIL DÉJEUNATOIRE (2h00 de cocktail) 35 € HT

15 pièces\* / Personne

\*5 pièces salées froides + 1 atelier froid (2 pièces) + 1 atelier chaud (3 pièces) + plateau de fromages (soit 2 pièces) + 3 pièces sucrées”

#### COCKTAIL DINATOIRE (3h00 de cocktail) 39 € HT

18 pièces\* / Personne

\*7 pièces salées froides + 1 atelier froid (3 pièces) + 1 atelier chaud (3 pièces) + plateau de fromages (soit 2 pièces) + 3 pièces sucrées”

Softs inclus dans toutes les formules, sur la base de 1 bouteille/3 personnes :  
Eaux plate et gazeuse, jus de fruits et sodas



#### BOISSONS ALCOOL EN 0 STOCK\*

\*Facturation à la bouteille ouverte

• Pièce végétarienne



# MENU FESTIF



REPAS ASSIS

## MENU POUR VOS FÊTES

REPAS SERVI ASSIS ET IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS

[ MOINS DE 50 PERSONNES : NOUS CONSULTER ]

SUSCEPTIBLE DE VARIER EN FONCTION DE LA QUALITÉ DES PRODUITS, SAISONS ET ARRIVAGES.  
LA PLUPART DE NOS FRUITS ET LÉGUMES SONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

### ENTRÉE AU CHOIX

Noix de Saint-Jacques rôties, crème de topinambour et crumble de châtaignes

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de sarrasin

Velouté de potimarron et châtaignes, espuma de lait et noisettes torréfiées

### PLAT AU CHOIX

Chapon farci aux champignons, sauce aux airelles, écrasé de courge

Paleron de veau en croûte, sauce aux morilles, purée de céleri-rave et légumes d'hiver glacés

Dos de cabillaud rôti, risotto crémeux aux champignons et tomates confites

### FROMAGES

Plateau de fromages affinés

**Supplément menu : plateau : + 6€ // assiette en trilogie : + 4.50€**

### DESSERT AU CHOIX

Bûche glacée aux marrons et clémentines, coulis de chocolat noir

Moelleux au chocolat, cœur coulant caramel beurre salé et crème anglaise à la vanille

Trilogie de dessert de fin d'année

**Forfait soft inclus\* soit 1 bouteille pour 3 personnes  
(eau plate, eau gazeuse)**



**BOISSONS ALCOOL EN 0 STOCK\***

*\*Facturation à la bouteille ouverte*

**39 € HT / PERSONNE**



## LES BOISSONS

## BOISSONS



### Formule Cave "0 stock"

**Vous ne payez que ce que vous consommez !**

Nous créons ensemble une estimation en fonction de votre besoin en quantité pour éviter les surprises.

*(dans la limite du stock disponible ou autres propositions du chef)*

Nous gérons la logistique avant et pendant l'évènement (stockage, verrerie, mise à température)

**Service par nos soins. Pas de stock pour vous...**

CREMANT / BULLES LOCALES / BULLES ETRANGERES **18,00€ HT**

VIN BLANC LOCAL / FRANCE / ETRANGER **15.00 € HT**

VIN ROUGE LOCAL / FRANCE / ETRANGER **18.00 € HT**

CHAMPAGNE **45.00 € HT**

**SOFT INCLUS DANS COCKTAIL ET MENU SUR LA BASE DE 1 BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES**

EAUX PLATES / GAZEUSE JUS DE FRUITS ET SODAS

Au delà 4.50 € HT / BOUTEILLE (en bouteilles consignées)



### Gestion de vos Boissons

*Les boissons sont fournies par vos soins et servies par nos soins*

**4,50 € HT / PERSONNE**



Forfait café & Thé

**1,50 € HT / PERSONNE**

# INFORMATIONS ALLERGÈNES

Réception Création events vous signale que certaines de ses préparations peuvent contenir des allergènes :

- |  |   |
|--|---|
|  Céréales contenant du gluten |  Oeufs                             |
|  Fruits à coque               |  Lapin                             |
|  Arachides                    |  Lait                              |
|  Graine de sésame            |  Soja                             |
|  Crustacés                  |  Moutarde                        |
|  Poissons                   |  Céleri                          |
|  Mollusques                 |  Anhydride sulfureux et sulfites |

(1) À savoir : blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seige, orge, avoine ou leurs souches hybridées  
 (2) À savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland  
 (3) En concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l

**Nous restons à l'entière disposition de notre clientèle pour leur signaler les mets contenant certains de ces allergènes**

# CYCLE DE VIE ET TRACABILITÉ DE NOS PRODUITS

**RC événements travaille des viandes Bovines, Porcines, Ovines et de Volailles nées, élevées et abattues en FRANCE.**

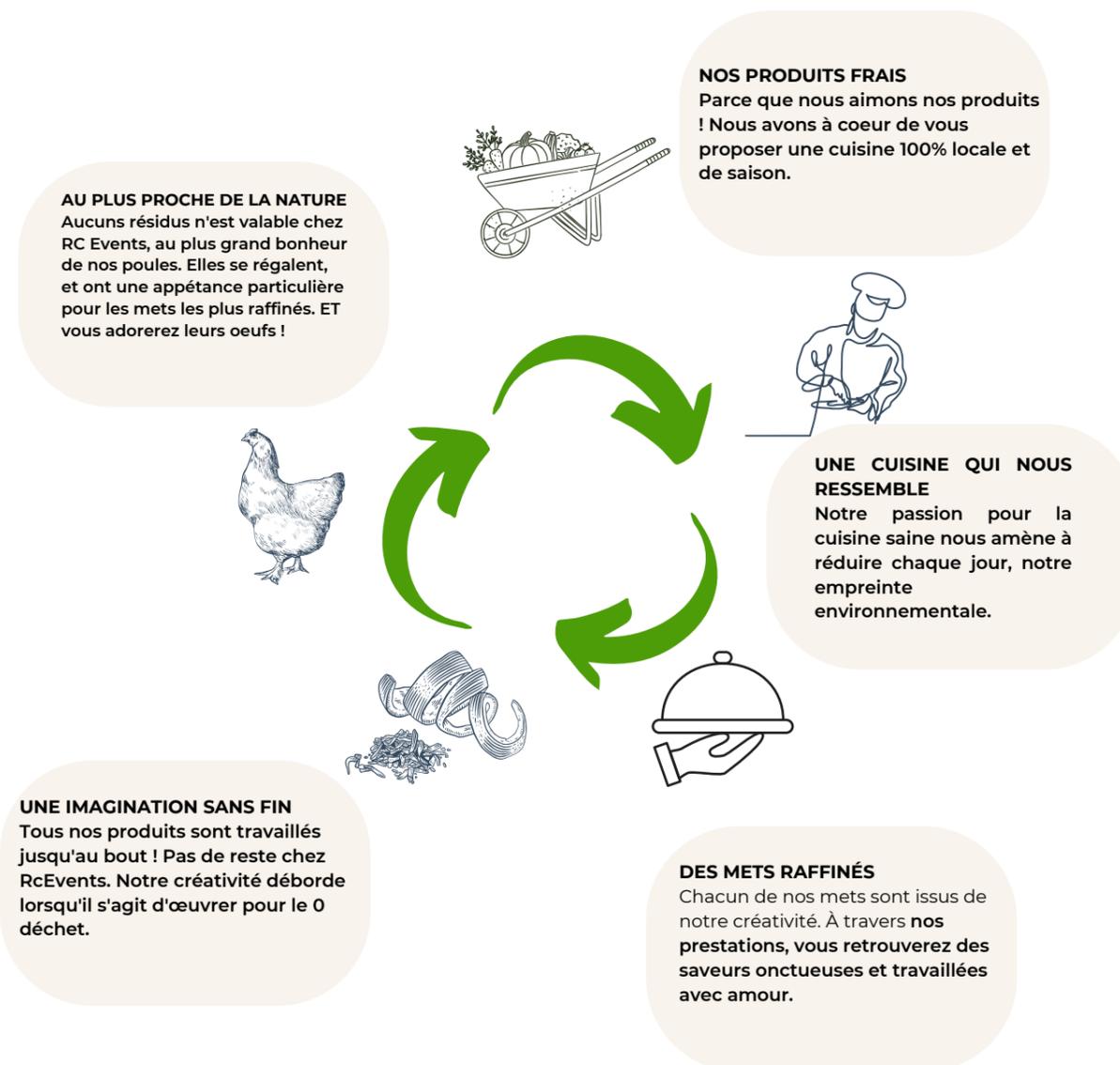
Conformément au cadre légal, nous garantissons la traçabilité numérique de nos produits. Le client pourra demander les origines des produits en amont ou aval de son événement.

Nos produits sont sélectionnés avec soin auprès de producteurs bios, locaux ou labellisés.

Notre passion pour la cuisine saine nous amène à réduire chaque jour notre empreinte environnementale.

Nous nous engageons auprès de différents organismes et associations ecoresponsables afin de

**réduire nos déchets. Ainsi, nous maîtrisons notre chaîne de production, dans le respect de nos valeurs.**





## NOUS CONTACTER

---

### SITE SALON BASSE GOULAINÉ

Rue Busson Billault

44 115 Basse Goulainé [www.rc-evenements.com](http://www.rc-evenements.com)

[commercial@rc-evenements.com](mailto:commercial@rc-evenements.com)

09 62 18 86 79

### RÉCEPTION CRÉATION SASU

103 rue de la Jarnigarnière

44 115 Basse Goulainé

SIRET : 489801613 RCS Nantes K 1€ APE 5621Z TVA

FR 60 489801613

# NOTRE GAMME VAISSELLE

Gamme vaisselle sans supplément.  
Autre gamme arts de la table, nous  
consulter



## NOS VERRES



Gamme GALA

Les verres Gala ont une forme allongée en verre transparent. La ligne est composée de 3 modèles : flûte à champagne, verre à eau et verre à vin.



Gamme EAU NOLOGUE

Les courbes modernes et la transparence de ce gobelet en verre le rendent compatible avec toutes les lignes de verres.

## NOS COUVERTS



Gamme SOHO

La ligne de couverts Soho entre dans la gamme standard. Vous pouvez notamment l'associer aux assiettes LAK.



Gamme BIARRITZ

La ligne de couvert Biarritz, très élégante et raffinée mettra en valeur votre table. Cette ligne s'adaptera à tous vos plats et menus.

## NOS ASSIETTES



Gamme LAK DUNE

Élégante et épurée, sa forme en soucoupe légèrement relevée apportera du relief à vos préparations.



Gamme ROHAN

La ligne d'assiettes et de tasses Rohan est délicatement ornée de motifs en relief qui la rendent très élégante.

## NOS TASSES



Gamme LAK

La ligne de vaisselle Dune mise sur la simplicité et l'élégance d'une ligne épurée et d'un blanc immaculé.



Gamme ROHAN

La ligne d'assiettes et de tasses Rohan est délicatement ornée de motifs en relief qui la rendent très élégante.