



événements

Réception Création events

Votre traiteur d'événements

**CARTE
ÉVÈNEMENTS
PROFESSIONNELS
PRINTEMPS - ÉTÉ
2025-2026**

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.



LES PAUSES GOURMANDES

Café d'accueil simple

50 personnes minimum (moins de 50 personnes nous consulter)

Café italien ou thé
Eaux plates et gazeuses
Jus de fruits bio

Options :

Corbeille de fruits frais bio
Chocolat chaud
1 part de brioche de boulangerie artisanale (80 gr) **ou** Pâtisseries
maison (2 pièces/personne)



Pause gourmande

50 personnes minimum (moins de 50 personnes nous consulter)

Café italien ou thé
Eaux plates et gazeuses
Jus de fruits bio
Pâtisseries maison (2 pièces/personne)

Options :

Corbeille de fruits frais bio



MENU BRUNCH

Les Délices du Brunch

DRESSÉ SOUS FORME DE BUFFET À DISPOSITION DES CONVIVES
2 H DE PRESTATION

50 personnes minimum (moins de 50 personnes nous consulter)

Sucré

- Café italien, thé ou chocolat
- Eaux plates et gazeuses
- Jus de fruits frais
- Mini viennoiseries de boulangerie artisanale
- Baguette ficelle
- Confitures de Bretagne
- Fruits frais de saison
- Fromage blanc fermier et son coulis de fruits
- Compote de fruits maison

Salé

- Œufs brouillés
- Saucisses en muscadet 1/2 par personne (en bain-marie)
- Ardoise de charcuteries et fromages

Option gourmande

- Salades composées (2 variétés)
- Terrine de campagne
- Panna cotta de saison

AUTRES ENVIES, DEMANDEZ AU CHEF !

Vaisselle, verrerie, couverts et serviettes inclus dans la prestation



LES COCKTAILS

Cocktail "Locavore"

50 personnes minimum (moins de 50 personnes nous consulter)

Nos pièces froides :

Bruschetta de volaille et cacahuètes
Gougère à la mornay
Focaccia au lard, mer ou légumes
Burger canard confit et gribiche
Blinis aux poivrons confits
Maki de saumon fumé maison
Pancakes Coréen aux légumes de printemps
Pain de mie maison aux herbes mousse sarrasin grillée

Nos ateliers :

"TOP DU CHEF" RÉALISÉ DEVANT VOS CONVIVES
Voir liste de nos ateliers dans l'une des pages suivantes

Nos pièces chaudes :

CASSOLETTES GOURMANDES 1 AU CHOIX
Nouilles chinoises aux légumes de couscous, coriandre fraîche
Brandade de poissons à la nantaise
Volaille cumin carottes sauté aux agrumes et persil plat
Rougail de saucisses Bretonnes riz aux épices

Nos fromages :

Duo de fromages tranchés

Nos pièces sucrées :

Financier pistache et citron
Gâteau Nantais mais Breton
Sablé au fruits de saison
Finger choco pralin



Nos pièces cocktails sont non exhaustives, elles peuvent être amenées à évoluer suivant les arrivages et la saison, faites confiance à notre Chef !

Notre cuisine, inspirée par les saisons et les produits frais, offre aux clients la liberté de choisir, ou de découvrir les créations du chef

Cocktail apéritif :

6 pièces/personne

Cocktail déjeunatoire :

16 pièces*/personne

**6 pièces salées froides au choix +
1 cassolette au choix (soit 2 pièces) +
1 atelier au choix (soit 3 pièces) +
Duo de fromages tranchés (soit 2 pièces) +
3 pièces sucrées au choix*

*Forfait boissons inclus :
Softs inclus sur la base de 2 verres par
personne + Boissons chaudes (café/thé)*

Cocktail dînatoire :

20 pièces*/personne

**9 pièces salées froides au choix +
1 cassolette au choix (soit 3 pièces) +
1 atelier au choix (soit 3 pièces) +
Duo de fromages tranchés (soit 2 pièces) +
3 pièces sucrées au choix*

*Forfait softs inclus sur la base de 2 verres
par personne*

Option :

Plateau de fromages à partager

LES COCKTAILS

Cocktail "Une petite brise du Pays Nantais"

80 personnes minimum (moins de personnes nous consulter)

Nos pièces froides :

Burger de merlu et béarnaise
Bruschetta effiloché de canard tomates confites et gribiche
Wrap de salicornes, mousses aux baies roses
Focaccia aux algues de mer
Club de galette bretonne
Chou de curé Nantais
Pana cotta de légumes du coin

3 ateliers "Top du Chef" :

Atelier Huîtres Bretonnes "PRAT AR COUM"
Pain beurre, condiments moléculaires (2 pièces)

Atelier découpe de saumon fumé maison "BOMLO"
Nature sésame et sur sa mousse wasabi (2 pièces)

Atelier Meule risotto en meule de parmesan
Arborio à la crème de beurre blanc Nantais, chips de galette de sarrasin
(3 pièces)

Nos fromages :

Duo de fromages tranchés

Nos pièces sucrées:

Finger au chocolat
Chou craquelin, crème pâtissière à la tonka
Tartelette fraise de Goulaine et basilic
Gâteau Nantais au sarrasin



Nos pièces cocktails sont non exhaustives, elles peuvent être amenées à évoluer suivant les arrivages et la saison, faites confiance à notre Chef !



Notre cuisine, inspirée par les saisons et les produits frais, offre aux clients la liberté de choisir, ou de découvrir les créations du chef

Cocktail 20 pièces :

20 pièces*/personne

**7 pièces froides salées au choix +
3 ateliers (soit 8 pièces) +
Duo de fromages tranchés (soit 2
pièces) +
3 pièces sucrées au choix*

*Forfait softs inclus sur la base de 2
verres par personne*

Option :

Plateau de fromages à partager

LES COCKTAILS

Cocktail "Eveil des sens"

50 personnes minimum (moins de 50 personnes nous consulter)

Les légumes :

Panna cotta d'asperges au gingembre
Tartare de légumes rôti acidulé
Risotto de céleri 🔥

La mer :

Tartare de bar et st Jacques au green Lemon kard
Saumon fumé fumé maison tex mex
Pain tomate et mousse paëlla, crevettes au chorizo
Poulpe cuit svbt en marinade asiatique ou chimichurri 🔥
Gravlax de cabillaud fumé au laurier

Le terroir :

Tartare de bœuf racé à la fraise
Canard confit et crumble de parmesan 🔥
Crème de Bailey et Serrano grillé
Crème de foie gras de canard au romarin 🔥

Nos ateliers :

"TOP DU CHEF" RÉALISÉ DEVANT VOS CONVIVÉS
Voir liste de nos ateliers dans l'une des pages suivantes

Nos fromages :

Duo de fromages tranchés

Le sucré :

Brownie noix de pécan caramélisée
Sablé moelleux figue et fruits rouges
Macaron sésame et gingembre
Far breton rose et pruneaux
Tiramisu fruits rouges et p'tit Lu



Nos pièces cocktails sont non exhaustives, elles peuvent être amenées à évoluer suivant les arrivages et la saison, faites confiance à notre Chef !



Notre cuisine, inspirée par les saisons et les produits frais, offre aux clients la liberté de choisir, ou de découvrir les créations du chef

Cocktail 21 pièces :

21 pièces*/personne

🔥 **8 pièces froides salées au choix +
2 pièces chaudes salées au choix +
2 ateliers au choix (soit 6 pièces) +
Duo de fromages tranchés (soit 2
pièces) +
3 pièces sucrées au choix*

*Forfait softs inclus sur la base de 2
verres par personne*

Option :

Plateau de fromages à partager

LES ATELIERS TOP DU CHEF

LES ATELIERS TOP DU CHEF*

*1 atelier représente 3 pièces par personne

50 PERSONNES MINIMUM

Notre cuisine, inspirée par les saisons et les produits frais, offre aux clients la liberté de choisir, ou de découvrir les créations du chef

Nos ateliers froids :

“Atelier l'écailler, bar à huîtres” ouverture d'huîtres devant vos convives, pain et condiments moléculaire à disposition.

“Atelier charcuterie artisanale” avec découpe devant vos convives , pain et beurre à discrétion

“Bar à gaspacho” 3 recettes mixées et assaisonnées devant vos convives

“Atelier découpe de saumon fumé maison” Ecosse Label Rouge sur pain, tex mex, nature

“Atelier japonais” Maki, sushi et sashimi

“Atelier Bar à Mozza” Tomates et mozzarella, moulin à poivre, huile d'olive, pesto et fleur de sel

“Atelier foie gras de canard maison” terrine de foie gras de canard maison IGP découpé et dressé sur pain devant vos convives

Nouveauté!

Nos ateliers chauds :

“Atelier plancha terre et mer, légumes” au fil du marché

“Atelier grillade” Pièce de viande “Racée” maturée 30 jours et marinée par nos soins

“Atelier mini burger minute devant vos convives” St-Jacques curry, Bœuf RUB (frotter aux épices séchées) saté, courgettes paprika fumé

“Atelier wok” autour de la cuisine Chinoise, sauté de légumes aux crevettes marinade chinoise

Nos ateliers sucrés :

“ Atelier mini-crêpes maison” sucre, chocolat et caramel beurre salé

“Atelier crème brûlée” agrumes et fruits exotiques farcis de crème et brûlées à la minute

Nouveauté!

Atelier supplémentaire possible :

Nous consulter



LES ATELIERS GASTRONOMIQUES

LES ATELIERS GASTRONOMIQUES

*1 atelier représente 3 pièces par personne

80 PERSONNES MINIMUM

Nos ateliers Gastronomiques* froids :

“Atelier glace à l’italienne sucrée (Vanille, chocolat et fraises) ou salée (Vanille Homard, fraise poivrons confits, vanille truffe)”
2 parfums possibles

“Atelier glace thaïlandaise” sur plaque froide, granité salé

“Atelier tartare” Bœuf à la framboise et persil plat, merlu à la vierge de légumes

“Atelier jambon avec découpe devant les convives” sur machine à volant italienne

“Atelier barbe à papa” au foie gras maison

“Atelier moléculaire” meringue salée cuite sur plancha cryo

“Atelier foie gras de canard maison” terrine de foie gras de canard IGP maison et foie gras poêlé dressé sur pain devant vos convives, crème brûlée de foie gras de canard à la cassolette pour vos convives

Nos ateliers Gastronomiques* chauds :

“Atelier Brasero” Grillade au feu de bois (tarification sur demande)

“Atelier barbecue japonais” cuisson au Binchotan

“Atelier risotto meule” risotto dans la meule de parmesan (150€ la demie meule)

Notre cuisine, inspirée par les saisons et les produits frais, offre aux clients la liberté de choisir, ou de découvrir les créations du chef



Nouveauté !

Nos ateliers Gastronomiques* sucrés :

“Atelier fontaine à chocolat” créez votre brochette à base de fruits frais découpés, bonbons et trempé dans le chocolat Valrhona 70% de cacao

“Atelier Chichi, les vrais !” frit et servi avec sucre glace et chocolat au choix

“Atelier barbe à papa” au sucre roux cannelle

“Atelier glace à l’italienne” Vanille et topping

7.00 €/personne

*Ateliers soumis à un supplément en fonction du lieu et du nombre de personnes (minimum 80 personnes)

LES ATELIERS PRIVILÈGES

LES ATELIERS PRIVILÈGES

*1 atelier représente 3 pièces par personne

80 PERSONNES MINIMUM

Notre cuisine, inspirée par les saisons et les produits frais, offre aux clients la liberté de choisir, ou de découvrir les créations du chef

Nos ateliers Gastronomiques* froids :

“Atelier Show-cooking” la cuisine en live !

Merlu des sables d’Olonne, vierge de légumes et coulis de légumes

Nos ateliers Gastronomiques* chauds :

“Atelier tempura” crevette, légumes et croustillant d’huîtres

“Atelier Show-cooking” la cuisine en live !

Canard de Vendée confit maison et snacké, ratatouille Nantaise et sauce cacaoté

“Atelier gnocchi maison” poêlé et servi en sauce tomaté et neige de parmesan



*Ateliers soumis à un supplément en fonction du lieu et du nombre de personnes (minimum 100 personnes)

[Nous consulter](#)

MENUS

Le panier du marché... au fil des saisons

50 personnes minimum (moins de 50 personnes nous consulter)

REPAS SERVI ASSIS ET IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Entrées au choix :

Tartare de saumon, avocat, coriandre, tuile de parmesan

Gaspacho de fraises, menthe, basilic, espuma de chèvre

Ceviche de merlu aux agrumes et grenade, chips de patate douce

Asperges blanches grillées, sauce mousseline à l'estragon, crumble

Carpaccio de betteraves, vinaigrette orange et pistaches

Plats au choix :

Risotto crémeux aux pointes d'asperges vertes et parmesan frais

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, petits pois et carottes

Suprême de volaille fermière, sauce aux morilles, crosne rôti

Filet de canette, poêlée de légumes, curry vert, riz basmati

Mignon de cochon aux noisettes, purée de panais

Merlu des Sables d'Olonne, petits pois, vierge de légumes, purée de carottes

Desserts au choix :

Millefeuille aux « Fraises » de Goulaine

« Pastel de nata »

Gâteau « Banane » crème au caramel beurre salée

Mousse au « Chocolat » 66% Caraïbes

Gâteau « Nantais » crème chantilly sweet tonka

Trilogie de desserts, enfance et recette du « chef »



Menu au choix ou
créé avec le chef :
Entrée / Plat chaud / Dessert

*Forfait boissons inclus :
Eaux plates et pétillantes sur la base
d'1 bouteille pour 3 personnes*

Option fromages
(affinés par nos soins)

Plateau de fromages & son
mesclun de salade

ou

Assiette & son mesclun de salade

MENUS

Menu "Ma saison"...

50 personnes minimum (moins de 50 personnes nous consulter)

REPAS SERVI ASSIS ET IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Entrées au choix :

Cravlax de "truite" à la betterave, jus d'herbes et herbes folles

Tataki de "veau" riz à la japonaise et anguille fumée

"St jacques" et boudin noir crème maracuja

Foie gras de canard maison, chutney au miel de sarrasin

Plats au choix :

Agneau de lait, purée de petits pois et jus d'agneau à la sarriette

Maigre de Ligne à la vanille de bourbon, écrasé de carottes BIO

"Filet de Canard" laqué au chocolat Valrhona, risotto épeautre

"Pavé de Salers" cuit en basse température sauce guérandaise & polenta aux épices

"Noix de veau" cuit en douceur "rosé", crémeux de langoustines chorizo, salicornes Nantaises

Desserts au choix :

"Perles du Japon" sablé amandes/ crémeux vanille

"Suzette" à ma façon/ rhum ambré/ vanille de Madagascar

"Caraïbes" 66% noir/ passion en mousse

"Fraise" feuilleté / miel / basilic



Menu au choix ou
créé avec le chef :
Entrée / Plat chaud / Dessert

*Forfait boissons inclus :
Eaux plates et pétillantes sur la base
d'1 bouteille pour 3 personnes*

Option fromages
(affinés par nos soins)

Plateau de fromages & son
mesclun de salade

ou

Assiette & son mesclun de salade

MENUS

A la table du chef MENU EN 6 PLATS

50 personnes minimum (moins de 50 personnes nous consulter)

REPAS SERVI ASSIS ET IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Amuse-bouche au choix :

“Pétoncle”/ “poire” et estragon mexicain

“Bœuf”/ fraise et sésame grillée

“Raie” et lait d'amandes

Risotto de madame “nature”

Plats poisson :

Le “Maigre de ligne” lard de Vendée / crème potagère / brocoli

Le “barbue” croûte de pain / jus d'arêtes / graines

Plats viande :

Le “ veau”, confit de fruits rouges / légumes verts / hareng fumé

La “volaille ” en coffre / moules / céleri

Fromages :

Quand le “chèvre” rencontre le “miel”

Cheesecake, salicornes / sablé breton / rose

Desserts au choix :

“Bulle de saveurs” pomme verte/ gingembre/ chocolat blanc

“Comme le st honore” gianduja/ pécan/ citron vert



MENU EN 6 TEMPS :

Amuse bouches / Poisson /
Viande / Fromages / Dessert

*Forfait boissons inclus :
Eaux plates et pétillantes sur la base
d'1 bouteille pour 3 personnes*

BOISSONS



Notre cave :

Forfait Cave "0 stock"

Les avantages :

Nous créons ensemble votre besoin en quantités pour éviter les surprises.

Nous gérons la logistique avant et le jour de votre évènement (service, logistique, verrerie).

Service par nos soins, pas de stock pour vous, vous ne payez que les consommés !

Accords Mets & Vins

En fonction de vos choix de mets, le Chef réalisera un accord mets et vins.

Nous travaillons avec des vignerons indépendants et traitons en direct avec nos viticulteurs.

Forfait gestion de vos Boissons

Si les vins et alcools sont fournis par vos soins, service et verrerie inclus dans le forfait.

Softs inclus :

Nos softs sont inclus dans les cocktails et les menus, sur une base de 1 bouteille pour 3 personnes.

Eaux plates et gazeuse, jus de fruits et sodas

Forfait café :

Café italien et thé

Facturation à la bouteille ouverte

Crémant / Bulles / Bulles étrangères

Vin blanc local / France / Etranger

Vin rouge local / France / Etranger

Champagne

VAISSELLE



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.

INFORMATIONS ALLERGÈNES

Réception Création events vous signale que certaines de ses préparations peuvent contenir des allergènes. Nous mettons tout en oeuvre pour préparer des mets spécifiques aux clients ayant déclaré des allergies. Néanmoins, l'ensemble de nos produits étant travaillés dans le même laboratoire, il peut subsister des traces de produits allergènes.



Céréales contenant du gluten



Oeufs



Fruits à coque



Lupin



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 TRAÇABILITÉ 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.**

AU PLUS PROCHE DE LA NATURE

Aucuns résidus n'est valable chez RC Events, au plus grand bonheur de nos poules. Elles se régale, et ont une appétance particulière pour les mets les plus raffinés. ET vous adorerez leurs oeufs !



NOS PRODUITS FRAIS

Parce que nous aimons nos produits ! Nous avons à coeur de vous proposer une cuisine 100% locale et de saison.



UNE CUISINE QUI NOUS RESSEMBLE

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



UNE IMAGINATION SANS FIN

Tous nos produits sont travaillés jusqu'au bout ! Pas de reste chez RcEvents. Notre créativité déborde lorsqu'il s'agit d'oeuvrer pour le 0 déchets.



DES METS RAFFINÉS

Chacun de nos mets sont issus de notre créativité. À travers nos prestation vous retrouverez des saveurs onctueuses et travaillés avec amour.

A black and white portrait of a man with a full beard and a dark cap, looking directly at the camera. He is wearing a dark jacket with a name tag that says "Jonatha". The background is a textured wall.

NOUS CONTACTER & NOUS RENCONTRER

RÉCEPTION CRÉATION SASU

10 rue pasteur

44 115 Basse Goulaine

SIRET : 489801613 RCS Nantes K 50 000€ APE 5621Z

TVA FR 60 489801613

SITE SALON BASSE GOULAINÉ

Rue Busson Billault

44 115 Basse Goulaine

www.rc-evenements.com

contact@rc-evenements.com

09 62 18 86 79