



PREPAREZ LES FÊTES AVEC RC ÉVENEMENTS

# CARTE FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2025

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

OFFRES DISPONIBLES DU 1<sup>er</sup> DECEMBRE 2025  
AU 31 JANVIER 2026

# PAUSE GOURMANDE

## LE GOÛTER DE NOËL

SERVI SOUS FORME DE BUFFET AVEC DÉCORATION DE NOËL  
1 H DE PRESTATION



### GOÛTER DE NOËL :

Cookie nougatine  
Brownies aux noix de pécan  
Muffins vanille  
Brioche  
Gâteau sablé de Noël

Clémentines à  
discretion

### Goûter sucré :

5 pièces sucrées + clémentines  
1 boisson chaude au choix +  
1 verre de jus de fruit ou de vin chaud

Softs : Jus d'orange / Jus de pomme / Eau plate  
Boissons chaudes : Café / Chocolat chaud / Thé  
Boisson alcoolisée : Vin chaud

### GOÛTER DE NOËL - P'TITS LOUPS

Brownies aux noix de pécan  
Muffins vanille  
Gâteau sablé de Noël

Clémentines  
&  
Bonbons  
à discretion

### Formule P'tits Loups :

3 pièces sucrées +  
1 chocolat chaud +  
1 verre de jus de fruits aux choix

Softs : Jus d'orange / Jus de pomme / Eau plate  
Boisson chaude : Chocolat chaud

### NOS ATELIERS GOURMANDS :

Bar à bonbon Haribo (100gr de bonbons par personne)  
Crêpes : sucre, Nutella, confiture de fraises (3 crêpes par personne)  
Pop corn (100gr par personne)  
Fontaine au chocolat Valrhona : blanc, lait et noir.  
Ensuite à vous de jouer et composer : chantilly, daim, muesli, fruit, épices

### En supplément :

1 atelier au choix



# COCKTAIL

## COCKTAIL “SPÉCIAL FÊTES”

50 personnes minimum

### NOS PIÈCES FROIDES :

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 CULINAIRE FROID :

*Animation culinaire réalisé devant vos convives*  
Atelier « Saumon fumé maison, banc d'écailler & moléculaire »

### ATELIER CULINAIRE CHAUD AU CHOIX :

*Animation culinaire réalisé devant vos convives*  
Atelier « Risotto crémeux flambé au parmesan, champignons & Gambas »  
Atelier « Gnocchis flambés au parmesan, sauce au potimarron et châtaignes »

### NOS FROMAGES :

Duo de fromages tranchés

### NOS PIÈCES SUCRÉES AU 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



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 déjeunatoire :

**16 pièces par personne**

*5 pièces salées froides au choix +  
1 atelier froid (soit 3 pièces) +  
1 atelier chaud au choix (soit 3 pièces) +  
Duo de fromages tranchés (soit 2 pièces) +  
3 pièces sucrées au choix*

### Cocktail dînatoire :

**20 pièces par personne**

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

### BOISSONS INCLUSES :

Forfait softs inclus :  
*Eau minérale et pétillante, jus de fruits et sodas*

### OPTION :

Plateau de fromages à partager  
*en remplacement du duo de fromages*

# MENU

## MENU POUR VOS FÊTES

50 personnes minimum  
(moins de 50 personnes nous consulter)  
MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

### ENTRÉES 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

### PLATS AU CHOIX :

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

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

### DESSERTS 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



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



### Menu au choix Ou créé avec le Chef :

*Entrée  
Plat chaud  
Dessert*

### BOISSONS INCLUSES :

Forfait softs inclus :  
*Eau minérale et pétillante, jus de fruits et sodas*



### Option :

Assiette de fromages & son mesclun

ou

Plateau de fromages & son mesclun



## 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 alcoolisées

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

# 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 régaler, 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.



## NOUS CONTACTER

### RÉCEPTION CRÉATION SASU

103 rue de la Jarnigarnière

44 115 Basse Goulaine

SIRET : 489801613 RCS Nantes K 1€ APE 5621Z TVA FR 60 489801613

### SITE SALON BASSE GOULAINÉ

10 rue Pasteur

44 115 Basse Goulaine

[www.rc-evenements.com](http://www.rc-evenements.com)

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

09 62 18 86 79



Jonatha