

CARTE ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS

AUTOMNE HIVER 2025







Jonathan Blanchard Près de 20 ans d'excellence culinaire

Une cuisine créative, locale et 100 % faite maison, pour que chaque mariage soit unique.



Depuis près de 20 ans, le Chef conçoit des plats 100% maison avec des produits locaux et de saison soigneusement sélectionnés. Les cuissons des plats sont finalisées sur place le jour J pour garantir une qualité culinaire irréprochable, à la hauteur de l'importance de votre grand jour.



Nos engagements clés:









100% Fait Maison Produits frais, locaux & de saison

Cuissons finies sur place

Engagement écoresponsable

Avec RC Événements, profitez d'un événement **clé en main**. Sont inclus dans nos tarifs : nappage et serviettes en tissu, couverts, assiettes, verrerie, ainsi que le service du personnel.

De plus, un accompagnement personnalisé avec notre cheffe de projet jusqu'au jour J vous est réservé.

Les frais logistiques ne sont pas inclus

L'ENSEMBLE DE NOS MENUS SONT REALISES SUR LA BASE DE 100 PERSONNES



LES PAUSES GOURMANDES



Pause d'accueil simple

50 personnes minimum

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

Options complémentaires

- Corbeille de fruits frais bio
- Chocolat chaud
- 1 part de brioche de boulangerie artisanale ou mignardises maison



Pause gourmande

50 personnes minimum

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

Option complémentaire

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

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 (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



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

Nos pièces froides :

- Burger à la Raclette de la Chapelle sur Erdre
- Bao de mâche et magret fumé
- Focaccia au lard, mer ou légumes
- Sablé parmesan et mousse aux baies roses 🖜
- Blinis aux poivrons confits 🖜
- Maki de saumon fumé maison

Nos ateliers:

"TOP DU CHEF" RÉALISÉ DEVANT VOS CONVIVES Voir liste de nos ateliers sur la page suivante

Nos pièces chaudes :

CASSOLETTES GOURMANDES 1 AU CHOIX

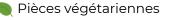
- Nouilles chinoises à l'asiatique et champignons 🖜
- Brandade de poissons à la nantaise
- Volaille curcuma et écrasé de courges
- Rougail de saucisses Bretonnes riz aux épices

Nos fromages:

Ardoise de fromages affinés prédécoupés (2 pièces par personne)
 Fromage 100 km autour de chez nous 44 exclusivement

Nos pièces sucrées :

- Le poire chocolat
- Gâteau Nantais, le vrai!
- Sablé au beurre nantais et pomme gala
- Finger mangue et praliné





6 pièces/personne

<u>Cocktail déjeunatoire:</u>

16 pièces*/personne

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

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 + 1 cassolette (soit 3 pièces) + 1 atelier au choix (soit 3 pièces) + plateau de fromages (soit 2 pièces) + 3 pièces sucrées

Forfait softs inclus sur la base de 2 verres par personne



LES COCKTAILS

Cocktail "Une petite brise du Pays Nantais"

80 personnes minimum



- 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 🖜
- Sablé algues mousse avocat huitres
- Gougère et mornay au curé Nantais 🦜
- Pana cotta de légumes du coin 🦜



• 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:

• Assortiment de fromages affinés (2 pièces)

Fromage 100 km autour de chez nous 44 exclusivement

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 dînatoire:

20 pièces*/personne

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

Forfait softs inclus sur la base de 2 verres par personne



LES COCKTAILS

Cocktail "Eveil des sens"

50 personnes minimum



- Panna cotta de champignons au gingembre
- Crème brûlée de panais grillés
- 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 sybt en marinade asiatique ou chimichurri 🔥
- Gravlax de cabillaud fumé au laurier

Le terroir :

- Tartare de bœuf racé figue
- Canard confit et crumble de parmesan 🔥
- Crème de Bailey et Serrano grillé
- Feuilleté champignons, cèpes, girolles, bolet en persillade 🔥

Nos ateliers:

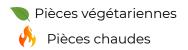
"TOP DU CHEF" RÉALISÉ DEVANT VOS CONVIVES Voir liste de nos ateliers sur la page suivante

Nos fromages:

- Plateau de fromages affinés (soit 3 pièces par personne)
- Fromage 100 km autour de chez nous 44 exclusivement

Le sucré:

- Brownie noix de pécan caramélisée
- Cookie au pralin
- Crème de fruits et chouchou
- Soupe exotique au chocolat blanc
- Tiramisu pomme poire et caramel





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

<u>Cocktail dînatoire:</u>

21 pièces*/personne

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

Forfait softs inclus sur la base de 2 verres par personne



LES ATELIERS

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



• "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

• "Atelier découpe de saumon fumé maison"

Ecosse Label Rouge sur pain, tex mex, nature

• "Atelier japonais"

Maki, sushi et sashimi

• "Atelier foie gras de canard maison"

Terrine de foie gras de canard maison IGP découpé et dressé sur pain devant vos convives

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

• "Atelier fondue"

Fondue de fromage maison aux épices, pain de campagne BIO 🤊



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



LES ATELIERS

LES ATELIERS GASTRONOMIQUES

*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



• "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)

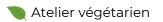
"Atelier barbecue japonais"

Cuisson au Binchotan

• "Atelier risotto meule" Risotto dans la meule de parmesan (150€ la demie meule)

"Atelier raclette"

Meule de tomme de raclette fermière coulée sur brochettes de charcuterie et légumes



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

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



LES ATELIERS

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



• "Atelier Show-cooking" la cuisine en live!

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



• "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)



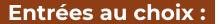
MENUS

Le panier du marché... au fil des saisons

50 personnes minimum

REPAS SERVI ASSIS ET IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Menu : Entrée / Plat chaud / Dessert



- Panna Cotta "petit pois-menthe", tartare de "saumon" aux pistaches
- Crumble de champignons "crème de butternut" et noisettes
- "Ravioli" de betterave crue, chèvre frais et "pesto" de roquette 🦠
- Velouté "courgette-amande", brunoise de féta, "façon caviar d'aubergine"



Plats au choix:

- "Thon" rouge mi-cuit, crème de "navet" au curry, carottes fanes, riz soufflé.
- Le "canard" laqué au miel de sarrasin, "galette de pomme de terre", pousses d'épinards.
- "Le cabillaud" poêlé, "risotto de blé noir" et petits pois, réduction de "jus de coquillages".
- Le "carré" de chou-fleur rôti, sauce "curry coco-mangue", riz sauvage. 🖜

Desserts au choix:

- Gâteau « nantais » le classique!
- Panna cotta lait de coco et thé "matcha"
- Tartelette "rhubarbe" crumble cacao et pralin
- Riz au lait et "caramel beurre salé" maison
- Trilogie de desserts, enfance et recette du « chef »

Option fromages (affinés par nos soins)

<u>Assiette & son mesclun de salade</u>

<u>Plateau de fromages & son</u> mesclun de salade :



50 personnes minimum

REPAS SERVI ASSIS ET IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



- Gravlax de "cabillaud" martini et citron vert puis fumé au laurier, herbes folles
- Tataki de "veau" riz à la japonaise et anguille fumée
- "St jacques" et boudin noir crème maracuja

Plats au choix:

- Le pavé de "saumon écosse" purée de céleri, crème potagère pickles de fruits
- Ballotines de "volaille" farcie aux noisettes soupe de légumes
- Pluma de "porc ibérique" risotto de riz noir, jus crème des bois
- Le pavé de "bar sauvage" rôti crème de mandarine, écrasé de courge
- "Ravioli" géant à la crème de potimarron, jus "corsé" aux herbes, noisettes torréfiées. 🗨

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

Option fromages (affinés par nos soins)

<u>Assiette & son mesclun de salade</u>

<u>Plateau de fromages & son mesclun</u> de salade :



MENUS

A la table du chef

MENU EN 6 PLATS

50 personnes minimum

REPAS SERVI ASSIS ET IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



Amuse-bouche au choix:

- "Pétoncle"/ "poire" et estragon mexicain
- "Bœuf"/ pomme confit 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





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 fournies 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 évènements 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 évènement

Nos produits sont selectionnés 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 maitrisons notre chaine 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 régalent, et ont une appétance particulière pour les mets les plus raffinés. ET yous 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.

