



1er TROPHEE NATIONAL

TRAITEUR

— ORGANISATEUR DE —

RECEPTION

Mercredi 22 octobre 2025

NANTES
ET SA RÉGION



SERBOTEL

Le Salon des Métiers de Bouche,
de l'Hôtellerie & de la Restauration

umih⁴⁴



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

NOTRE DIAGNOSTIC MATUDIAG :

[Cliquez ici pour accéder au diagnostic](#)



CARTE



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 "Locavore" :

- Croustillant d'huitres, mayonnaise au curry
- Langoustines en Kadaïf beurre blanc aux œufs de truite
- Ballotines de volaille farcie au maquereau fumée et baies roses
- Tartare de veau iodée et son caviar de muscadet
- Tube de curé nantais chapelure Lu et fines herbes 🌿

Vin blanc : Cru Communal Château Thébaud 2019)

Cocktail apéritif :

5 pièces/personne

Forfait boissons inclus sur la base d'1 verre par personne au choix :

*Cocktail avec ou sans alcool :
"L'Estuaire"*

*Vin blanc :
Cru Communal Château Thébaud 2019)*

20€ HT/personne

🌿 Pièces végétariennes

Menu L'Epicurien :

Plat :

- Quasi de veau fumée au foin sur risotto de poireau, mousseline de légumes et carottes mosaïques, sauce langoustine échalotes, tuile de curé Nantais

Vin rouge : Berligou IGP Val de Loire 2022)

Dessert :

- Gâteau nantais en automne :
 - coings rôti flambé au rhum
 - compote de coings
 - crumble de petit lu aux amandes
 - crème au rhum
 - tuile berlingot

Vin mousseux demi-sec : Perle de Séduction

Menu :

Plat + Dessert

Forfait boissons inclus :

*Eaux minérales
Plancoët plate et Plancoët gazeuse
1 verre de vin rouge :
Berligou IGP Val de Loire 2022
1 coupe de vin mousseux :
Perle de Séduction*

43.50 € HT/personne



Réception Création events
Traiteur d'événements



NOS VERRES



Gamme DIAMANT

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 PRISME

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

NOS COUVERTS



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 HEMISPHERE

La ligne Hémisphère du porcelainier J.L Coquet, par sa finesse et son élégance, est une référence dans les Arts de la Table.



Gamme CARBONE

Sa forme creuse et légèrement rehaussée à la manière d'une coupe et sa couleur noir mat façon carbone mettront en valeur nos mets colorés et nos créations culinaires les plus innovantes.



Gamme CORFOU

Assiette unique Corfou beige, en céramique, Ø 26 cm. Idéale pour dresser des plats. Dans la tendance Mix & Match, osez associer les 3 assiettes Corfou.

ART DE LA TABLE



OPTIONS

LOCATION DE MOBILIER ET D'ART DE
LA TABLE POUR LES RÉCEPTIONS



VISUALISER EN RÉALITÉ AUGMENTÉE

Scannez ce QR code avec l'appli scan ou l'appareil photo de votre téléphone. Cliquez sur le lien qui apparaît pour visualiser votre table en réalité augmentée.



COMMENT ÇA
FONCTIONNE ?



NOTRE ENTREPRISE

INTRODUCTION

Réception Création Événements, c'est un savoir-faire reconnu dans le département du 44 et des valeurs fortes qui nous challengent chaque jour, depuis plus de 17 ans, afin de créer pour vous des événements responsables, sur-mesure et qui vous ressemble.

RC Évènements, c'est aussi une famille jeune et dynamique, composée de notre chef cuisinier Jonathan Blanchard et de ses équipes. Des passionnés de l'événementiel et des amoureux de la vraie cuisine maison, conviviale, généreuse et gastronomique.

Identité	Traiteur événementiel haut de gamme.
Mission	Offrir une expérience culinaire unique, régaler nos clients, leur faire découvrir de nouvelles saveurs et sublimer chaque événement grâce à notre cuisine
Cibles	• Principales : Sites de réception, prestataires événementiels, lieux nécessitant une logistique traiteur, partenaires, réseaux. • Secondaires : Entreprises.
Promesse	Satisfaction garantie, qualité irréprochable, éco-responsabilité, produits locaux, saveurs authentiques, respect des saisons, savoir-faire, professionnalisme, réactivité, organisation clé en main et suivi personnalisé.
Ambition	Assurer la pérennité de l'entreprise, cultiver l'esprit d'équipe, promouvoir une entreprise sociale et porteuse de sens, tout en continuant à transmettre nos valeurs.
Valeurs	Modernité, exigence, éco-responsabilité, discrétion, bienveillance, et l'art de bien et mieux manger.
Personnalité	Une équipe passionnée, dynamique, qui agit avec professionnalisme, écoute et créativité pour offrir une expérience inoubliable, issus du domaine de la restauration ou de l'événementiel.



NOS DÉMARCHES RSE



Aucun gaspillage

Cela nous permet d'avoir une quasi autonomie sur les aromatiques, les fleurs comestibles et certains fruits et légumes. A Blain, notre ruche accueille nos abeilles qui produisent du miel toutes fleurs et sarrazin.

Notre façon de cuisiner est pensée par le Chef. Cuisine intelligente, utilisation de tous les produits, nos poules mangent le reste. L'anti gaspillage démarre aussi dès la demande, le Chef de projet vous conseille sur la quantité pour éviter la surconsommation et le gaspillage

Utilisation de notre jardin & nos abeilles



Charte Mister Good Fish

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

Respect de la saisonnalité



Limiter l'utilisation de plastique

Nous sélectionnons rigoureusement nos fruits et légumes auprès de notre producteur local, Marais MIN Nantes. Tous nos produits sont issus de l'agriculture biologique, certifiés par des labels de qualité.

Produits frais et locaux



Viandes de qualité

Nous collaborons avec des chalutiers de confiance, dont le "Lola", qui pêche du Bar à la ligne dans les îles de Glénan. Nos produits de la mer sont fournis par Marée en partenariat avec Cap Marée et Nantes Frais Bretagne.

Poissons de qualité



Aucune sous-traitance

Nous gérons notre tri de déchets en internes avec des zones spécifiques. Nous favorisons l'utilisation de vaisselle lavable. Nous réduisons notre empreinte numérique grâce à la dématérialisation de tous nos outils commerciaux (devis, feuille de diffusion de prestation etc.).

Empreinte environnementale



Récupération de l'eau

Rc Evènement a créé un partenariat avec France cancer, ou au bureau on aura un point de collecte de bouchons qui seront redistribué à France cancer

Collecte de bouchons



INFORMATIONS ALLERGÈNES

Réception Création events vous signale que certaines de ses préparations peuvent contenir des allergènes. Nous mettons tout en œuvre 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 régalent, et ont une appétence particulière pour les mets les plus raffinés. ET vous adorerez leurs oeufs !



NOS PRODUITS FRAIS

Parce que nous aimons nos produits ! Nous avons à cœur 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'œuvrer pour le 0 déchets.



DES METS RAFFINÉS

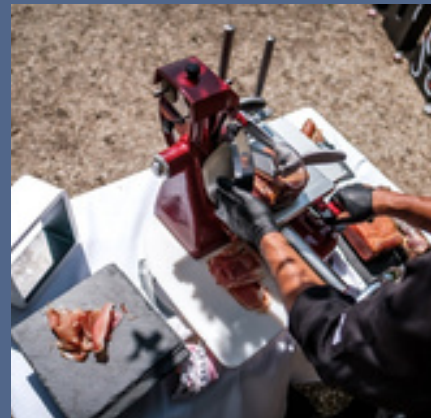
Chacun de nos mets sont issus de notre créativité. À travers nos prestations vous retrouverez des saveurs onctueuses et travaillés avec amour.

BOOK

LES PIÈCES COCKTAIL



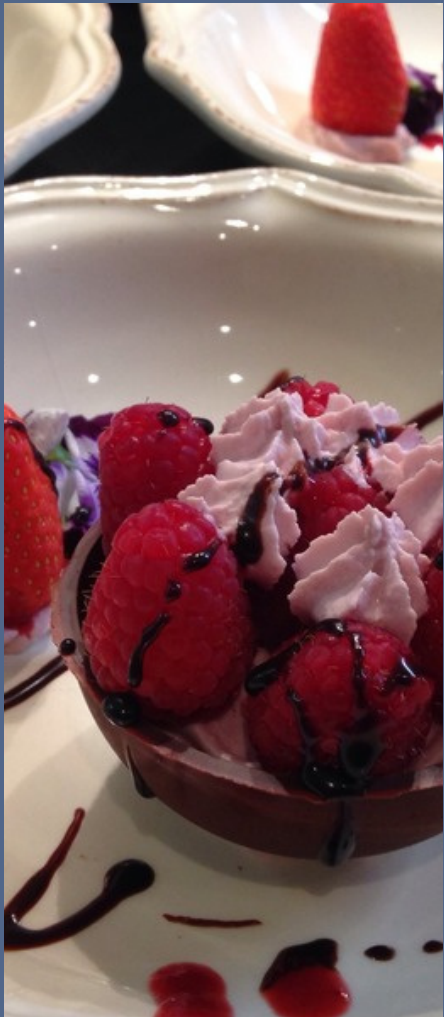
LES ATELIERS CULINAIRES



LES PLATS



LES DESSERTS





NOUS CONTACTER

www.rc-evenements.com

contact@rc-evenements.com

06 36 47 24 78

NOUS RENCONTRER

10 Rue Pasteur

44115 Basse Goulaine

SIRET : 489801613 RCS Nantes K 50 000€

APE 5621Z TVA FR 60 489801613