

CARTE MARIAGE PRINTEMPS ÉTÉ 2025-2026



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](#)



Eveil des "sens" LES PIÈCES

PIÈCES EN FONCTION DES SAISONS ET DE LA QUALITÉ DES PRODUITS FRAIS.
CHOIX EFFECTUÉS PAR LES MARIÉS OU AU SOIN DU CHEF.

Nos pièces :

Tartare de bœuf à la ricotta basilic
Tartare de cabillaud, granny smith et jus de yuzu
Wrap de volaille curry et lait de coco
Wrap de thon, ciboulette et marmelade de yuzu
Emincé de crabe au parfum asiatique, œufs de hareng fumé

Nos pièces végétariennes :

Soupe froide de courgette et concombre à la coriandre de notre jardin
Gaspacho de tomates
Pain pesto et sa mousse wasabi basilic
Blinis au poivre de sichuan et sa tapenade de poivrons confits
Panacotta de légumes du marché 100% local
Mousse de betterave à l'huile de truffe blanche
Smoothie melon vendéen et fève de tonka
Tartelette salée son caviar de légumes BIO, Mozza Di Bufala
Emincé de tomates à la fraise de Goulaine
Capuccino de petits pois à l'Espelette basque
Mini burger tomate chèvre et paprika sauce barbecue
Cake chèvre et carottes au cumin
Champignons farcis au gorgonzola
Salade d'algues de mer



Cocktail 8 pièces :

5 pièces salées au plateau
+
3 pièces provenant d'un atelier
culinaire*

Cocktail 10 pièces :

7 pièces salées au plateau
+
3 pièces provenant d'un atelier
culinaire*

Cocktail 12 pièces :

6 pièces salées
+
6 pièces provenant de 2 ateliers
culinaire*

**Les ateliers culinaires inclus sont à
choisir parmi les ateliers "Eveil des Sens"*

*Les ateliers culinaires sont sur la page
suivante*

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

Nouveauté !

“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

Atelier supplémentaire possible :

COCKTAIL VIN D'HONNEUR

LES ATELIERS GASTRONOMIQUES*

*1 atelier représente 3 pièces par personne

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 cassiolette 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

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

5

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

**Ateliers soumis à un supplément en fonction du lieu et du nombre de personnes*

LES ATELIERS PRIVILÈGES :

"Atelier tempura" crevettes, légumes et croustillant d'huîtres

"Atelier gnocchi maison" poêlé et servi en sauce tomate et neige de parmesan

**Ateliers soumis à un supplément en fonction du lieu et du nombre de personnes*

Entrées au choix :

“Emietté de tourteau estragon et pomme du Loroux, chips de Galette Bretonne”

“Gravlax de cabillaud martini, citron vert et verveine, croquant herbes et épeautre”

Terrine de foie gras de “Canard” 100%, fève de tonka et miel de notre ruche, herbes folles

Brochette de “St Jaques” rôtie au poivre passionné, jardinière croquante, crème de corail et sa feuille d’huître

“Les Larmes du tigre” Bœuf racé en émincé confit 72H en marinade asiatique et fumée au laurier sauce

Plats au choix :

Pavé de “ Sandre” de Loire, crème de beurre nantais au muscadet, jardinière de légumes croquants de St Julien de Concelles

“Suprême de Janze” cuit en croûte de pain aux herbes, courgette ronde au basilic

Les plats du menu “L’instant Passion” sur la page suivante sont valable sur ce menu

Desserts au choix :

“Trilogie” de desserts : Panna cotta Italia, coulis fruits rouges, Finger mangue sauvage coulant tout chocolat et topping pâtissier

Demi-sphère “Chocolat” mousse exotique passionnément poivrée

Autour de la “framboise”

Pièce montée 3 choux pâtissier

Supplément 2ème dessert : pièce montée 1 chou

Supplément buffet de desserts (Gâteaux entiers présentés sur supports en hauteur)



Menu “Le Voyage des Sens”:
Entrée / Plat chaud / Dessert

Pain inclus

Option fromages (affinés par nos soins)

Trilogie de fromage en assiette & son mesclun de salade :

Brie de Meaux (vache)
Curé nantais (vache)
Sainte maure de Touraine (chèvre)

Plateau de fromages & son mesclun de salade :

Brie de Meaux (vache)
Curé nantais (vache)
Sainte maure de Touraine (chèvre)
Chistera (brebis et chèvre)

L'INSTANT PASSION

★ *Le coup de cœur des mariés !*

Cocktail :

Cocktail 12 pièces, dont 2 ateliers culinaires aux choix (voir page 3-4-5)

Plats au choix :

Maigre de Ligne cuit doucement à la vanille de bourbon, écrasé de carottes BIO du Lorrain Bottereau, jus de viande iodé et corsé, sablé nantais

Médailillon de "Cabillaud Skrei" rôti à la pancetta, sauce chorizo tomates confites, mini légumes et neige de pain d'épices

"Filet de Canard" laqué au chocolat Valrhona, risotto épeautre et crème de morilles

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

"Noix de veau" cuit en douceur "rosé", crémeux de langoustines chorizo, écrasé de patate douce fumé au bois de hêtre salicornes ligériennes

Desserts au choix :

"Trilogie" de desserts : Panna cotta Italia, coulis fruits rouges, Finger mangue sauvage coulant tout chocolat et topping pâtissier

Demi-sphère "Chocolat" mousse exotique passionnément poivrée
Autour de la "framboise"

Pièce montée 3 choux pâtissier

Supplément 2ème dessert : pièce montée 1 chou

Supplément buffet de desserts (Gâteaux entiers présentés sur supports en hauteur)



Menu "L'Instant Passion" :
Cocktail 12 pièces / Plat chaud /
Dessert

Pain inclus

Option fromages (affinés par nos soins)

Trilogie de fromage en assiette & son mesclun de salade :

Brie de Meaux (vache)
Curé nantais (vache)
Sainte maure de Touraine (chèvre)

Plateau de fromages & son mesclun de salade :

Brie de Meaux (vache)
Curé nantais (vache)
Sainte maure de Touraine (chèvre)
Chistera (brebis et chèvre)



MENUS

BARBECUE CHIC

Cocktail :

Cocktail 12 pièces, dont 2 ateliers culinaires aux choix (voir page 3-4-5)

Brasero :

Grillade au feu de bois

Terre et Mer (2 pièces au choix/personne)

Dressé à l'assiette et servi par nos équipes

Faux filet de bœuf au soja

1/2 "Filet de canard de barbarie" de canard aux baies roses

Poulpe au beurre d'ail

Espadon mariné au basilic

Accompagnement :

Grenailles de Noirmoutier rôties à la graisse d'oie et herbes de Provence
tian de légumes de saison

Desserts au choix :

"Ananas au feu de bois, flambage au rhum ambré, mousse exotique, coulis mangue et craquant"

"Banane au feu de bois, flambage au rhum ambré, mousse exotique, coulis mangue et craquant"

"Trilogie" de desserts : Panna cotta Italia, coulis fruits rouges, Finger mangue sauvage coulant tout chocolat et topping pâtissier

Demi-sphère "Chocolat" mousse exotique passionnément poivrée

Pièce montée 3 choux pâtissier

Supplément 2ème dessert : pièce montée 1 chou

Supplément buffet de desserts (Gâteaux entiers présentés sur supports en hauteur)



Menu "Barbecue Chic" :
Cocktail 12 pièces / Plat chaud /
Dessert

◆
Pain inclus

Option fromages (affinés par nos soins)

Trilogie de fromage en assiette & son mesclun de salade :

Brie de Meaux (vache)

Curé nantais (vache)

Sainte maure de Touraine (chèvre)

Plateau de fromages & son mesclun de salade :

Brie de Meaux (vache)

Curé nantais (vache)

Sainte maure de Touraine (chèvre)

Chistera (brebis et chèvre)

MENUS

MENU VEGETARIEN OU VEGAN - AU COEUR DE LA NATURE

- VÉGÉTARIEN
- ▲ VÉGAN

Entrées au choix :

- Gaspacho de brocoli au fromage frais
- ▲ Tartare de tomates nantaise à la feuille d'huîtres
- ▲ Crèmeux de patate douce au cumin gressin au romarin

Plats au choix :

- ▲ De la Provence au Maroc, tartelette renversée
- Risotto de riz noir aux courgettes rôties, romarin et parmesan
- Polenta crémeuse, burrata fumée et sauce cranberries
- Blanquette végétale iodée

Desserts au choix :

- Cheesecake nectarines confit au thym et spéculos confit au thym
- Trilogie de desserts : Panacotta Italia coulis de fruits rouge // Finger mangue sauvage // Coulant tout chocolat et sa tuile carambar



Menu "Végétarien ou Vegan" :
Entrée / Plat chaud / Dessert

Pain inclus

OU

Cocktail 12 pièces dont 2 Ateliers/
Plat chaud / Dessert

Pain inclus

MENUS

MENU GASTRONOMIQUE - A LA TABLE DU CHEF

Menu en 6 plats

RÉALISÉS À PARTIR PRODUITS D'EXCEPTIONS "DES METS RARES ET SUR MESURE"

2 amuses-bouche au choix :

St Jacques farcies à la tapenade de tomates, jus de kalamansi et shiso

Purple "Bœuf racé" confit au soja, framboise et sésame grillée

Risotto de madame "Nature"

Lamelles de "Melon" passion et truffe blanche

Plats poisson au choix :

"Turbot" au sel fumé et jus de viande iodée, mini légumes poché à la fleur de sel de caviar

"St Pierre" sur feuilletage salée légumes de printemps thé noir et citronnelle

Plats viande au choix :

Mignon de "veau" aux morilles, légumes du coin jus de homard

Suprême de "pigeon" velouté de petit pois, mini carottes fanées au bouillon de moules de bouchots

Assiette de fromage au choix :

Quand le "chèvre" rencontre le "miel"

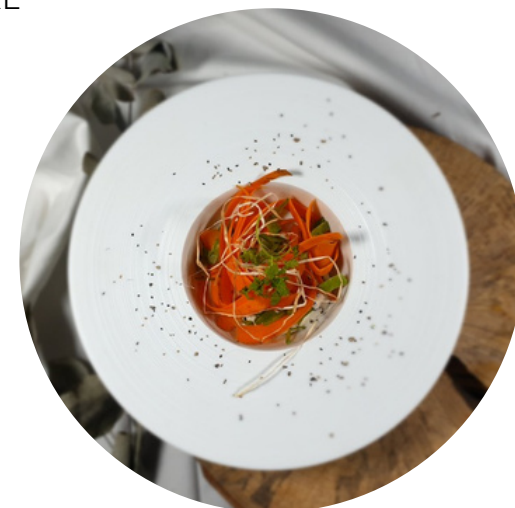
Brie à la truffe blanche, craquant d'épeautre

Velouté froid de "curé nantais" crumble de pain grillée

Desserts au choix :

"Nuage" en fleurs et jus de feuilles d'olivier maracuja BIO

Tablette de "Chocolat" en grain de folie



Menu "A La Table du Chef" :
2 amuses bouche / plat poisson /
plat viande / fromage / dessert

Pain inclus

COCKTAIL & MENU ENFANTS FORMULE PRESTATAIRE



Cocktail des enfants :

Légumes de saison à croquer et sa crème ketchup
Fêta aux Herbes de Provence
Mozza aux Herbes de Provence
Bruschetta serrano et fromage blanc fermier
Burger de poulet mayonnaise aigre doux

Menu p'tit loulou :

Plat : Le croque maison du Chef !
Option : Croque végétal
Dessert : Gaufre Chantilly Smarties

Formule prestataire :

Entrée / Plat chaud / Dessert
ou
Plat chaud / Fromage / Dessert

kidz
MENU

Cocktail enfants

5 pièces salées
Minimum 10 enfants

Menu enfant

Plat & Dessert
Enfant de 3 à 12 ans

Menu Prestataire

Menu 3 plats



Bar Rafrachissant :

Eaux parfumées servis en jarres

Mis à disposition en libre service 1h avant le début du cocktail

Forfait softs & boissons chaudes :

Forfait inclus du début du vin d'honneur jusqu'à la fin du repas

Toutes nos boissons sont servis dans des bouteilles en verres consignées

Eaux plates et pétillantes

Coca Zéro, Jus de pomme, Jus d'orange, Ice Tea, Limonade au miel de Vendée

Café et Thé

Boissons alcoolisées :

Forfait Cave "0 stock"

Ce forfait inclus :

Accords Mets & Vins : En fonction de vos choix de plats

Logistique : Service, mise en température, verrerie

Consommation à la bouteille ouverte : Vous ne payez que les consommés

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

Ce forfait inclus : Service, verrerie, logistique

Bar à bières artisanales

Ce forfait inclus la tireuse à bières, mise en place, écocup,

Bières artisanales provenant de la Brasserie des deux Béliers

Forfait softs & boissons chaudes

Sur la base d'1 bouteille/personne et au delà ajustement si dépassement du forfait avec la formule 0'stock

Facturation à la bouteille ouverte



AFTER SNACKS

Les Gourmands

Dressés sur plateau - à partir de 25 personnes

Burger de sésame et sa tapenade de poivrons confits

Wrap de volaille curry et lait de coco

Wrap de thon à la marmelade de yuzu

Pain pesto sur mousse wasabi

Les Gourmandises

Dressés sur plateau - à partir de 25 personnes

Chou Paris Antilles

Le tout chocolat, cœur dulce

Panacotta italia ai pistacchi

Sablé breton et mousse mascarpone framboise

Croc spéculos et sa mousse passion chocolat blanc

L'atelier Hot Dog

1 American snack / personne (minimum 50 personnes)

Saucisses de Francfort

Moutarde, Ketchup et Samouraï

Servi par notre personnel

Crêpes / Pancakes / Waffles

1 / personne au choix : crêpe, pancakes ou gaufres (minimum 100 personnes)

Assortiment de :

Confitures, pâte à tartiner, sucre glace, miel, petits bonbons, chantilly

...Mise à disposition sur buffet

Les "sur le pouce"

Dressés sur plateau - à partir de 25 personnes

Pain Pita et sa mousse de la mer

Cake chorizo et lardon

Club viking saumon fumé maison mousse Anet

Burger de chèvre / speck et barbecue

Bruschetta de légumes confits, serrano et olive noire

Les Gastronomiques

Dressés sur plateau - à partir de 25 personnes

Bœuf tataki et jus thé matcha

Mousse de betterave à l'huile de truffe noire

Dés de thon de qualité sashimi marinés à la thaï

Panacotta de légumes verts BIO à l'Espelette basque

Crème de foie gras de canard à la vanille de bourbon, feuille de shiso

Bar à tartines

Vaisselle consignée et à rapporter au bureau

3 types de pain :

céréales / suédois / bruchetta

3 types de tapenades :

aubergines / tomates confites / légumes BIO

3 antipastis :

mozza / poivrons confits / chiffonnade de jambon sec

2 garnitures possibles

Parfums maisons personnalisés sucré ou salé

OPTIONS GOURMANDES



Cocktails & Digestifs

Mise à disposition de jarres à cocktails (5L) ou digestifs :

Punch, soupe angevine au jarre

Spritz, Mojito, Moscow Mule, Gin Tonic au jarre

Machine à bulles

Au cocktail, profitez de bulles magiques

Mise en bouche

Petit hors d'œuvre servi à la place de votre entrée

Choix parmi les pièces cocktails

Trou normand*

Proposition de différents trous normands

*présence obligatoire d'un congélateur

Cascade de champagne

Mise en place et montage avec
les coupes

Hors Boisson

Plateau de charcuterie

Plus de 6 références / pain tranché coupé compris
(1 plateau pour 10 personnes)

Soupe à l'oignon

Croûtons / gruyère / contenant / louche / pots

Services after

En fonction du nombre de convives et des
boissons à servir

Brioche & Café

Mise à disposition d'une machine à café et
d'une grande brioche

Pause sucrée

Café expresso, thé ou autres boissons fraîches
non-alcoolisées, plaisirs sucrés à disposition
sur buffet

Milkshake & Smoothie

Fruits frais et de saison, mixés sur place

Candy Bar

Bonbons, donuts, pop corn, cupcakes
200g / personne

Corbeille de fruits

5kg (pour environ 50 personnes)

Kit café

Percolateur / Eco cups / café / touillette / sucre
Pour 120 personnes

4 Jets de scène

Projection d'étincelles au moment de la
cascade de champagne ou de la pièce montée

RETOUR MARIAGE

MENU BUFFET EN LIVRAISON

LE BUFFET FRAIS

Livré la veille et laissé à disposition en chambre froide (sous réserve de validation par nos équipes)

Repas identique pour l'ensemble des convives (30 personnes minimum)

Salades composées :

3 variétés de saison (200g / personne) :

Salades de saison au choix du Chef 🍳

Charcuterie / Terrine de campagne

Assortiment de viandes froides :

Rôti de porc aux herbes et suprême de volaille

Fromages :

Fromages affinés

Desserts :

Panacotta italia

Tartelette de saison pâtissière au fruits frais

Condiments à discrétion :

Pain, beurre, cornichons, moutarde, ketchup, mayonnaise maison, vinaigrette



Vaisselle / platerie à rapporter par vos soins consignables dans un souci d'éco-responsabilité

Supplément pour le nappage
et les serviettes en tissu,
vaisselles, verrerie, couverts

KIT VAISSELLE



Couvert, verrerie, assiette gamme
"classique"

RETOUR MARIAGE



MENU BRUNCH

LES DÉLICES DU BRUNCH

LIVRAISON

Livré la veille et laissé à disposition en chambre froide
(sous réserve de validation par nos équipe)

Oeuf BIO Brouillés
Chafing dish saucisse et bacon grillé

Ardoise de charcuteries et fromages
Assortiment de saumon fumé maison

Fromage blanc Fermier
Compote de fruit maison

PRESTATION

Dressé sous forme de buffet à disposition
des convives pour 2 heures de service

Café, thé ou chocolat
Eaux et jus de fruits frais
Viennoiserie, baguette ficelle, confitures
de Bretagne
Fruits frais de saison

Oeuf BIO Brouillés
Chafing dish saucisse et bacon grillé

Ardoise de charcuteries et fromages

Fromage blanc Fermier
Compote de fruit maison



A partir de 30 personnes minimum

Les mets sont servis dans des plats consignés et les bains maries sont inclus à la prestation (à ramener le lendemain par vos soins)

Supplément pour le nappage et
les serviettes en tissu, vaisselles,
verrerie, couverts

KIT VAISSELLE

Couvert, verrerie, assiette gamme
"classique"

Vaisselles, verreries, couverts et
serviette inclus dans la prestation
A partir de 50 personnes minimum

BOISSONS ALCOOL EN O'STOCK :

Boissons soft en facturation à la
bouteille O'stock

RETOUR MARIAGE



MENU BUFFET EN PRESTATION

LE BUFFET BRETON

Dressé sous forme de buffet à disposition des convives pour 2 heures de service

Repas identique pour l'ensemble des convives
(50 personnes minimum)

Galettes (2/personne) :

Au choix au buffet :

Jambon, emmental

Végétarienne : sauté de légume

Accompagnement : Mâche Nantaise

Option gourmande :

Lard, pomme de terre et curé nantais

Truite fraîche à l'Aneth

Crêpes (2/personne) :

Au choix au buffet :

Chantilly, chocolat, caramel beurre salé, confiture de bretagne, sucre



Vaisselles, verreries, couverts et serviette inclus dans la prestation

OPTION GOURMANDE

BOISSONS ALCOOL EN O'STOCK :

Boissons soft en facturation à la
bouteille O'stock



BOOK

Carte mariage

mariages.net
wedding
awards
2025

LES PIÈCES *Cocktail*







LES Desserts



LA Vaisselle



GAMME GALA



GAMME EAU
NOLOGUE



GAMME LAK
DUNE



GAMME
ROHAN



GAMME
SOHO



GAMME
BIARRITZ



GAMME
LAK



GAMME
ROHAN



LES PRESTATAIRES *Que nous recommandons*



Cliquez pour accéder à leurs sites internet

WEDDING CAKE ET PIÈCE-MONTÉE :

[La boulangerie de Papa et Maman](#)

[Maison Planchot](#)

[Sugar Sugar Nantes](#)

PHOTOGRAPHE ET PHOTOBOOTH :

[Pour vos soirées **10% de remise**](#)
si vous venez de la part de RC Evénements

[La petite borne](#) (photobooth)

[Kevin Marzin Photographe](#)

FLEURISTE :

[Petite Fleur](#)

[La vie en fleurs](#)

DJ ET GROUPE DE MUSIQUE :

[Mabel Jazz Band](#)

[Jazz select](#)

MAGICIEN ET MENTALISTE

[Morel Family](#)

[Cie du Scarabée Jaune](#)

[Chris Magicien](#)

BARMAN

[MAJ](#)



Maison Planchot
Depuis 1929

Petite Fleur
Décoratrice Florale



Morel Family

MABEL JAZZ BAND



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 régaleront, 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 prestations vous retrouverez des saveurs onctueuses et travaillées avec amour.



NOUS Contacter

www.rc-evenements.com

mariage@rc-evenements.com

06 08 10 08 83

NOUS RENCONTRER

10 Rue Pasteur

44115 Basse Goulaine

SIRET : 489801613 RCS Nantes K 50 000€

APE 5621Z TVA FR 60 489801613