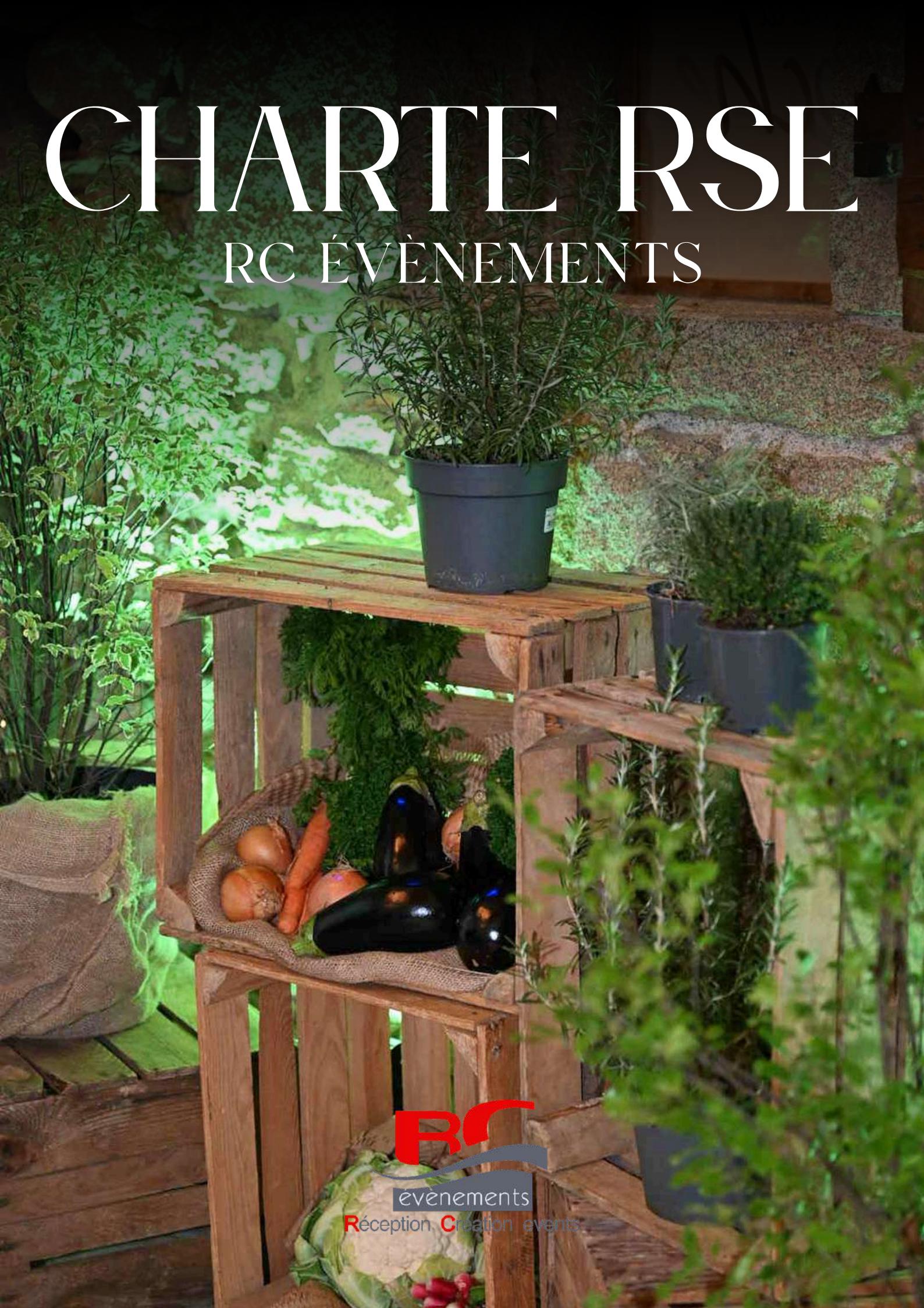


CHARTERSE

RC ÉVÈNEMENTS



RC
événements
Réception Creation events

RC ÉVÈNEMENTS

Notre entreprise

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 évènements 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.

RC Évènements, membre actif du Bureau des Congrès de Nantes et Saint-Nazaire, s'engage pleinement dans l'amélioration de la qualité des prestations sur le territoire, en mettant notamment l'accent sur l'optimisation du travail des traiteurs organisateurs de réceptions (TOR).

Cet engagement reflète une volonté forte d'excellence et contribue directement à l'élévation des standards de l'événementiel local. En soutenant le développement et la professionnalisation des TOR, RC Évènements participe à la création d'expériences clients toujours plus qualitatives, tout en renforçant l'attractivité de Nantes et Saint-Nazaire comme destinations privilégiées pour les congrès et événements.

Une initiative vertueuse qui bénéficie à l'ensemble de l'écosystème événementiel de la région.



ISO 20121

Dans le cadre de notre démarche d'amélioration continue visant à réduire notre impact environnemental, Jonathan Blanchard a initié début 2025 l'acquisition de la norme.

Actuellement en formation en vue de l'obtention de la certification, nous avons choisi de nous faire accompagner par un acteur local engagé : la CCI de Nantes Saint-Nazaire.



NOTRE IDENTITÉ



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

LE RSE CHEZ RC EVENEMENTS :

AU PLUS PROCHE DE LA NATURE

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



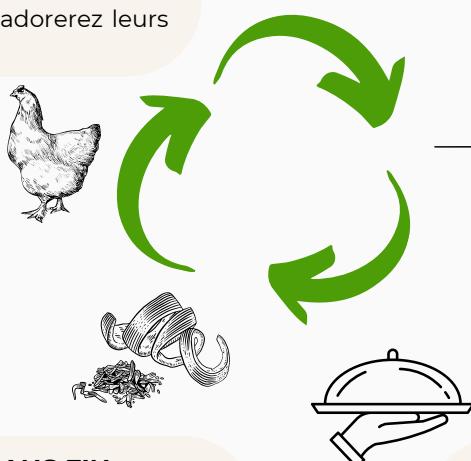
NOS PRODUITS FRAIS

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



UNE IMAGINATION SANS FIN

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



UNE CUISINE QUI NOUS RESSEMBLE

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

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.

NOTRE DIAGNOSTIC MATUDIAG :

[Cliquez ici pour accéder au diagnostic](#) 

NOUS SOMMES PARTENAIRES EN MECENAT:



RC Evénements est membre du Club Hellfest & partenaire de l'évènement HandEnsemble, une rencontre en faveur du handicap et de l'inclusion.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS PAR PILIER

ÉCORESPONSABILITÉ

- **Réduction de l'empreinte carbone et des gaz à effet de serre**
- **Gestion Responsable des Ressources d'eau, des déchets et solaire**
- **Mobilité et transport**

- La cuisine est pensée pour limiter le gaspillage et adapter les quantités à la demande.
- Aucun plastique jetable : uniquement du réutilisable. Nos boissons sont désormais en bouteilles consignées.
- Nous limitons nos supports papier grâce à la dématérialisation.
- Nos produits sont frais et locaux respectant la saisonnalité pour garantir fraîcheur, qualité et traçabilité.
- Mise en place d'un **processus de récupération de matériel** pour garantir la traçabilité.
- Réutilisation de l'eau pour nos cultures aromatique et la cuisine.
- Installation solaire dans nos labos de production pour économiser en électricité.
- Utilisation de notre jardin et nos abeilles via nos ruches à Blain produisant du miel.
- Parrainage avec 50 oliviers en Espagne

SOCIAL

- **Qualité de Vie au Travail (QVT)**
- **Diversité et Égalité**
- **Développement Sociétal**

- Nous participons à la collecte solidaire de bouchons au profit de France Cancer
- Intégrité et éthique via notre adhésion formelle à une **politique anti-corruption (Loi Sapin II en France)**.
- Respect et Inclusion via notre signature de la **Charte de la Diversité ou de la Charte d'Engagement LGBT+ (selon l'Autre Cercle)**.
- Nous adaptons nos recettes végétariennes et véganes et à tous nos allergènes
- Nous favorisons les pratiques de covoiturages pour les événements
- Suivi de notre satisfaction client de part notre tableau Excel retour client.
- Gestion des surplus alimentaires en faisant des dons à des associations locales.

GOUVERNEMENTAL

- **Transparence de nos achats Responsables / circuits courts / produits de saison**

- Engagement à respecter les principes de la Charte Relations Fournisseurs et Achats Responsables
- Nous choisissons des viandes françaises, **Label Rouge** ou de races reconnues, provenant de filières courtes et de producteurs de confiance.
- Nous cuisinons uniquement des poissons de saison issus de pêches responsables avec notre **Charte Mister Good Fish**
- Privilégions la location et des matériaux durables et réutilisables avec notre **charte d'Achats Responsables**
- Tous nos plats sont faits maison (hors pains et viennoiseries confiés à un artisan boulanger). Aucun produit congelé n'est utilisé.
- **Innovation Responsable** grâce à notre engagement à investir dans des **technologies vertes ou des solutions de décarbonation / contrat électricité / panneaux solaires**

TRAITEUR ORGANISATEUR DE RÉCEPTION

Notre horizon du TOR traiteur organisateur de réception

Je soussigné Jonathan Blanchard, Dirigeant et Chef de cuisine atteste et certifie que chez RC Événements, nous sommes convaincus que les expériences les plus marquantes sont celles qui ont un sens profond. Notre métier consiste à créer des moments inoubliables. Aujourd'hui, cette ambition s'accompagne d'une responsabilité impérative : celle d'agir de manière durable, éthique et inclusive.

Le secteur de l'événementiel, par nature dynamique et consommateur de ressources, se doit d'être à l'avant-garde de la transition écologique et sociale. Loin d'être une contrainte, la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) est pour RC Événements un puissant levier d'innovation et de performance. C'est le fondement de notre stratégie future.

Cette Charte RSE n'est pas qu'un simple document. Elle est la feuille de route qui guide chacune de nos décisions, du choix du premier prestataire au dernier geste de démontage. Elle engage nos collaborateurs, nos partenaires, et nos fournisseurs à bâtir avec nous un modèle d'événementiel respectueux de l'environnement et bénéfique pour la société.

Nous vous invitons, clients, équipes et partenaires, à vous approprier ces engagements. Ensemble, faisons de chaque événement organisé par RC Événements la preuve qu'il est possible d'allier l'excellence de la production et l'exigence de la durabilité.

Jonathan Blanchard / Fondateur RC évènements

Cordialement,



NOTRE TROPHÉE NATIONAL

UNE 3^e PLACE NATIONALE POUR UN SAVOIR-FAIRE D'EXCEPTION

À l'occasion du Salon SERBOTEL 2025, rendez-vous incontournable des métiers de bouche, RC Évènements a fièrement représenté sa région lors du 1er Trophée National des Traiteurs & Organisateurs de Réceptions (TOR), organisé par l'UMIH 44.



Face à six traiteurs sélectionnés au niveau national, notre équipe s'est illustrée en décrochant une superbe 3^e place, reconnaissant ainsi l'excellence de notre savoir-faire artisanal.

Pour cette première édition, le thème « Nantes et sa Région » a inspiré un menu 100 % locavore, mettant en lumière les produits emblématiques du territoire grâce à une cuisine créative et engagée.

Au-delà du concours, cette aventure a été un véritable moment de partage et de transmission, reflétant les valeurs humaines et la passion qui animent notre métier.

Cette distinction nationale renforce notre volonté de poursuivre l'innovation culinaire et d'offrir, à chaque réception, une expérience d'exception.





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 GOULAINNE

Rue Busson Billault

44 115 Basse Goulaine

www.rc-evenements.com

contact@rc-evenements.com

09 62 18 86 79