

CARTE ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS

PRINTEMPS 2026





RC Évènements, traiteur primé au niveau national

À l'occasion du salon **SERBOTEL 2025**, RC Évènements a eu l'honneur de remporter la **3^e place au 1er Trophée National des Traiteurs & Organiseurs de Réceptions**, parmi les meilleurs traiteurs français.

Cette distinction récompense notre savoir-faire artisanal, notre créativité culinaire et notre engagement pour une **cuisine 100 % faite maison, locale et de saison**.

Inspirée par le terroir nantais, notre prestation a su séduire le jury par son élégance, ses saveurs et son exigence gastronomique.

> Une reconnaissance nationale qui confirme notre volonté de vous offrir des réceptions d'exception.



Jonathan Blanchard

Près de 20 ans d'excellence culinaire

Une cuisine créative, locale et 100 % faite maison, pour que chaque évènement 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



**DU SUR MESURE
RIEN QUE POUR
VOUS !**

Signature Événementielle & Identité Culinaire

Des expériences gastronomiques sur mesure au service de votre image

- Parce que chaque entreprise a son identité, ses objectifs et ses enjeux, nous concevons des **prestations traiteur entièrement personnalisées**, pensées pour refléter votre image, vos valeurs et le message que vous souhaitez transmettre.
- Que vous organisiez un séminaire, une conférence, un lancement de produit, un cocktail d'entreprise, un repas d'affaires ou un événement corporate d'envergure, nous créons pour vous une **expérience culinaire sur mesure, élégante et cohérente avec votre univers**.
- À l'écoute de vos exigences, le Chef conçoit une expérience culinaire sur mesure pour faire de votre événement un moment unique. Une prestation d'exception, pensée pour marquer l'esprit de vos collaborateurs et de vos clients.
- Vous souhaitez en savoir plus sur cette démarche RSE, cliquez sur ce lien : [**Le sur mesure engagé avec RC Evènements**](#) 



« L'excellence d'un traiteur clé en main, l'émotion d'un événement sur mesure. »



**MENUS OU COCKTAILS
SUR MESURE**

*Prix variable selon
votre demande*

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
2 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

La Renaissance des Saveurs

Pièces froides

- L'Œuf Mimosa aux Herbes Folles

Crèmeux de jaune d'œuf herbacé poché dans son blanc, brisures de croûtons.

- Fraîcheur d'Asperges

Pointes d'asperges blanches snackées et refroidies, chantilly estragon sur socle croquant.

- Le Cheesecake Primeur

Mousseline d'asperges sur sablé parmesan et dentelle de lard fumé.

- Wrap de de la Divatte

Fine galette aux rillettes de radis rouge et fromage frais de la Divatte.

- Le Flan à la Mâche Nantaise

Bouchée de flan aux œufs de ferme et son pesto de mâche locale.

- Arc-en-ciel de Betteraves

Dés de betteraves bicolores sur toast, vinaigrette orange-pistache.

- La Volaille Miel-Navet

Suprême basse température en médaillon froid, laqué au miel sur socle de navet fondant.

- Brandade Iodée

Émulsion froide de poisson de saison au parmesan sur pain de campagne

- Le préfou

Baguette artisanale ailé aux légumes et fromages de saison

Atelier "Top du chef"

Voir liste de nos ateliers sur la page suivante

Cassiolette gourmande au choix

- L'Or Blanc

Risotto crémeux aux choux-fleurs rôtis et son pistou de roquette.

- Retour de Pêche

Filet de poisson rôti, petits pois primeurs et tombée de tomates confites.

- L'Aubergine Confite

Aubergine rôtie aux épices douces, omelette baveuse à la ciboulette et pickles d'oignons.

Ardoise de fromages affinés

Fromages locaux et BIO – fermes situées à moins de 100 km autour de Basse-Goulaine (44)

Pièces sucrées

- La Fraise de Goulaine

Tartelette sablée, crème légère et fraises gariguettes.

- Douceur de Rhubarbe

Sponge cake aérien à la rhubarbe confite.

- Le Vertueux

Moelleux financier à la pistache torréfiée.



« Parce que nous voulons cuisiner le meilleur, nos menus évoluent au rythme des arrivages et des saisons. Certains intitulés sont ainsi susceptibles de s'adapter à notre démarche écoresponsable.

Privilégier les circuits courts nous permet de respecter le cycle de la nature tout en garantissant la fraîcheur, la qualité de nos produits et la créativité de notre Chef. »

COCKTAIL APÉRITIF

6 pièces/personne

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

16 pièces*/personne

*6 pièces salées froides +
1 cassiolette (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 cassiolette (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



Pièces végétariennes

LES COCKTAILS

Cocktail "Une petite brise du Pays Nantais" 80 personnes minimum

La fraîcheur des jardins de Goulaine et le réveil des marais.

Pièces froides

- Le Mini-Burger Océanique

Effiloché de merlu de nos côtes, sauce tartare légère et mâche nantaise.

- La Bruschetta de Grand-Lieu

Canard confit, pétales de tomates séchées et sauce gribiche aux herbes.

- Le Wrap de l'Estran

Tortilla aux salicornes croquantes et mousse aérienne aux baies roses.

- La Focaccia Iodée

Pain maison infusé aux algues de mer et fleur de sel de Guérande.

- Le Club Armorique

Club sandwich de galette bretonne au sarrasin et légumes primeurs.

- Le Chou de Nantes

Pâte à chou craquante fourrée au Curé Nantais affiné.

- La Volaille Miel-Navet

Suprême basse température en médaillon froid, laqué au miel sur socle de navet fondant.

- La Panacotta du Maraîcher

Crème onctueuse d'asperges du coin et huile de ciboulette.

- Le préfou

Baguette artisanale ailé aux légumes et fromages de saison

3 Ateliers culinaire inclus*

- L'Atelier Meule (3 pièces)

Risotto au beurre blanc nantais et zestes de citron caviar.

- L'Atelier Bomlo (3 pièces)

Saumon fumé maison épais, laqué au soja et graines de sésame.

- L'Atelier Prat Ar Coum (2 pièces)

Huîtres "Prat Ar Coum" et perlage de vinaigre à l'échalote moléculaire.

**Retrouvez nos autres ateliers à la page suivante. Les 3 ateliers inclus peuvent être remplacés ou complétés selon vos envies (avec supplément).*

Ardoise de fromages affinés

Fromages locaux et BIO – fermes situées à moins de 100 km autour de Basse-Goulaine (44)

Pièces sucrées

- La Tartelette de Goulaine

Fraises de pays, crème pâtissière légère et infusion de basilic.

- Le Chou Tonka

Chou craquelin et sa crème soyeuse à la fève Tonka.

- L'Héritage Nantais

Gâteau traditionnel au sarrasin et rhum ambré



« Parce que nous voulons cuisiner le meilleur, nos menus évoluent au rythme des arrivages et des saisons. Certains intitulés sont ainsi susceptibles de s'adapter à notre démarche écoresponsable.

Privilégier les circuits courts nous permet de respecter le cycle de la nature tout en garantissant la fraîcheur, la qualité de nos produits et la créativité de notre Chef. »

COCKTAIL DÎNATOIRE

20 pièces*/personne

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

**Forfait softs inclus sur la base
de 2 verres par personne**

 Pièces végétariennes

LES ATELIERS

*Ateliers culinaires complémentaires "Une petite brise du Pays Nantais"

*1 atelier représente 3 pièces par personne

80 personnes minimum

Ateliers salés Gamme "Gourmand"

Des produits emblématiques demandant une découpe ou une préparation spécifique.

- "L'Atelier Potager Moléculaire"

Velouté de légumes du coin, siphon de lait et perles d'alginate.

- "L'Atelier Burger des Vergers"

*Mini-burger au canard confit, pomme rôti et Curé Nantais fondu.
(au chalumeau)*

- "L'Atelier Gourmandise de Sarrasin"

Galettes minute avec garnitures artisanales (champignons, andouille).

Ateliers salés Gamme "Epicurien"

Des produits nobles et des cuissons minutes.

- "L'Atelier Poêlée de la Criée"

Noix de Saint-Jacques fraîches, Gambas déglacées au Muscadet sur fondue de poireaux. *en fonction des arrivages des criées locales*

- "L'Atelier Fraîcheur des Marais"

Bar à tartare minute de Bar de ligne ou Daurade royale (découpe noble).

- "L'Atelier L'Erdre en Cocotte"

St-Jacques curry, Bœuf RUB (frotter aux épices séchées) saté, courgettes paprika fumé

- "Atelier wok"

Effiloché de poisson blanc noble, sauce beurre blanc mousseuse.
en fonction des arrivages des criées locales

Ateliers sucrés Gamme "Gourmand"

- "L'Atelier Chou Minute"
Montage minute de choux craquelins,
crème pâtissière à la Tonka.
- "L'Atelier Nantais Flambé"
Tranches de Gâteau Nantais flambées
au rhum ambré.

Atelier supplémentaire possible

ou

Remplacement d'un atelier inclus

Ateliers sucrés Gamme "Epicurien"

- "L'Atelier Fontaine de
Chocolat"
Fontaine de chocolat grand cru et
Fraises de Goulaine (selon saison).

Atelier supplémentaire possible

ou

Remplacement d'un atelier inclus

LES COCKTAILS

Cocktail "Eveil des sens" 50 personnes minimum

Fraîcheur et Exotisme

Pièces salées

- L'Iode Rosé

Purée de betterave, effiloché de haddock et nuage au wasabi.

- Le Ceviche Cristallin

Tartare de daurade royale et son granité au citron vert.

- L'Or Blanc de la Mer

Verrine de cabillaud, tomates confites, olives, câpres et pointe d'aïoli léger.

- Signature Maison

Saumon fumé par nos soins, frotté aux épices douces du moment.

- L'Escale Méditerranéenne

Pain tomate, mousse Paella et crevette snackée au chorizo.

- Le Veau du Potager

Tartare de veau aux radis croquants et fine crème de Madère.

- Duo Terroir-Exotique

Crème de foie gras de canard, chutney de mangue sur biscuit croquant.

- Velours Solaire

Velouté de tomates anciennes et sa chantilly infusée au basilic thaï.

2 Ateliers culinaire "Top du chef"

Voir liste de nos ateliers sur la page suivante

Cassiolette gourmande au choix

- Le Poulpe SVBT

Poulpe cuit basse température, marinade asiatique et vierge de légumes aromatiques.

- Le Jardin de Riz

Risotto onctueux aux légumes primeurs et parmesan Reggiano.

- La St-Jacques Cardamome

Noix de Saint-Jacques poêlée sur son milk-shake d'artichaut parfumé.

Ardoise de fromages

Fromages locaux et BIO – fermes situées à moins de 100 km autour de Basse-Goulaine (44)

Pièces sucrées

- Le Thé Vert

Crème cuite au thé Matcha et éclat de framboise fraîche.

- Fraîcheur d'Été

Granité de pastèque et menthe fraîche, voile de noix de coco.

- L'Italienne

Fraise Melba revisitée et son coulis épicé signature.



« Parce que nous voulons cuisiner le meilleur, nos menus évoluent au rythme des arrivages et des saisons. Certains intitulés sont ainsi susceptibles de s'adapter à notre démarche écoresponsable.

Privilégier les circuits courts nous permet de respecter le cycle de la nature tout en garantissant la fraîcheur, la qualité de nos produits et la créativité de notre Chef. »

COCKTAIL DÎNATOIRE

21 pièces*/personne

*7 pièces salées +
2 ateliers au choix (soit 6 pièces) +
1 cassiolette chaude (équivalent 3 pièces)
plateau de fromages (équivalent 2 pièces) +
3 pièces sucrées

Forfait softs inclus sur la base de 2 verres par personne

 Pièces végétariennes

LES ATELIERS

LES ATELIERS TOP DU CHEF*

*1 atelier représente 3 pièces par personne
50 personnes minimum



« Parce que nous voulons cuisiner le meilleur, nos menus évoluent au rythme des arrivages et des saisons. Certains intitulés sont ainsi susceptibles de s'adapter à notre démarche écoresponsable.

Privilégier les circuits courts nous permet de respecter le cycle de la nature tout en garantissant la fraîcheur, la qualité de nos produits et la créativité de notre Chef. »

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

- “Atelier découpe de saumon fumé maison”

Ecosse Label Rouge sur pain, tex mex, nature

- “Bar à gaspacho”

3 recettes mixées et assaisonnées devant vos convives

- “Atelier japonais”

Maki, sushi et sashimi

- “Atelier Bar à Mozza”

Tomates et mozzarella, moulin à poivre, huile d'olive, pesto et fleur de sel

- “Atelier foie gras de canard maison”

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

Nouveauté!

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 végétarien

Scannez le QR CODE et accédez aux ateliers culinaires en vidéo pour vous projeter plus facilement



Ateliers sucrés

Nouveauté!

- “Atelier mini-crêpes maison”

Sucre, chocolat et caramel beurre salé

- “Atelier crème brûlée”

Agrumes et fruits exotiques farcis de crème et brûlés à la minute

Atelier supplémentaire possible :

LES ATELIERS

LES ATELIERS GASTRONOMIQUES

*1 atelier représente 3 pièces par personne

80 personnes minimum



« Parce que nous voulons cuisiner le meilleur, nos menus évoluent au rythme des arrivages et des saisons. Certains intitulés sont ainsi susceptibles de s'adapter à notre démarche écoresponsable.

Privilégier les circuits courts nous permet de respecter le cycle de la nature tout en garantissant la fraîcheur, la qualité de nos produits et la créativité de notre Chef. »

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

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)

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 (minimum 100 personnes)

 Atelier végétarien

LES ATELIERS

LES ATELIERS PRIVILÈGES

*1 atelier représente 3 pièces par personne

80 personnes minimum



« Parce que nous voulons cuisiner le meilleur, nos menus évoluent au rythme des arrivages et des saisons. Certains intitulés sont ainsi susceptibles de s'adapter à notre démarche écoresponsable

privilégier les circuits courts nous permet de respecter le cycle de la nature tout en garantissant la fraîcheur, la qualité de nos produits et la créativité de notre Chef. »

Ateliers privilèges froids

- “Atelier Show-cooking” la cuisine en live !

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

Ateliers privilèges chauds

- “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 tomate et neige de parmesan



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

Entrée au choix

- Œufs mimosa et croûtons aux herbes 🌿
- Asperges blanches grillées, sauce mousseline à l'estragon, crumble de pain aux noix 🌿
- Salade de pois gourmands, radis printaniers et cacahuètes au saté 🌿
- Carpaccio de betteraves jaunes et rouges, vinaigrette orange et pistaches 🌿
- Rillettes de radis rouge, chèvre de Touraine 🌿

Plat au choix

- Filet de volaille basse température, purée de navet, jus au miel
- Risotto crémeux choux fleur rôtis et pistou 🌿
- Retour de pêche, purée de céleri rave, sauce ail des ours
- Saumon rôti au parmesan et ses nouilles chinoises
- Tarte de légumes à la tonka



Dessert au choix

- Pomme caramélisé crumble et chantilly
- Tartelette à la fraise
- Verrine Pomme Fraise
- Sponge Cake "rubarbe"
- Trilogie de macarons maison

OPTION FROMAGES LOCAUX ET BIO

fermes situées à moins de
100 km autour de Basse-Goulaine (44)

Assiette & son mesclun de salade :

-

Plateau de fromages & son
mesclun de salade :

🌿 Plat végétarien

MENUS

Menu "Ma saison"...

50 personnes minimum

REPAS SERVI ASSIS ET IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

MENU

Entrée / Plat chaud / Dessert

Entrée au choix

- L'Iode & L'Agrume

Pavé de Gravlax de Saumon Bio, nuage de Yuzu et pesto de Mâche Nantaise.

- Le Croustillant

Langoustines en Kadaïf, crème de tomate de René et émulsion à l'ail des ours.

- Le Végétal EDS 🌿

Mousseline d'asperges blanches, œuf parfait SVBT et crumble de noisettes salées.

Plat au choix

- La Tradition

Volaille de Challans rôtie, sauce onctueuse à l'estragon et risotto aux petits pois.

- Le Terre-Mer

Noix de Veau au poivre passionné, sauce crustacés et pointes d'asperges vertes.

- La Criée

Pêche du moment, crème potagère au beurre blanc et grenailles de Noirmoutier.

Dessert au choix

- Le Goulainais

Fondant au chocolat blond Dulce et tartare de fraises de Goulaine au basilic thaï.

- L'Enfant Nantais

Faux-vrai Mille-feuille de Paille d'Or LU à la framboise et sucre pétillant.

- Le Doux Printemps

Crème cuite au thé Matcha, framboises fraîches et sablé breton.



🌿 Plat végétarien

OPTION FROMAGES LOCAUX ET BIO

fermes situées à moins de
100 km autour de Basse-Goulaine (44)

Assiette & son mesclun de salade :

Plateau de fromages & son
mesclun 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

MENU EN 6 PLATS

Amuse-bouche au choix

- Mariage terre-mer entre la “Gambas” snackée et la “Fraise” gariguette acidulée
- Bœuf” de race au couteau, Pomme Granny Smith et émulsion moutarde.

Plat poisson

- “Filet de turbot sauvage”

Asperges vertes rôties, émulsion de citron caviar et crumble de noisettes salées.

Plat viande

- “Carré d'agneau de lait”

Purée de carottes fanes aux agrumes, jus d'agneau à la menthe fraîche et chips de panais.

Fromage

- Quand le “chèvre” rencontre le “miel” de printemps et ses noix torréfiées.

Dessert

- Fruits Rouges sur Sablé craquant, mousse Vanille intense et cœur Passion.



NOS FORFAITS BOISSONS

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 fournis par vos soins

Ce forfait inclus : Service, verrerie, logistique

Soft 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

NOS ACCORDS METS & VINS - FORFAITS

Liste d'accords mets & vins non exhaustive et varie selon le choix chef

FORFAIT 1

*1 coupe de Crémant + 2 verres de vins par personne**

Crémant : Crémant de Loire Bio - Domaine des Rochelles Maison Lebreton

Vin blanc : Muscadet Hervé et Nicolas Choblet Bouaye

Vin rouge : Cabernets de Loire

FORFAIT 2

*2 coupes de Crémant + 2 verres de vins par personne**

Crémant : Crémant de Loire Bio - Domaine des Rochelles Maison Lebreton

Vin blanc : Muscadet Hervé et Nicolas Choblet Bouaye

Vin rouge : Cabernets de Loire

FORFAIT 1

*1 coupe de Champagne + 2 verres de vins privilèges par personne**

Champagne : Champagne DRAPPIER

Vin blanc : Pavillon Muscadet côtes de Grand lieu

Vin rouge : Médoc Château Potensac

Gestion de vos boissons alcoolisées (verrerie, service)

Afin de vous garantir la meilleure dégustation, nos cuvées évoluent selon les arrivages.

Nous nous réservons le droit d'actualiser le millésime, le domaine et cuvée pour assurer un équilibre parfait avec votre menu.

FORFAIT 2

*2 verres de vins privilèges par personne (vin blanc et vin rouge)**

Vin blanc : Pavillon Muscadet côtes de Grand lieu

Vin rouge : Médoc Château Potensac

FORFAIT 1

*1 coupe de Champagne DRAPPIER/personne**

> Forfait pour votre verre d'accueil

FORFAIT 1

*1 coupe de Crémant + 1 verre de vin + 25 cl de bière blonde par personne**

Bière : blonde pression "Les deux beliers"

Vin blanc : Muscadet Hervé et Nicolas Choblet Bouaye

Vin rouge : Cabernets de Loire

FORFAIT 2

*Forfait 25 cl de bière blonde + 1 verre de vin par personne (vin blanc et vin rouge)**

Bière : blonde pression "Les deux beliers"

Crémant : Crémant de Loire Bio - Domaine des Rochelles Maison Lebreton

Vin blanc : Muscadet Hervé et Nicolas Choblet Bouaye

Vin rouge : Cabernets de Loire

FORFAIT OPEN BAR*

(service & verrerie inclus)

*Softs + 2 verres de vins + 25 cl de bière en pression / personne

Forfait à partir de 100 personnes

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.

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 ?



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 ?



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 évènement

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 régèlent, 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 travaillés avec amour.



NOUS CONTACTER

www.rc-evenements.com

contact@rc-evenements.com

06 36 47 24 78 - 09 62 18 86 79

NOUS RENCONTRER

10 Rue Pasteur

44115 Basse Goulaine

SIRET : 489801613 RCS Nantes K 50 000€

APE 5621Z TVA FR 60 489801613