

CARTE ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS

ÉTÉ 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 1^{er} 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. »



Menu ou cocktail 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 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



Cocktail "Locavore" 50 personnes minimum L'Escale Solaire

Pièces froides

- L'Aubergine en Majesté 🌿
Baba Ganoush au sésame noir et toast craquant au cumin.
- Duo Solaire 🌿
Brochette de melon et feta à la coriandre, réduction de vinaigre exotique.
- La Tomate Nantaise 🌿
Fine tranche de tomate ancienne, Mozzarella di Buffala et pesto au basilic.
- Croquant Saté 🌿
Concombre et radis croquants, crème de cacahuète aux épices saté.
- Tataki de Thon Impérial
Thon au sésame tex-mex sur sa tuile de parmesan croustillante.
- Le Ceviche de Daurade
Fines lamelles marinées aux agrumes sur chips craquante.
- Wrap Thaï aux Crevettes
Crevettes marinées, mangue, soja et jeunes pousses.
- Rillettes de Radis Rouge 🌿
Éclats de radis et chèvre de Touraine sur pain de fleur.
- 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

- La pêche exotique
Médaille de retour de pêche au chorizo, curry de légumes et lait de coco.
- Pasta Nantais 🌿
Fusilli aux oeufs frais et aux tomates confites, basilic et mozzarella fondante.
- Mignon de Provence
Filet mignon braisé aux herbes, olives de pays et riz basmati.

Ardoise de fromages affinés

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

Pièces sucrées

- Riz au Lait des Îles
Riz onctueux à la mangue, coco et parfum de badiane.
- Fraîcheur de Nectarine
Tartelette aux fruits jaunes et mousseline citronnée.
- Le Mojito Blanc
Cheesecake citron-menthe et éclats de chocolat blanc.



« 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

Cocktail "Une petite brise du Pays Nantais" 100 personnes minimum

Le plein soleil entre Loire et Océan.

Pièces froides

- Le Burger du Littoral
Merlu de ligne snacké, Tartare au citron vert et salicorne fraîche.
- La Bruschetta Solaire
Canard effiloché, tomates confites au soleil et condiment gribiche.
- Le Wrap de l'Océan 🌿
Mousse aux baies roses et fines herbes en habit de galette.
- Focaccia des Marais 🌿
Pain aux algues de mer et brunoise de légumes d'été au pesto.
- Le Club Sarrasin 🌿
Galette bretonne en millefeuille, fromage frais et courgettes grillées.
- Le Chou de Loire 🌿
Bouchée croustillante au Curé Nantais et confit d'oignons rouges.
- Panacotta Potagère 🌿
Velouté froid de tomates anciennes et chantilly basilic thaï.
- Le préfeu 🌿
Baguette artisanale ailé aux légumes et fromages de saison

3 Ateliers culinaire

- 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

- Le Finger Intense
Ganache chocolat noir Caraïbes 66% et fleur de sel.
- La Fraise en Tartelette
Sablé breton, fraises de Goulaine et sirop de basilic.
- Le Nantais au Sarrasin
Moelleux traditionnel aux amandes et farine de sarrasin locale



« 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

100 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

Cassolette 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 épice signature.

 Pièces végétariennes



« 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 cassolette chaude (équivalent 3 pièces)
plateau de fromages (équivalent 2 pièces) +
3 pièces sucrées

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

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

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



« 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. »

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



Nouveauté!

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 cassolette 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)

 Atelier végétarien

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)

LES ATELIERS

LES ATELIERS PRIVILÈGES

*1 atelier représente 3 pièces par personne

80 personnes minimum

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 cacaoaté


- “Atelier gnocchi maison” 🌿

Poêlé et servi en sauce tomate et neige de parmesan



« 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 éco-responsable.

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. »

 Atelier végétarien

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

Le panier du marché... au fil des saisons

50 personnes minimum

REPAS SERVI ASSIS ET IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Entrée au choix

- Baba ganoush (caviar d'aubergine au sésame) et toast au cumin 🌿
- « Tomate Nantaise » Mozza di buffala et pesto 🌿
- « Melon » farcie au saumon chapelure de parmesan
- Gaspacho de « TOURTEAU » et citron vert
- Rouleaux de printemps crevettes et mangue, sauce cacahuète



Plat au choix

- « Volaille » en panure de petit Lu et parmesan, tombée de tomates Nantaises
- Pavé de « Merlu » Breton courgette rôti à l'huile de homard
- « Pluma Ibérique » écrasé de pomme terre à la poivronade
- Lasagnes courgette et fêta 🌿
- « Loup de mer » et sa ratatouille à l'origan

Dessert au choix

- Le Cheesecake aux « Nectarines »
- Mousse mascarpone « Fruits d'été » sweet tonka
- PANNA COTTA ITALIENNE ET « MOJITO »
- Pavlova « myrtilles »
- Tartelette à la nectarine

🌿 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

Menu "Ma saison"...

50 personnes minimum

REPAS SERVI ASSIS ET IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

MENU :

Entrée / Plat chaud / Dessert

Entrée au choix

- Le Solaire

Noix de St-Jacques rôtie au beurre noisette, mousseline de melon iodée et brisures de noisettes.

- La Fraîcheur

Tartare de daurade royale au citron vert, granité de pastèque et menthe.

- Le Maraîcher 🌿

Tomates anciennes en textures, mousse de Burrata et huile de basilic thaï.

Plat au choix

- L'Audacieux

Pavé de Bar Sauvage cuit doucement, crème de Fraise Colada et légumes oubliés.

- Le Méditerranéen

Médaille de Lotte, crémeux de langoustines et son risotto au chorizo.

- Le Terroir

Filet de canard aux cerises, polenta crémeuse au romarin et réduction balsamique.

Dessert au choix

- Le Givré

Cheesecake Mojito Glacé, coulis intense au citron vert et menthe fraîche.

- L'Exotique

Mousse chocolat blanc et passion sur biscuit Guanaja croustillant.

- Le Fruitier

La mangue travaillée au poivre cassis et fines crêpes aux amandes.



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

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

- "Coquillages" juste saisis et "Tomates Anciennes" en eau clarifiée au basilic.
- "Gambas" rôtie au piment d'Espelette et condiment "Fraise" balsamique.

Plat poisson

- Homard bleu rôti au beurre d'herbes, risotto crémeux aux asperges vertes et bisque légère.



Plat viande

- Le "Bar de ligne" laqué, Lard de Vendée, Crème potagère onctueuse et Brocoli croquant.

Fromage

- Cheesecake, Salicornes de l'Atlantique, Sablé breton et effluve de Rose.

Dessert

- La Mangue travaillée au Poivre Cassis, fines Crêpes aux amandes et sorbet exotique.

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 privilégiés 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 privilégiés 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.



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 régalent, 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 prestation 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