

CARTE ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS

AUTOMNE 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 événement 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

Terroir & Noisettes

Pièces froides

- La Terrine de l'Atelier

Terrine maison au mesclun et noisettes torréfiées.

- Le Printemps d'Automne 🌿

Rouleau de légumes racines croquants (panais, carotte) et herbes.

- Le Nougat de Chèvre 🌿

Fromage de chèvre aux fruits séchés sur pain d'épices toasté.

- Wrap Curry-Volaille

Poulet fermier au curry doux, raisins secs et jeunes pousses.

- Candi de Chou-Fleur 🌿

Sablé de chou-fleur rôti et son pesto de noix d'automne.

- L'Espadon en Habit de Courge

Tataki d'espadon froid et mousseline de butternut aux agrumes.

- Bouchée de Canard Fumé

Effiloché de canard fumé sur bruschetta mesclun et éclats de noisettes.

- Pâté de Légumes du Potager

Mousse raifort et ciboulette sur pain noir.

- 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

- Le Porc de Prestige

Pluma confite, polenta aux épices et jus marchand de vin.

- La Truffe de "Big Mamma" 🌿

Pâtes crémeuses à la truffe noire et parmesan Reggiano.

- Le Parmentier de Canard

Effiloché de canard confit, purée maison et noisettes concassées..

Ardoise de fromages affinés

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

Pièces sucrées

- Le Snickers de Luxe

Tartelette au caramel onctueux et cacahuètes grillées.

- Le Nantais de Tradition

Gâteau moelleux aux amandes et rhum, chantilly Sweet Tonka

- La Pomme Caramélisée

Crumble croquant, pommes fondantes



« 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" 100 personnes minimum

Terroir nantais, saveurs boisées et noisettes.

Pièces froides

- Le Burger de Merlu

Poisson blanc de saison et tartare infusée à l'estragon.

- La Bruschetta de Chasse

Canard effiloché, noisettes torréfiées et sauce gribiche.

- Le Wrap Automnal

Salicornes de fin de saison et mousse aux baies roses et poivre long.

- Focaccia aux Algues

Pain moelleux marin et mousseline de butternut.

- Le Club Breton

Galette de sarrasin, jambon de pays et crème de champignons des bois.

- Le Chou au Curé

Gougère au Curé Nantais et compotée de pommes acidulées.

- Panacotta d'Antan

Crème de panais et topinambour à l'huile de noisette.

- Le préfou

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 Chocolat

Chocolat noir et croustillant praliné noisette.

- Le Chou Craquelin

Crème onctueuse à la Tonka et poire vanillée.

- Le Nantais de Goulaine

Gâteau traditionnel au sarrasin et pointe de caramel.



« 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 rôtie 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

Terroir & Intensité

Pièces salées

- Le Haddock des Neiges
Mousse de betterave, haddock fumé et peps de wasabi.
- Foie Gras Signature
Crème de foie gras au chutney de mangue sur sablé craquant.
- Le Saumon d'Hiver
Saumon fumé maison aux épices chaudes (cannelle, badiane).
- Bouchée de Veau
Tartare au couteau, radis d'hiver et réduction de Madère.
- Le Porc de l'Atlas
Émincé de porc au curry rouge sur mousse de pois chiche à la coco.
- Verrine Océane
Cabillaud confit à l'huile d'olive, câpres et aioli onctueux.
- Bouchée Paella
Pain frotté à la tomate, mousse safranée et crevette au chorizo.
- L'Artichaut en Texture 
Fine crème d'artichaut à la cardamome (servie froide) et fleur de sel.

2 Ateliers culinaire "Top du chef"

Voir liste de nos ateliers sur la page suivante

Cassiolette gourmande au choix

- Le Poulet Signature
Bouchée de poulet croustillant et son espuma léger au cumin.
- Risotto Gourmand 
Risotto crémeux aux légumes oubliés et huile de truffe.
- Poulpe & Asie
Poulpe laqué à l'Asiatique, légumes d'hiver croquants..

Ardoise de fromages

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

Pièces sucrées

- L'Inattendu
Gaspacho avocat-banane au caramel de beurre salé.
- L'Émeraude
Crème cuite au Matcha et coulis de fruits rouges.
- Melba Épicée
Fruits pochés (selon saison), crème montée et coulis aux épices de Noël.

 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 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

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. »

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



 Atelier végétarien

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 soupe”

velouté et mouliné

- “Atelier japonais”

Maki, sushi et sashimi

- “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 fondue”

Fondue de fromage maison aux épices, pain de campagne BIO

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 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 salé”** 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)
- **“Atelier raclette”**
Meule de tomme de raclette fermière coulée sur brochettes de charcuterie et légumes

 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, chocolat et fraises

*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



« 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

- Terrine maison mesclun et noisette
- Velouté de « BUTTERNUT » chips de bacon
- Salade de choux fleur rotis et pesto 🌿
- Nougat « Chèvre », et pistaches grillées 🌿
- Salade «du sud Ouest », mesclun, canard fumé et effiloché

Plat au choix

- Filet de canard au poivre et ses nouilles chinoises
- Poêlée de chou-fleur et halloumi 🌿
- « Volaille » en panure de petit Lu et parmesan, tombée champignons au quinoa
- Mignon de cochon aux noisettes, purée de panais
- Tajine de volaille carottes et grenaille, jus aux épices

Dessert au choix

- Tartelette caramel cacahuète
- Gâteau « Pomme Poire » caramel beurre salée
- Carpaccio d'ananas, chantilly au rhum
- Tarte « Amandine » et miel de sarrasin
- Brownie chocolat et pistache



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

Entrée au choix

- La Signature

Pavé de Saumon Bio fumé maison, mousse de betterave au wasabi et pickles d'oignons.

- Le Réconfort

Velouté de Butternut aux éclats de noisettes et crème de foie gras de canard.

- L'Automnal

Poireaux crayons en crumble de noisettes, haddock fumé et mousse légère.

Plat au choix

- Le Grand Cru

Noix de Veau au poivre passionné, sauce crustacés et purée de panais vanillée

- Le Sauvage

Filet de canard au poivre long, nouilles chinoises et réduction de jus de viande.

- Le Retour de Mer

Le Barbue en croûte de pain, jus d'arêtes réduit et graines torréfiées.

Dessert au choix

- L'Intense

Brownie en biscuit Guanaja, mousse chocolat blanc-passion et éclats de fève.

- Le Fruit d'Or

Gâteau Nantais revisité au sarrasin, poires rôties et caramel au beurre salé.

- Le Gourmand

Fondant au chocolat blond Dulce et compotée de figues au miel.

MENU

Entrée / Plat chaud / Dessert



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 :

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

- “Bœuf” maturé et fumé au foin, Pomme rôtie et jus corsé.
- “Coquillages” de nos côtes et “Tomates” de fin de saison confites.

Plat poisson

- Le Barbue en croûte de pain de céréales, Jus d'arêtes réduit et Graines torréfiées.



Plat viande

- “Pigeon” rôti sur coffre, figues rôties au miel et au thym, purée de céleri rave, jus de pigeon aux épices douces.

Fromage

- Cheesecake de chèvre, Salicornes croquantes et Sablé breton.

Dessert

- La “Mangue rôtie”, Poivre Cassis et croustillant de Crêpes aux amandes.



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 couverts 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