



Carte des fêtes de fin d'année 2026



OFFRE DISPONIBLE DU 1ER DÉCEMBRE AU 31 JANVIER 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 & Organisateurs 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.

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



NOS ENGAGEMENTS CLÉS :



100% Fait
Maison



Produits frais,
locaux & de saison



Cuissons finies
sur place



Engagement
écoresponsable

Le goûter de Noël

SERVI SOUS FORME DE BUFFET AVEC DÉCORATION DE NOËL - 1 H DE PRESTATION

GOÛTER DE NOËL :

- Cookie nougatine
- Brownies aux noix de pécan
- Muffins vanille
- Brioche
- Gâteau sablé de Noël
- Clémentines à discrétion

GOÛTER DE NOËL - P'TITS LOUPS

- Brownies aux noix de pécan
- Muffins vanille
- Gâteau sablé de Noël
- Clémentines & bonbons à discrétion

NOS ATELIERS GOURMANDS :

- Bar à bonbon Haribo (100gr de bonbons par personne)
- Crêpes : sucre, Nutella, confiture de fraises (3 crêpes par personne)
- Pop corn (100gr par personne)
- Fontaine au chocolat Valrhona : blanc, lait et noir.
- Ensuite à vous de jouer et composer : chantilly, daim, muesli, fruit, épices



GOÛTER SUCRÉ :

5 pièces sucrées +
Clémentines
1 boisson chaude au choix +
1 verre de jus de fruit ou de vin chaud

Softs :

Jus d'orange / Jus de pomme / Eau plate

Boissons chaudes :

Café / Chocolat chaud / Thé

Boisson alcoolisée :

Vin chaud

12.50 € HT / personne

FORMULE P'TITS LOUPS :

3 pièces sucrées +
1 chocolat chaud +
1 verre de jus de fruits au choix

8.00 € HT / personne

EN SUPPLÉMENT :

1 atelier au choix

9.00 € HT / personne



Cocktail "Spécial Fêtes"

50 PERSONNES MINIMUM

NOS PIÈCES FROIDES :

- Noix de Saint-Jacques snackées, purée de céleri-rave, vinaigrette à l'orange
- Tartelettes au potimarron rôti et chèvre frais, miel et romarin
- Verrines de velouté de butternut, crumble de pain d'épices et noisettes torréfiées
- Brochettes de volaille marinées au gingembre et citron vert, sauce exotique
- Rillettes de saumon fumé mascarpone, agrumes et baies roses
- Crevettes et grenade coulis crustacés
- Wraps au saumon fumé et fromage frais BIO
- Samoussas aux légumes d'hiver et épices
- Blinis au lait foie gras et châtaignes grillées

ATELIER CULINAIRE FROID :

Animation culinaire réalisé devant vos convives

- Atelier « Saumon fumé maison, banc d'écailler & moléculaire »

ATELIER CULINAIRE CHAUD AU CHOIX :

Animation culinaire réalisé devant vos convives

- Atelier « Risotto crémeux flambé au parmesan, champignons & Gambas »
- Atelier « Gnocchis flambés au parmesan, sauce au potimarron et châtaignes »

NOS FROMAGES :

- Duo de fromages tranchés

NOS PIÈCES SUCRÉES AU CHOIX :

- Truffes au chocolat noir et éclats de noisettes
- Meringues à la vanille et fruits rouges (framboises, groseilles)
- Sablés de Noël à la cannelle et orange confite
- Verrines de mousse au chocolat blanc et framboises, coulis de fruits rouges
- Mini tartelettes aux fruits rouges et crème pâtissière
- Cannelés bordelais
- Madeleines au miel et citron



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE :

16 pièces par personne

5 pièces salées froides au choix +
1 atelier froid (soit 3 pièces) +
1 atelier chaud au choix (soit 3 pièces) +
Duo de fromages tranchés (soit 2 pièces) +
3 pièces sucrées au choix

38 € HT / personne

COCKTAIL DINATOIRE :

20 pièces par personne

9 pièces salées froides +
1 atelier froid (soit 3 pièces) +
1 atelier chaud au choix (soit 3 pièces) +
Duo de fromages tranchés (soit 2 pièces) +
3 pièces sucrées au choix

42.00 € HT / personne

BOISSONS INCLUSES :

Eau minérale et pétillante, jus de fruits et sodas

OPTION :

Plateau de fromages à partager
en remplacement du duo de
fromages

2.00 € HT / personne



Menu pour vos fêtes

MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

50 personnes minimum)

ENTRÉE AU CHOIX :

- Noix de Saint-Jacques rôties, crème de topinambour et crumble de châtaignes
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney de sarrasin
- Velouté de potimarron et châtaignes, espuma de lait et noisettes torréfiées

PLAT AU CHOIX :

- Chapon farci aux champignons, sauce aux airelles, écrasé de courges
- Paleron de veau en croûte, sauce aux morilles, purée de céleri-rave et légumes d'hiver glacés
- Dos de cabillaud rôti, risotto crémeux aux champignons et tomates confites

DESSERT AU CHOIX :

- Bûche glacée aux marrons et clémentines, coulis de chocolat noir
- Moelleux au chocolat, cœur coulant caramel beurre salé et crème anglaise à la vanille
- Trilogie de desserts de fin d'année



MENU

Entrée
Plat chaud
Dessert

40 € HT / personne

BOISSONS INCLUSES :

Eau minérale et pétillante, jus de fruits et sodas



OPTION :

Assiette de fromages & son mesclun

4.50 € HT / personne

ou

Plateau de fromages & son mesclun

5.00 € HT / personne

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 fournies par vos soins. Ce forfait inclus : Service, verrerie, logistique

4.50 € HT / personne

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

Au delà 4.50€ /bouteille consignée

FORFAIT CAFÉ

Café italien et thé

1.50 € HT/personne



Nos accords mets & vins

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

FORFAIT 1 7.00 € HT / personne

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 9.00 € HT / personne

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 3 12.00 € HT / personne

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

FORFAIT 4 8.00 € HT / personne

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 5 7.00 € HT / personne

1 coupe de Champagne DRAPPIER/personne*

Champagne : Champagne DRAPPIER

> Forfait pour votre verre d'accueil

FORFAIT À PARTIR DE 100 PERSONNES

FORFAIT 6 7.00 € HT / personne

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 7 3.50 € HT / personne

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* 9.50 € HT / personne

(service & verrerie inclus)

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



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.

Notre 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



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.



OPTIONS

LOCATION DE MOBILIER ET D'ART DE
LA TABLE POUR LES RÉCEPTIONS



**COMMENT ÇA
FONCTIONNE ?**



Art de la table



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.



OPTIONS

LOCATION DE MOBILIER ET D'ART DE
LA TABLE POUR LES RÉCEPTIONS



**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 évènements 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 !



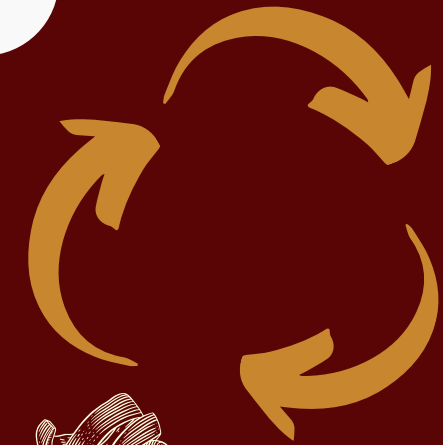
NOS PRODUITS FRAIS

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

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 GOULAIN

10 rue Pasteur

44 115 Basse Goulaine

www.rc-evenements.com

contact@rc-evenements.com

09 62 18 86 79

