



Traiteur - Restaurant - Hôtel

1, rue de l'Oudon - 53400 Saint Quentin Les Anges
Tél. 02 43 06 10 62 - snc.le-relais@orange.fr
www.lerelais53.fr



CARTE À COMPOSER POUR RÉSERVATION DE GROUPE UNIQUEMENT
10 ADULTES MINIMUM AU RESTAURANT
40 ADULTES MINIMUM EN TRAITEUR AVEC SERVICE

SOMMAIRE

Les vins d'honneur	2
Les cocktails en composition libre	3 à 4
La carte : Menu en composition libre	5 à 8
Les forfaits service et boissons	9
Une idée de budget	10
Les menus enfants	11
Les cocktails dînatoires	12
La formule vendéenne et les buffets "retour".....	13
Le brunch du lendemain	14
Contrat de réservation	15
Conditions générales de ventes	16



Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au 31/12/2020

TVA 10% incluse sur la nourriture, TVA 20 % incluse sur l'alcool

Les tarifs suivront toutes éventuelles augmentations de la TVA susceptibles d'intervenir au cours de l'année
Certains produits suivent les cours du marché et sont susceptibles d'être revus (poissons, viandes)

LES VINS D'HONNEUR

Sur lieu identique à celui du repas (si lieu différent, devis personnalisé)

Base de service court « uniquement » sur 1 heure 15 maxi

Pour les cocktails de l'après-midi se référer au cocktail composition libre (p.3 et 4)

Toute nourriture fournie par le client devra être validée par le relais

Formule N°1

6,20 €/personne (+ 200 adultes)

6,50 €/personne (- 200 adultes)

7,50 € /personne (- 100 adultes)

Vin d'honneur servi avec :

- Coteaux de l'Aubance et Cinsault rosé ou Cabernet d'Anjou Rosé et Chardonnay Blanc
- Jus de pomme Mayennais, coca cola, eau plate et gazeuse

Suppléments possibles :

- Chouquettes (0,35 €/pièce)
 - Gougères Salées fromage (0,40 €/pièce)
- Voir cocktail en composition libre (Page 3)

Le prix annoncé comprend :

- Verre 2/personne
- Service (1 pour 38 pers)
- Nappage Tissu des buffets
- Serviettes snacks, poubelles de table, etc...

Formule N°2

7,20 €/personne (+ 200 adultes)

7,50 €/personne (- 200 adultes)

8,50 € /personne (- 100 adultes)

Vin d'honneur servi avec :

- Crémant de Loire Blanc ou cocktail
- Jus de pomme Mayennais, coca cola, eau plate et gazeuse

Suppléments possibles :

- Chouquettes (0,35€/pièce)
 - Gougères Salées fromage (0,40 €/pièce)
- Voir cocktail en composition libre (Page 3)

Le prix annoncé comprend :

- Verre 2/personnes
- Service (1 pour 38 pers)
- Nappage Tissu des buffets
- Serviettes snacks, poubelles de table, etc...

Formule N°3

11,20 €/personne (+ 200 adultes)

11,50 €/personne (- 200 adultes)

12,50 € /personne (- 100 adultes)

Cocktail apéritif servi avec :

- Crémant de Loire Blanc ou cocktail
- Jus de pomme Mayennais, coca cola, eau plate et gazeuse

Servi avec :

- 1 Foie gras sur pain gueule noire aux raisins moelleux
- 1 Ficelle bleu et noix ganache de fromage et figue
- 1 Cube de Saumon gravellax et croquant de légumes
- 1 Tuile tulipe guacamole et crabe au gingembre
- 1 Crevette panée pré-frite tempura sauce aigre douce

Le Tarif annoncé comprend :

- Verre 2/personne
- Service (1 pour 38 pers)
- Nappage Tissu des buffets
- Serviettes snacks, poubelles de table, etc..

Formule N°4

4,20 €/personne (+ 200 adultes)

4,80 €/personne (- 200 adultes)

5,80 € /personne (- 100 adultes)

- Verre 2/personne
- Service (1 pour 38 pers)
- Nappage tissel des buffets
- Serviettes snacks, poubelles de table, etc..

Le Tarif annoncé ne comprend pas :

- La boisson fraîche fourni par le client
- Les amuse-bouches (Voir page 3)

Mange debout 15 € l'unité
ou 100 € les 8 pièces
Noir, gris, fuschia, autres...



Option Fruits Mixés Minute (Minimum 80 convives)

Jus de fruits frais minute à la demande avec étale de fruits en cube (voir photo sur site www.lerelais53.fr)

1,30 € par personne / Tarif + de 300 convives

1,80 € par personne / Tarif + de 160 convives

2,20 € par personne / Tarif de 80 à 160 convives

COCKTAIL EN COMPOSITION LIBRE

Les froids

- Chouquettes au sucre grain « Minimum 100 unités » 0,35 €
- Véritable Gougère au fromage « Minimum 100 unités » 0,40 €
- Véritable Gougère au jambon « Minimum 100 unités » 0,40 €
- Petite madeleine salée parfum curry/olive 0,55 €
- Tuile tulipe guacamole et crabe au gingembre 0,90 €
- Crêpe roulée à la tomate, thon, mesclun et petits légumes 0,80 €
- Pain au maïs, guacamole et croquant de betterave 0,80 €
- Pain Céréale et sa ganache de fourme d'Ambert et Chiffonnade de jambon de pays 0,80 €
- Ficelle de bleu et noix ganache de fromage et figue 0,80 €
- Saveur céréale tomates toastées, rillettes de poissons du marché 0,80 €
- Mini moricette Alsacienne garnie rillettes de thon et légumes 0,85 €
- Pain d'épices ganache de St Maure de Touraine et poire pochée au vin d'Anjou 0,80 €
- Foie gras frais sur pain gueule noire aux raisins moelleux 0,85 €
- Foie gras maison à partager en libre service (20g/pers.) chutney et fleur de sel, 3 toasts 1,90 €
- Finger feuilleté garni et lame de Saumon Gravelax 1,00 €
- Macaron salé artisanal au choix 0,90 € « **Peuvent être présentés en pièce montée gratuitement si + de 100 pièces** »
- Cube de Saumon gravelax, croquant de légumes 0,75 € (minimum 60 pièces)
- Petite Noix de St Jacques marinée huile d'olive agrumes et zeste de citron vert 0,75 €
- Escalier de Piqués froids (melon/serrano, tomate cerise/mozzarella, abricot/magret) 0,70 €
- Forfait de légumes croquants en feuille de chou et sauces 1,30 € (minimum 60 pers)
- Cuillère chinoise de carpaccio de St Jacques fraîches sur croquant de légumes, vinaigrette d'agrumes 1,20 €
- Pain surprise terre et mer (environ 50 petits sandwiches) 42,00 €
- Pain Nordique surprise terre et mer (environ 50 petits sandwiches) 45,00 €
- Verrine de tartare de pétoncles, légumes verts et quinoa mousseline de betterave 1,00 €
- Verrine de mousse de légumes au blé vert et Saumon fumé 1,00 €
- Huître Bretonne n°3/4 (citron, vinaigre à l'échalote) 0,85 € OU 1,50 € les 2 huîtres (minimum de commande 50)
- Maki-sushi frais au poisson cru et légumes croquants 1,30 € (minimum 100 pièces)



Option (animation)
Jambon de Serrano le cuissoit
environ 6 à 7 kg en voile
coupé devant les invités
Forfait 160,00 €
(les restes vous seront restitués)

Girole de fromage de brebis
700g façon tête de moine
40,00€ option animation



Les chauds

- Mini Tourte multi saveurs 0,85 €
- Mini Pizza tomates, fromage, olives 0,85 €
- Mini Croque-Monsieur jambon emmental 0,85 €
- Mini Profiterole d'escargot de bourgogne et son beurre maître d'Hôtel 0,85 €
- Mini Profiterole saveur Bretonne 0,85 €
- Mini Corolle croustillante de Sainte Maure de Touraine et magret fumé Mayennais au miel 0,85 €
- Mini Blinis à la crème de blanc de poireaux et saumon fumé 0,85 €
- Couronne Alsacienne lardons, fromage tranchée tiède 0,60 € (1/20 pers)
- Piqué cocktail pruneaux et abricots au lard rôti 0,70 €
- Mini samossa frit sauce aigre douce « poulet-gingembre et crabe-crevette » 0,90 €
- Mini cheeseburger charolais 1,20 €
- Croustis de fromage pané et frit sauce bacon 0,80 €
- Queue de crevette panée façon tempura sauce aigre douce 0,90 €
- Queue de crevette en chemise de légumes et crème de coquillages 1,10 €
- Mignonette de caille rôtie façon Bordelaise 1,40 €
- Mini brochette de St Jacques et courgettes marinée snackée devant les convives 0,90 € (animation plancha)
- Mini brochette de St Jacques et chorizo marinée snackée devant les convives 0,90 € (animation plancha)
- Mini brochette de filet de bœuf et oignons grelot marinée et snackée devant les convives 0,90 € (animation plancha)
- Mini brochette d'agneau et abricot marinée au cumin snackée devant les convives 0,90 € (animation plancha)
- Tranche d'Andouillon de Guéméné au lard rôti sur pain à l'oignon 0,90 € (animation plancha)
- Œuf brouillé dans sa coque noire tomate basilic et chiffonnade de Serrano 1,00 € (minimum 50 pièces)
- Mini cassiolette minute de pétoncles et moules à la crème d'ail persillée 1,30 € (animation)
- Foie gras poêlé minute sur pain aux raisins et fleur de sel 1,00 € (animation extérieur uniquement)
- Huître chaude sur fondue de poireaux et son sabayon gratiné 1,30 € (minimum de commande 50)
- La Boîte à camembert « Parmentier de canard et purée de saison » 1,80 € (petite) ou 2,80 € (grande) (cocktail diner uniquement)
- Mini box de brandade de cabillaud à l'huile d'olive 1,80 € (minimum 50 pièces)



Les sucrés minimum de commande 30 pièces

- Le cube d'Ananas frais embroché au zeste de citron vert 0,75 €
- Tartelette framboise ou fraise fraîche sur crème mousseline vanille 1,10 €
- Mini Tartelette caramel beurre salé 1,10 €
- Mini Tartelette fine abricot sur crème de pistache 1,10 €
- Mini Tartelette citron meringué 1,10 €
- Mini cheese-cake chocolat caramel sur fond sablé 1,20 €
- Le Véritable Macaron artisanal (caramel, chocolat, orange, framboise) 0,90 €
- Mini cannelé bordelais 0,80 €
- Mini éclair chocolat ou café 1,30 €
- Véritable chou croque en bouche vanille et son carré de nougatine 1,30 €
- Tuile tulipe croquante garnie mousse chocolat 1,10 €
- Mini Tropézienne garnie mousseline vanille 1,30 €
- Mini crème brûlée à la vanille 1,10 €
- Verrine crème vanille et caramel façon snickers 1,10 €
- Verrine mascarpone fruits rouges et crumble sablé 1,10 €
- Verrine soupe de fraises et sa paille 1,00 €
- Boule de sorbet en timbale (congélateur sur place) 1,10 €
- Branche d'arbre aux 3 fruits frais et sa fontaine de chocolat 1,30 € (minimum 50 pers)



ANIMATION

- Cascade de mini fruits à croquer selon saison
« fraise, cerise, raisin, framboise, abricot, ananas, prune, mure, cassis » (minimum 150 personnes)
Forfait d'installation 80,00 € + 1,20 € par personne
- Poste crêpes chaudes + chocolat, confiture, caramel beurre salé (minimum 80 personnes)
Forfait d'installation 60,00 € + 1,00 € par personne
- Poste mini gaufres chaudes + chocolat, confiture, caramel beurre salé (minimum 60 personnes)
Forfait d'installation 60,00 € + 1,00 € par personne
- Poste glace italienne (minimum 120 personnes) (puissance demandée 18 ampères en monophasé)
Forfait d'installation et transport 80,00 € + 1,00 € par personne

Option Fruits Mixés Minute

- Jus de fruits frais minute à la demande avec étale de seaux de fruits frais en cube
1,30 € par personne / Tarif + de 300 convives
1,80 € par personne / Tarif + de 160 convives
2,20 € par personne / Tarif de 80 à 160 convives

Forfait logistique (à ajouter à votre composition)

- 1,60 € / pers l'ensemble
- location de 2 verres par convive (flûte, coupe, tubo, touraine à vin)
- Nappage des buffets en tissu blanc et serviettes cocktails
- Forfait logistique (étuve, vasque et glace pillée, supports, poubelle table, snackeuse...)

Service (à ajouter à votre composition)

- Service sur 2h30 (1 serveur pour 37) minimum de 300 personnes **4,20 €/personne**
- Service sur 2h30 (1 serveur pour 35) moins de 300 personnes **4,70 €/personne**
- Service sur 2h30 (1 serveur pour 30) moins de 150 personnes **5,20 €/personne**
- Service sur 2h30 (1 serveur pour 30) entre 50 et 80 personnes **6,20 €/personne**

Renseignements supplémentaires

- La boisson sera fournie par le client sans droit de bouchon (Prévoir 1 bouteille de champagne/crémant pour 2,5 pers en cocktail, 1 bouteille de Whisky pour 55 pers, 1 litre de Jus de fruits pour 20 pers, 1 litre de coca cola pour 30 pers, 1 litre de Perrier pour 20 pers + 1 litre eau plate selon température)
- Montage et placement des tables buffet et chaises par le client la veille (si mise en place par le traiteur forfait 100,00 €), (si démontage par le traiteur forfait 100,00 €)
- Décoration plantes et fleurs du parc et des buffets à la charge du client
- Possibilité de livraison uniquement

Nouveau : Bar à Mojito 2 € /pers

avec verrerie PET + citron vert + menthe fraîche
+ sucre de canne + glace pillée

Hors Alcool « fourni par le client ainsi que l'eau gazeuse »
(Minimum 80 personnes)

Option boisson fraîche fournie par le relais Forfait à 3,90 €/personne

- Crémant de Loire Blanc ou Cocktail maison 30cl /personne)
- Jus de pomme fruité, coca cola, eau plate et gazeuse à volonté

LA CARTE - COMPOSITION LIBRE DES MENUS



Les amuse-bouches avec votre apéritif

- Rillettes de thon maison et ses croûtons à tartiner 1,20 €
- Assiette 1 verrine du chef + 2 amuse-bouches au choix 3,00 €
- Assiette de 5 amuse-bouches chauds et froids 4,20 €
- Assiette dégustation (6 Amuse-bouches chauds et froids + 1 verrine au choix) 6,00 €

Les mises en bouche * 4,90 € Ou petites entrées 7,00 €

Les plats mentionnés d'un* peuvent être servis en mises en bouche

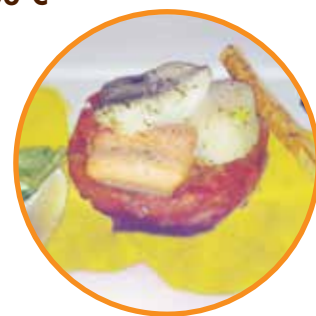
- Equinoxe de mousseline de carotte au blé vert et Saumon fumé, feuilleté croquant *
- Brochette bambou de St Jacques et Gambas rôties sur mesclun et beurre d'agrumes *
- Coupelle créole (melon, saumon fumé, crevettes, avocat, cœurs de palmiers) *
- Tartare de St Jacques pomme et céleri à l'anis, mesclun *
- Petit médaillon de foie gras (35g) sur compotée d'oignons et pain de campagne
- Gaufre de Saumon gravellax et petits légumes tièdes, mousseline d'Aneth *

Les entrées froides et chaudes

- Demi melon créole (melon, saumon fumé, crevettes, avocat, cœurs de palmiers) 7,20 €
- Carpaccio de St Jacques marinées sur brunoise de légumes, allumette croquante 8,50 €
- Mikado d'asperges vertes au magret fumé, petit nid de niçoise et son œuf de caille 8,00 €
- Salade nordique au saumon fumé mariné, mille feuilles de légumes tièdes 8,50 €
- Duo terre et mer (choisir 2 mises en bouche ci-dessus) 7,50 €
- Trilogie terre et mer (choisir 3 mises en bouche ci-dessus) 8,90 €
- Farandole gourmande terre et mer 10,50 €
 - médaillon de foie gras sur pain d'épices - cassolette de pétoncles et moules
 - verrine froide du chef et de saison - Tranche de saumon gravellax
- Foie gras frais maison (60g) sur gelée, chutney d'oignons figes, pain bâtard aux raisins toasté 9,30 €
- Potage au bouillon ou Velouté de légumes 4,00 € (minimum 20 personnes)
- Marmite de Saint Jacques, pétoncles et moules à la Nantaise 7,20 €
- Tatin de légumes provençale gratinée à la mozzarella et son voile de jambon serrano 7,80 €
- Gratiné de Sainte Maur de Touraine sur tatin d'endives caramélisées, mesclun à l'huile de noix 7,50 €
- Feuilleté d'asperges fraîches (selon saison) sauce maltaise 9,50 €
- Escalope de foie gras chaud 80g en brioche et compotée de rhubarbe 11,40 €

Les fruits de mer

- Assiette du poissonnier (5 huîtres, 5 langoustines) **14,00 € (minimum 10 pers.)**
- Plateau de fruits de mer
(6 huîtres, 6 langoustines, bulots, crevettes, pince de tourteau) **20,00 €**
(Minimum 10 personnes)



Les poissons

- Marmite de Saint Jacques, pétoncles et moules à la Nantaise **7,20 €**
- Filet de perche mijoté sur légumes en assiette calotte et crème de blanc de poireaux **8,00 €**
- Panaché de la mer (filet de maigre, saumon, grosse noix de St Jacques)
sur tatin de légumes confits et coulis safrané **8,80 €**
- Longe de cabillaud frais juste cuit sur peau et sa sauce curry **9,00 €**
- Brochette Océane sur plancha (saumon, Cabillaud, St Jacques) sauce au choix **9,50 €**
- Pavé de Lieu jaune juste cuit à la fleur de Sel et coulis à l'encre de seiche **10,50 €**
- Filet de Maigre rôti sur peau, tatin d'endives caramélisées et émulsion de coquillages **9,50 €**
- Enfilade de 4 grosses noix de St Jacques fraîches à la plancha **10,50 €**
- Filet de bar cuit à l'unilatéral, coulis de coquillages au vin blanc d'Anjou **10,20 €**

Tous nos poissons sont servis avec 1 légume au choix
(+ **1,80 €** pour 1 légume supplémentaire voir P.7)

- Fondue de jeunes légumes en julienne
- Tatin de légumes provençale
- Mille-feuilles de poireaux carottes
- Tatin d'endives caramélisées



Possibilité de changer les sauces des poissons
sans supplément

(Beurre Blanc, crème de blanc de poireaux, Sauce curry,
Coulis encre de seiche, Coulis de coquillages au vin blanc d'Anjou,
Coulis Safrané)

La pause 2,50 € (ou 2,00 € si alcool fourni par le client)

- Trou Normand (sorbet pomme, Calva)
- Colonel (sorbet citron, Vodka)
- Trou Angevin (sorbet mandarine, Cointreau)
- Poiret (sorbet poire, Poire Williams)
- Trou Antillais (mangue, rhum brun)
- Trou Charentais (sorbet Cerise et Cognac aux amandes)
- Trou Mojito (sorbet Mojito, rhum blanc)

Les viandes



- Suprême de volaille rôti façon senteurs des bois 7,20 €
- Suprême de pintade à la plancha façon Charentaise (Raisin, Cognac) 7,90 €
- Filet de canard mariné et rôti sur plancha glaci de volaille réduit à la framboise 8,20 €
- Filet de canard Rôti façon Rossini (10 g Foie gras en tranchette) 9,00 €
- Crapaudine de caille farcie au foie gras sauce raisins de Corinthe 9,00 €
- Tajine de poulet et agneau au gingembre et à la coriandre (semoule et légumes inclus) 10,80 €
- Autre plat unique (choucroute de la mer, couscous, paëlla royale... légumes inclus) 10,80 €
- Entrecôte de cochon Basque marinée et rôti à la Calabraise 7,90 €
- Filet de mignon de porc braisé à La Mayennaise « Pommeau et brunoise de pommes » 7,90 €
- Médaillon fondant de Paleron de Veau confit et sa crème de morilles 8,90 €
- Pièce de Quasi de Veau (Français) poêlée et sa crème de cèpes 8,90 €
- Carré de Veau (Français) désossé façon rôti, jus réduit 9,70 € (minimum 15 personnes)
- Médaillon fondant de bœuf dans le paleron braisé au jus de viande 7,40 €
- Filet de bœuf (Français) race laitière rôti en tournedos minute, sauce marchand de vin 8,90 €
- Filet de bœuf français race à viande (Charolaise, Limousine, Blonde Aquitaine...) rôti en tournedos minute, sauce au choix 11,80 €
- Noisette d'agneau « carré désossé » rôti et son glacis Miel et Thym 9,40 €
- Gigue de biche rôtie façon grand veneur 9,90 € (minimum 20 personnes d'Octobre à Février)

Possibilité de changer les sauces sans supplément

(Graine de moutarde, poivre doux, marchand de vin, glacis à l'estragon, glacis abricot romarin, senteur des bois, crème de cèpes, crème de morilles, Charentaise aux raisins, sauce Agrumes)

Les légumes

3,80 € les 3 légumes

3,00 € les 2 légumes

Choix des légumes possible pour un minimum de 20 personnes.

- Pommes sautées (grenailles)
- Porcelaine de purée de céleri et pommes de terre
- Porcelaine de purée d'hiver (potimarron, panais, patate douce)
- Ecrasé de pommes de terre au lard et oignons
- Brochette de pommes de terre grenailles sautée au beurre
- Poêlée de patate douce, cube de courgettes et champignons

- Pomme fruit
- Demi-poire pochée au vin
- Brochette d'ananas caramélisés (volaille uniquement)



- Grappe de mini tomates au pesto
- Gratin de carottes et courgettes au curcuma
- Fond d'artichaut à la Bretonne
- Poêlée de champignons (paris et pleurotes)
- Fagot d'asperges vertes

Les fromages

(Toujours servis avec son mesclun et petit pain noir de campagne)

- Assiette du Fromager 2 fromages à choisir dans la sélection Marie Quatrehomme MOF) et sa tartelette de confiture cerises **3,50 €**
- Mini planche de 4 fromages affinés Sélection AOP Marie Quatrehomme MOF servi avec confit de cerises .. **3,80 €**
(Camembert Normand lait cru, Comté AOP 12 mois, St Nectaire fermier, Sainte Maure de Touraine, beurre ½ sel)
- Brochette aux trois fromages et fruits confits **3,70 €**
- Buffet de 6 fromages affinés sur tronc d'arbre (accompagné de fruits secs, raisins frais et noix) (minimum 80 pers) . **4,10 €**
- Le Duo chaud-froid, profiterole au lait de vache caramélisée au miel, tranche de St Nectaire fermier ... **4,10 €**
- Tartine croustillante tiède de Vieux Pané, marmelade pomme miel **3,90 €**

Les desserts

Créez vos assiettes gourmandes servies à table

3 desserts : 6,20 € - 4 desserts : 7,00 €

- Mini Tropézienne garnie mousseline vanille
- Verrine crème vanille caramel façon snickers
- Petit pot Mousse chocolat maison et son caramel beurre salé
- Mini crème brûlée cassonade
- Mini moelleux au chocolat
- Mini cheesecake chocolat caramel
- Macaron au choix :
- « Chocolat noir - caramel - pistache - citron - framboise »
- Mini Tartelette fine abricot sur crème de pistaches
- Mini Tarte croquante citron meringué
- Mini Tarte framboise sur mousseline vanille
- Tuile tulipe garnie mousse chocolat
- Mini éclair chocolat ou café
- Croque en bouche vanille et carré de nougatine
- Profiterole crème glacée sauce chocolat tiède
- Verrine brunoise de fruits frais (selon saison)
- Brochette trois fruits frais
- Boule de glace ou sorbet
- Mini coupe glacée au choix
- Mini part d'entremet de votre choix (Voir fruités et croustillants)



Vous fournissez le dessert,
nous prenons la présentation et
le service en charge **2,90 €/pers.**

Présenter vos desserts :

Voir entremets ci-dessous :
Les Fruités, Les Croustillants

La véritable Pièce Montée (Montée en dôme)
60 € de montage et socle nougatine
(Offert si plus de 180 choux)

NOUVEAU

Le plateau à partager au milieu de table

5,30€

4 choix dans le liste ci-contre

Wedding cake

- 1/2 part de wedding et 2 accompagnements ci-dessus **8,50 € (mini 60 personnes)**
- Wedding cake façon Charlotte Fraise Citron Basilic **10,00 € (mini 100 personnes)**

La pièce montée en dôme au Grand Marnier

- 3 choux par personne et sa brochette de fruits frais **6,40 € (mini 40 personnes)**

Les fruités

- Saveur d'Asie diplomate yuzu, crémeux thé matcha **6,20 €**
- Ivoire mangue passion sur biscuit dacquoise, coulis des îles **6,20 €**
- Véritable fraisier à l'ancienne et son coulis **6,00 €**

Les croustillants

- Le Prestige chocolat caramel sur craquantine et son coulis **6,00 €**
- Le Sicilien Crouillant fruits rouges, mascarpone vanille aux billes de fruits **6,00 €**
- Délice vanille croquant caramel fleur de Sel sauce chocolat noir **6,00 €**

Les glacés

- Véritable Omelette Norvégienne vanille, flambée au Grand Marnier **6,00 €**
- Vacherin vanille framboise sur coulis et tuile d'amande **6,00 € (mini 12 personnes)**

Les chauds-froids

- Sabayon de fruits frais et segments d'orange gratinés, tuile d'amande **6,00 €**
- 3 Profiteroles vanille café caramel sauce chocolat chaud **6,00 €**

Les individuels

- Le feuille d'Automne chocolat noir, coeur de meringue **6,20 €**
- Charlottine vanille fruits rouges sur coulis **6,00 €**
- Palet sablé croquant aux fruits frais de saison sur mousseline vanille et sorbet ... **6,00 €**
- Feuilleté crouillant aux fruits frais de saison sur mousseline vanille et sorbet **6,00 €**

Les buffets

- Buffet de desserts debout sans assiette **6,00 € (mini 200 pers) 4 choix**
- Buffet de desserts debout sans assiette **7,00 € (mini 100 pers) 4 choix**
- Buffet de desserts assis **7,70 € (minimum 80 pers) (Hors wedding cake)**

(4 à 5 desserts aux choix découpés devant les invités avec assiette au départ du buffet)



LES FORFAITS SERVICE ET BOISSONS

Incluant le service de votre repas, 1 serveur ou serveuse pour 24 adultes à table
(Les biscuits amuse-bouches ne sont pas inclus : voir page 5)

Formule service et boisson chaude N°1 (formule interdite au restaurant)

5,50 € (+ 1,70 € avec l'option apéritif)

Cocktail au choix de la formule n°2 - Vins et eaux fournis par le client sans droit de bouchon
Café et Thé servis en buffet OU à table et son amande enrobée

OPTIONS

Plancoët Plate (en bouteille verre) + 0,60 € par personne
Plancoët Gazeuze (en bouteille verre) + 0,60 € par personne
Plancoët Plate et Gazeuze (en bouteille verre) + 1,00 € par personne



Formule service vins et boissons chaudes N°2

10,70 € (9,00 € sans apéritif)

- Cocktail Mojito Angevin (Sirop de mojito, triple sec et Méthode traditionnelle)
- Cocktail Réunionnais (jus d'ananas, rhum blanc, sirop de litchi et vanille)
- Cocktail Mexicain pétillant (Sirop de cactus, Poire, Ananas et méthode traditionnelle)

- Côte de Gascogne Uby Blanc
- Muscadet Sèvre et Maine sur lie « Cuvée prestige Luneau »

- Côte de Catalane « Domaine L'Evêché 2018 »
- Grigan les Adhémar 2017 / 2018 (Vallée du Rhône)

- Crémant de Loire « Château d'Avrillé » (10 cl)
- Service de votre pétillant sans droit (Sauf au restaurant)

Café et Thé servi en buffet OU à table et son amande enrobée

Plancoët eau minérale (Bouteille en verre)

Formule vins prestige

24,40 €

- Champagne premier cru 1 coupe (15cl)
- Bourgogne blanc (J. Galeyrand)
- Saint Estèphe 2012 Bel-air Ortet
- Champagne premier cru 1 coupe

Café et Thé

Plancoët plate et gazeuse eau minérale

Pour les vins hors forfaits, fournis par le client (après le café ou à l'apéritif de soirée)

Droit de bouchon de 5,00 € par bouteille (service en flûte)

Ou de 6,00 € par bouteille (service en fontaine/cascade)

Droit de bouchon de 8,00 € par bouteille (au restaurant)



Uniquement pour votre prestation extérieure ajouter :

Les frais de déplacement de vaisselle

- 1,00 € si lavage de la vaisselle de la salle louée par le client (la casse reste à la charge du client à hauteur de 50 €)
- 3,00 € Vaisselle « Gamme Contour » fournie par le traiteur
- 3,50 € Vaisselle « Gamme Prestige » fournie par le traiteur
- 1,00 € Forfait déplacement de Fourneau et Induction si aucune cuisine sur place

Un forfait participatif de 20 € minimum vous sera facturé pour manque et casse de vaisselle

Le nappage

- 0,60 € Nappage tissel blanc ou écru, table rectangulaire uniquement
- 1,30 € Nappage tissu blanc ou écru, table ronde ou rectangle
- Offert Serviette tissel : 15 couleurs au choix
- 0,30 € Serviette tissu : Blanche
- **Le retour des Nappes tissus se fera impérativement le lundi avant 19h après votre mariage**
- Toutes pertes et dégradations de nappages et serviettes vous seront facturées

UNE IDÉE DE BUGDET

Mariage de l'après midi (Cocktail et dîner)

“Cocktail servi l'après midi”

Avec par personne (base 150 pers mini)

Les Froids

- . 1 Saveur céréale rillettes de poissons
- . 1 Piqué froid assorti en escalier
- . 1 Foie gras sur ficelle et chutney
- . 1 Verrine froide au choix
- . 1 Ganache de fourme et jambon
- . 1 Macaron salé
- . 1 Cube de Saumon Gravelax

Les Chauds

- . 1 feuilleté chaud maison
- . 1 mini croque-monsieur
- . 2 brochettes snackées «animation»
(St Jacques/légumes/boeuf)
- . 1 Queue de crevette tempura
- . 1 Corolle de St Maure et magret

Fourni par le client : Crémant /champagne, Whisky, Perrier,
jus de fruits, Coca cola, eau plate

Fourni par le traiteur : Vaisselle, nappage des buffets,
serviettes snacks, logistique, service.

Cocktail à 17,00 € par personne

Boissons fournies par le client

Cocktail à 20,90 € par personne

Boissons fournies par le traiteur « voir page 4 »

“Dîner servi à table”

Filet de canard mariné sauce framboise
et rôti sur plancha

*

Assortiment de 2 légumes

*

Mini plateau de 4 fromages affinés

Sélection Marie Quatrehomme

*

Trilogie Gourmande

Menu à 21,00 € par personne

+ Forfait boisson et service de votre choix

+ Forfait vaisselle et nappage

Mariage de la journée (Déjeuner et Cocktail dînatoire)

“Déjeuner”

Panaché de la mer sur tatin
de légumes confits et coulis safrané

*

Filet de boeuf roti
en tournedos minute

*

Assortiment de deux légumes

*

Mini plateau de 4 fromages affinés

Sélection Marie Quatrehomme

*

Trilogie Gourmande

Menu à 30,00 € par personne

+ Forfait boisson et service de votre choix

+ Forfait vaisselle et nappage

Par personne :

- 1 verrine froide du chef
- 1 sushi-maki maison et ses condiments
- Forfait cuissot de serrano tranché en voile (1 pour 140 pers.)
- 1 box tiède de sauté de volaille et mini-penne
façon forestière
- 1 brochette de Saint Jacques et courgettes marinée
sur plancha (animation)
- 1 brochette de filet de boeuf et oignons marinée
calabraise sur plancha (animation)
- 1 samossa porc et crevette frit sauce aigre douce
- 1 Mini Burger Charolais
- 1 Mini brochette de Tomme Mayennaise et fruits confits
- Condiments et pain boules coupées
- Quartiers de melon et pastèque (selon saison)
- Cascade de fruits frais de saison
- 1 Tarte fine aux fruits de saison
- 1 tuile tulipe croquante douceur chocolat
- Café/thé

Les tarifs

Formule 14,70 € TTC par personne (+ de 200 personnes)

Formule 15,00 € TTC par personne (- de 200 personnes)

Formule 16,00 € TTC par personne (- 140 personnes)

Formule 17,00 € TTC par personne (de 90 à 120 personnes)

Hors boisson (voir page 13)



LES MENUS ENFANTS

Les tarifs annoncés incluent les boissons

La fourniture de la vaisselle en service traiteur est facturée **1,50 €** par enfant.
Nappage celisof blanc inclus (si nappage en tissu sur table + **1,00 €** par enfant)

Formule N°1 - 9,00 € de 2 à 8 ans



Cocktail Tahiti sans alcool

- Poisson blanc du jour
- Filets de poulets panés
 - Steak haché
- Frites (uniquement au restaurant)
 - Pommes sautées
 - Haricots verts

Glace smarties (si congélateur sur place) ou éclair au chocolat

Carafe de
sirop d'orange

Formule N°2 - 12,00 €

Cocktail Tahiti sans alcool

Entrée de crudités et charcuterie

- Poisson blanc
- Filets de poulets panés
 - Steak haché
 - Jambon
- Frites (uniquement au restaurant)
 - Pommes sautées
 - Haricots verts

Glace smarties (si congélateur sur place) ou éclair au chocolat

Carafe de
sirop d'orange



Formule N°3 - "Ado" (9 à 14 ans) minimum de 21,00 € + Vaisselle

Menu identique à celui des adultes servi en demi-part
(Tarif du menu vins compris)

Formule N°4 - "Couvert uniquement" à 4,00€

Cocktail Tahiti sans alcool

Nappage, Serviette, Couverts

Petit pain

Le repas est fourni par les parents

Formule musiciens / Animateurs / Baby-sitters

Menu 2 plats + dessert à 26,00 € service et boissons inclus au repas uniquement

LE COCKTAIL DÎNATOIRE

Servi à 22h30 maximum

Servi uniquement après un repas du midi pour un minimum de 90 personnes
Prestation servie debout uniquement, sans assiette. Nappage des buffets, serviettes, décoration inclus



Fontaine à cocktail
à louer 50 € pièce

Bonbonne à cocktail
sur caisse en bois
à louer 25 € pièce



Par personne :

- 1 verrine froide du chef
- 1 sushi-maki maison et ses condiments
- Forfait cuissot de serrano tranché en voile (1 pour 140 pers.)
- 1 box tiède de sauté de volaille et mini-penne façon forestière
- 1 brochette de Saint Jacques et courgettes marinée sur plancha (animation)
- 1 brochette de filet de boeuf et oignons marinée calabraise sur plancha (animation)
 - 1 samossa porc et crevette frit sauce aigre douce
 - 1 Mini Burger Charolais
- 1 Mini brochette de Tomme Mayennaise et fruits confits
 - Condiments et pain boules coupées
 - Quartiers de melon et pastèque (selon saison)
 - Cascade de fruits frais de saison
 - 1 Tarte fine aux fruits de saison
 - 1 tuile tulipe croquante douceur chocolat
- Café/thé



Mange debout 15 € l'unité
ou 100 € les 8 pièces

Noir, gris, fuschia, Rouge,
bleu, écru

Les tarifs

Cette formule est facturée 14,70 € par personne TTC (+ de 200 personnes)
Cette formule est facturée 15,00 € par personne TTC (- de 200 personnes)
Cette formule est facturée 16,00 € par personne TTC (- 150 personnes)
Cette formule est facturée 17,00 € par personne TTC (de 90 à 120 personnes)

Les options boissons possibles

La boisson est servie en soirée de 20h30 à 1h

- Bière en pression
- Cidre mayennais
- Carafe de jus de fruits
 - Perrier/Coca
 - Rosé sélection
 - Rouge sélection

4,00 €/personne - 200 pers
3,50 €/personne + 200 pers

Boissons fournies
par le client
voir partenariat V&B Segré

Service et verrerie
assurés par le relais
(Minimum 100 convives)
1,50 €/personne
(Prestation interdite au restaurant)

Boissons et verrerie
fournies par le client,
voir partenariat V&B Segré

Ainsi que le service
assuré par le client
(Prestation interdite au restaurant)

Soupe à l'oignon traiteur avec fromage et pain (fournie sans service ni vaisselle) 1,00 €
Soupe à l'oignon au restaurant (minimum 30 soupes) (servie à 1h45) 4,00 €

LA FORMULE VENDÉENNE

Brioche tressée servie tiède (3 tranches par personne)

Servie en buffet debout 4,20 € par personne

&

Caramel beurre salé & Confiture & Chocolat

Nappage du buffet & serviettes snacks fournies par le traiteur



Option :

Cascade ou corbeille de fruits de saison (1,5 fruits par personne)

2,00 € par personne

LES OPTIONS OPEN BAR

Tirage Pression

- Stella 30 litres : 110,00 € TTC le fût (location de tirage offert)
- Leffe 20 litres : 110,00 € TTC (location de tirage offert)
- Leffe 6 litres : 42,00 € TTC (location de tirage offert)

Tarif horaire Open Bar (serveurs confirmés)

45,00 € TTC par heure commencée

Animation de nuit

Forfait Hot dog : 120,00 € les 80 pièces / 180 € les 150 pièces

Forfait Panini chaud : 120,00 € les 30 pièces à trancher en 3 ou 4

Forfait Panini chaud : 200,00 € les 60 pièces à trancher en 3 ou 4

LE BUFFET "RETOUR"

Buffet livré ou laissé dans les frigos sans service ni vaisselle

Buffet de crudités

- Assortiment de 4 salades composées / crudités du chef et de saison

Charcuteries et viandes froides

- Terrine Mayennaise et Rillauds maison
- 150gr de Jambon à l'Os rôti tranché froid **OU** entier à réchauffer
 - Beurre • Mayonnaise
 - Vinaigrette • Moutarde • Cornichons
 - Chips et salade verte
 - Tarte Normande aux pommes

Buffet à 8,20 € par personne

Tarif pour un minimum de 40 personnes

Options possibles

- Pain boule 0,40 €
- Planche de fromages variés 1,00 €
- Café en percolateur (sans sucre) 0,50 €
- 1 Assiette, 1 jeu de couverts, 1 verre, 1 tasse 1,00 € (rendu sale)

(les plats seront rendus propre par la famille au laboratoire du relais sous 3 jours)

- Serveur à l'heure (minimum 4h) 45,00 € de l'heure

Votre retour au détail

- Assortiment de 4 salades composées / crudités du chef et de saison 3,50 €
 - Gratin dauphinois en plat 1,70 € (la part)
 - Tarte Normande aux pommes 0,80 €

LE BRUNCH DU LENDEMAIN

Brunch retour du dimanche servi de 11h à 14h pour un minimum de 40 adultes
Remise en état de la salle et mise en place des tables et chaises par le client

Brunch servi en buffet libre-service :

INCLUS : set de table, serviette, 1 assiette, 1 verre, 1 tasse déjeuner, 1 jeu de couverts

INCLUS D'OFFICE

Pain baguette fraîche

1 Croissant / pers.

Confiture
Nutella
Miel

Yaourt OU
Fromage blanc

Céréales
Café
Thé
Lait
Bonbonne de jus de fruits



AU CHOIX

Œufs au plat sur plancha

Œufs à la coque

Bacon sur plancha

Saumon fumé (50 gr/pers) + 1 €/pers

Assortiment de charcuteries sèches

Jambon à l'os confit (80g / pers.)

Tomates à la Mozzarella et pesto frais

Pizzas tranchées

Gratins de pâtes aux fromages

Carpaccio de Melon et Pastèque

Corbeille de fruits frais

Salade de fruits frais

Girolle de Brebis façon tête de Moine

Plateau de Fromages variés

Mini gaufre et ses condiments

Mini crêpe et ses condiments



	Serveur à dispo.	BRUNCH 5 choix salés et sucrés ci-dessus	BRUNCH 8 choix salés et sucrés ci-dessus
de 40 à 55 pers.	1	18,00 €	20,00 €
de 56 à 90 pers.	2	17,50 €	19,50 €
de 91 à 140 pers.	3	17,00 €	19,00 €

Hors vins et eaux

Voir frais de déplacement selon nombre et km

CONTRAT DE RÉSERVATION DE NOTRE SERVICE TRAITEUR

Date de l'événement :

Lieu de l'événement :

Vos noms :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tel. fixe : Mail :

Portable Mr : Portable Mme :

PRESTATION :

- Vin d'honneur matin : ☐ Nombre de personnes approximatif.....
- Cocktail après-midi : ☐ Nombre de personnes approximatif.....
- Déjeuner : ☐ Nombre de personnes approximatif.....
- Dîner ou cocktail dinatoire : ☐ Nombre de personnes approximatif.....
- Brunch du dimanche avec service : ☐ Nombre de personnes approximatif.....

La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation de nos conditions générales de ventes et des frais de déplacement pouvant vous être demandés.

NOS CONDITIONS PARTICULIERES :

Pour toute prestation, le client s'engage à verser des arrhes d'un montant de 500,00 Euros (Moins de 100 convives) ou 1000,00 Euros (Plus de 100 Convives).

Ces arrhes sont versées lors de la signature du présent contrat de réservation, et sont encaissables entre le 15 et le 31 décembre de l'année qui précède la date de la prestation.

Ces arrhes garantissent la réservation de la date de la prestation comme ferme et définitive et seront non remboursable en cas d'annulation de la part du client.

La confirmation du nombre d'invités doit être faite 3 jours ouvrables avant la prestation, passé ce délai tous les repas prévus seront facturés.

Aucune boisson ni nourriture extérieure à nos prestations, ne sera servie sans accord préalable.

La consommation d'alcool de vos invités est sous votre responsabilité. Notre établissement ne pourra en être tenu responsable.

Annulation

En cas d'annulation du fait du client, les arrhes garantissant la réservation de la date de la prestation comme ferme et définitive seront par ce fait non remboursable.

En cas d'annulation du fait du traiteur LE RELAIS, l'intégralité des arrhes sera restitué au client.

Facturation suite annulation

Toute annulation devra être notifiée par courrier recommandé avec AR et fera l'objet d'une facturation dans les conditions suivantes, si elle intervient :

- entre le 8ème et le 15ème jour inclus avant la date prévue : facturation à 25%
- entre le 8ème jour et 48h inclus avant la date prévue : facturation à 50%
- moins de 48h avant la date prévue : facturation à 100%

Confirmation de commande

Le bon de commande signé et dûment rempli doit nous être retourné 15 jours avant la date de la prestation. Le nombre de personnes doit être confirmé par téléphone ou par mail au plus tard 72 heures avant la manifestation. Passé ce délai de 72 heures il n'y aura pas possibilité de réduction du nombre de personnes mais toujours possibilité d'augmenter le nombre d'invités.

Litiges

En cas de litige, les parties font attribution de compétence au Tribunal de LAVAL (53).

Signature précédée de la mention : « bon pour accord, lu et approuvé »

A....., le.....

Signature LE RELAIS

Signature du Client

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Lieu spécifique

Une somme forfaitaire de **1,00 €** par personne sera ajoutée pour toute prestation sous chapiteau ou dans une salle de votre choix qui ne serait pas ou très peu équipée de matériels professionnels ou inadaptés pour réaliser une prestation de qualité.

Exemple : En cas de déplacement de fours roulants , piano et induction OU en cas de cuisine à l'étage

La surface de la tente dépend du nombre de convives (100 pers ou moins : 25m² / 100 à 300 pers : 40m² / + de 300 pers : 60m²).

Il convient également de prévoir une arrivée d'eau et un boîtier électrique comprenant 4 prises monophasées en 220 volts + un disjoncteur de 30 ampères.

Les frais de déplacement des équipes (du 01/04 au 31/12) et mise à disposition de véhicules frigorifiques

	- 60 Adultes à table	+ 60 Adultes à table	+ 90 Adultes à table	+ 120 Adultes à table	+ 160 Adultes à table	+ 200 Adultes à table
- 20 kms du Relais	130 €	80 €	—	—	—	—
+ 20 kms du Relais	250 €	200 €	150 €	100 €	50 €	—
+ 35 kms du Relais	350 €	300 €	250 €	200 €	150 €	100 €
+ 50 kms du Relais	450 €	400 €	350 €	300 €	250 €	250 €
+ 70 kms du Relais	sur devis	sur devis	sur devis	sur devis	sur devis	sur devis

Les bougeoirs

Location bougeoirs 4 Branches **3,00 € l'unité** (hors bougies) (**50 € les 20**)

Location bougeoirs lampes **1,50 € l'unité** (bougies incluses) (**50 € les 40**)

Location bougeoirs LED **2,00 € l'unité** (maxi 20)

Les fleurs

• Nous n'assurons pas cette prestation, ni pour les tables ni pour les buffets. (Si besoin, demandez les coordonnées de nos partenaires sur Craen et Segré)

Renseignements complémentaires

• Une participation de **40,00 €** par personne vous sera demandée lors de votre essai mariage, les boissons vous seront offertes. Un large échantillon du chef vous sera présenté. Merci de préciser les demandes spécifiques. (1 seul essai par mariage au tarif indiqué).

Essai mariage sur réservation uniquement à partir de début Janvier au 31 Mars précédent votre mariage.

• En cas de sorbets ou glaces dans votre menu, un congélateur devra nous être fourni sur le lieu de la réception.

• **Un forfait de 60,00 € sera facturé en cas d'enlèvement de déchets organiques / 60,00 € pour le verre + carton.**

• Nos prestations se terminent à 1h du matin à l'extérieur et à 2h du matin dans notre restaurant.

• Après 1h du matin, merci de prévoir un supplément de 40,00 € de l'heure par serveur présent sur le site.

Vaisselle

Un forfait participatif de 20€ minimum vous sera facturé pour manque et casse de vaisselle sur l'ensemble de la prestation.

Nappage tissu

Le client s'engage à rapporter les nappes tissus des tables et buffets avant le lundi 19h suivant la date de réception. Toute perte ou usage abusif de nappages en tissus, donnera lieu à une facturation selon tableau elis.

Assurance

Le Relais décline toutes responsabilités pour les dommages de quelque nature que ce soit, et en particulier dégradation, incendie, vol, susceptibles d'atteindre les effets, objets ou matériels apportés par les visiteurs, dans la salle de réception. En cas de vaisselle fournie par la salle, louée par le client, la casse reste à votre charge jusqu'à hauteur de 50,00€, la différence sera prise en charge par notre assurance. Chaque personne est responsable de tout dommage direct ou indirect qu'elle pourrait causer. Toute perte, dégradation, disparition, casse de matériel mis à disposition des clients ne peuvent être inclus dans le prix du devis, ni couvert par des assurances, ces frais complémentaires seront à la charge du client. Il appartiendra au client d'assurer à ses frais les biens

et valeurs que les invités ou lui-même introduirait sur le lieu de manifestation.

Clause attributive de juridiction

Toute contestation relative au présent contrat sera de la seule compétence du tribunal de Laval.

TABEAU ELIS

Référence	Description	Prix imputation
1121	Tablier Valet	5,3
48164	Nappe BS 15x15 Taupe	40,6
48166	Nappe BS 18x18 Taupe	57,23
30589	Nappe carré écru 22x22	105,18
5024	Nappe chaine 15x15	29,6
9136	Nappe chaine 15x20	38,18
5272	Nappe chaine 15x25	47,95
5026	Nappe chaine 18x18	33,6
5152	Nappe chaine 18x35	66,53
5154	Nappe chaine 21x21	55,05
5160	Nappe chaine 24x24	66,53
830	Nappe fleuri 12x12	19,88
838	Nappe fleuri 15x30	53,56
6820	Serviette BS blanche 55x55	2,6
301717	Serviette carré 55x55 écru	7,65
48160	Serviette BS taupe 55x55	6,1

Date :

BON POUR ACCORD & SIGNATURE