

Le Relais

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**
(en dessous le service sera facturé à l'heure)



Pour les mariages : 2 prestations minimum dont le déjeuner ou le diner

Les vins d'honneur.....	2
Les cocktails en composition libre.....	3 à 4
La carte : Menu en composition libre.....	5 à 9
Les forfaits service et boissons.....	10
Les menus enfants.....	11
Le cocktail dînatoire servi.....	12
Le buffet du terroir.....	13
La formule vendéenne et les buffets "retour".....	14
Contrat de réservation.....	15
Conditions générales de ventes.....	16

Les tarifs indiqués sont valables à compter 01/01/2025

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 (en cas de très forte augmentation)

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 à partir de 17h se référer au cocktail composition libre (p.3 et 4)

Toute nourriture fournie par le client devra être validée par le relais, des frais de service pourront vous être demandés

FORMULE N°1

7,80 €/personne (+ 200 adultes)

8,10 €/personne (+ 100 adultes)

9,10 €/personne (50 à 100 adultes)

Vin d'honneur servi avec :

- Coteaux de l'Aubance et Cinsault rosé sec
- ou** Cabernet d'Anjou Rosé et Uby Blanc N°3
- Jus de pomme pétillant, planteur sans alcool
- Plancoët plate et gazeuse

Suppléments possibles :

- Chouquettes **(0,50 €/pièce)**
- Gougères salées
«Emmental / Jambon / Saumon» **(0,55 €/pièce)**
- Voir cocktail en composition libre (Page 3)

Le prix annoncé comprend :

- Location de 2 verres par personne minimum
- Le service
- Nappage tissu blanc des buffets
- Serviettes, vasques, Glace pillée, poubelles de table, etc... (Hors fleurs)

FORMULE N°2

8,90 €/personne (+ 200 adultes)

9,20 €/personne (+ 100 adultes)

10,20 €/personne (50 à 100 adultes)

Vin d'honneur servi avec :

- Grand Saumur Brut « Chapin Landais »
- ou** Cocktail maison au choix
- Jus de pomme pétillant, planteur sans alcool
- Plancoët plate et gazeuse

Suppléments possibles :

- Chouquettes **(0,50 €/pièce)**
- Gougères salées
«Emmental / Jambon / Saumon» **(0,55 €/pièce)**
- Voir cocktail en composition libre (Page 3)

Le prix annoncé comprend :

- Location de 2 verres par personne minimum
- Le service
- Nappage tissu blanc des buffets
- Serviettes, vasques, Glace pillée, poubelles de table, etc... (Hors fleurs)

FORMULE N°3

14,20 €/personne (+ 200 adultes)

14,50 €/personne (+ 100 adultes)

15,50 €/personne (50 à 100 adultes)

Cocktail apéritif servi avec :

- Grand Saumur Brut « Chapin Landais »
- ou** Cocktail maison au choix
- Jus de pomme pétillant, planteur sans alcool
- Plancoët plate et gazeuse

Servi avec 5 Amuses bouches :

- 1 Médailon de foie gras frais maison et son chutney figues oignons
- 1 Pain Focaccia au pesto garniture Italienne
- 1 Millefeuille de Saumon et mascarpone
- 1 Mini Croque-Monsieur jambon emmental
- 1 Piqué cocktail pruneau au lard

Le prix annoncé comprend :

- Location de 2 verres par personne minimum
- Le service (1 pour 32 pers)
- Nappage tissu blanc des buffets
- Serviettes, vasques, Glace pillée, poubelles de table, etc... (Hors fleurs)

FORMULE N°4

6,00 €/personne (+ 200 adultes)

6,70 €/personne (+ 100 adultes)

7,70 €/personne (50 à 100 adultes)

Inclus :

- Location de 2 verres par personnes minimum
- Le service
- Nappage tissu des buffets
- Serviettes snacks, poubelles de table, etc..

Le prix annoncé ne comprend pas :

- La boisson fraîche fourni par le client servi sans droit de bouchon
- Les amuse-bouches (Voir page 3)

Option Fruits Mixés Minute (Minimum 100 pers)

« réduit fortement la consommation de sans alcool »

Jus de fruits frais minute à la demande avec seaux de 8 fruits frais en cube
Fraise, melon, pastèque, abricot, ananas, kiwi, pomme, poire

2,00 € par pers - Plus de 300 convives

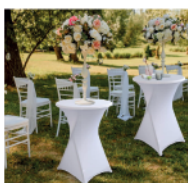
2,50 € par pers - Plus de 150 convives

3,00 € par pers - De 100 à 150 convives



Mange debout **20 € l'unité**
ou **140 € les 8 pièces**

Blanc, Noir, Gris, voir couleurs...



Cocktail en composition libre

LES FROIDS

• Chouquette au sucre grain « Minimum 100 unités »	0,50 €
• Véritable gougère au fromage OU Jambon OU Saumon « Minimum 100 unités »	0,55 €
• Petite madeleine multi saveurs salé du chef « pesto, épices »	0,70 €
• Wrap jambon cru, tartinade de tomate et salade croquante	1,00 €
• Wrap de poulet façon César	1,10 €
• Chou foie gras & Figue	1,20 €
• Gambas marinée thai	1,60 €
• Tartelette chèvre frais et tomates confites	1,10 €
• Focaccia au pesto et sa garniture Italienne	1,10 €
• Canapé œuf mimosa au parfum de truffe (V)	1,00 €
• Pain nordique et sa ganache de fourme d'Ambert et chiffonnade de jambon de pays	1,00 €
• Foie gras frais sur pain mandiant aux fruits secs	1,20 €
• Tartelette provençale, rilette de saumon fumé	1,20 €
• Mille-feuille de saumon fumé et mascarpone	1,20 €
• Filet de saumon gravlax à l'aneth entier tranché (15g) et sa mousseline citronnée (à partager)	1,30 €
• Petite noix de St Jacques marinée huile d'olive agrumes et zeste de citron vert	1,40 €
• Escalier de brochette froide (tomate cerise/mozzarella au pesto et Serrano)	1,20 €
• Grande box de légumes crus à tremper, petites sauces (minimum 50 pers)	1,30 €
• Carpaccio de St Jacques fraîches sur croquant de légumes, vinaigrette d'agrumes	1,50 €
• Verrine guacamole aux agrumes, saumon mariné aux herbes, crumble salé	1,40 €
• Verrine de tartare de pétoncles et perles marines mousseline de légumes verts	1,50 €
• Verrine provençale au pesto, mousseline de chèvre frais et crumble sablé parmesan (V)	1,40 €
• Huître Bretonne n°3 (citron, vinaigre à l'échalote) (minimum de commande 50)	1,10 € l'huître OU 1,60 € 1,5 huîtres
« Vous fournissez les huîtres 0,60 € /pièce pour l'ouverture et condiments »	



Option | Animation

Jambon de Serrano le cuissot environ 6 à 7 kg en voile coupé devant les invités

Forfait 180,00 €

Vous fournissez le Serrano, nous le présentons et tranchons : 70,00 €



LES CHAUDS

• Mini muffin végétarien courgette tomate sèche et fouetté aux fines herbes (V)	1,20 €
• Mini flammekueche Alsacienne	1,30 €
• Mini croque-monsieur jambon emmental	1,00 €
• Mini profiterole d'escargot de bourgogne et son beurre maître d'Hôtel	1,10 €
• Mini corolle croustillante de Sainte Maure de Touraine et miel de fleur (V)	1,00 €
• Mini blinis à la crème de blanc de poireaux et saumon fumé	1,10 €
• Tartelette de boudin noir et compotée de pomme et rhubarbe rouge	1,10 €
• Piqué cocktail pruneaux au lard rôti	0,80 €
• Mini samossa aux petits légumes et curry sauce blanche (V)	1,10 €
• Mini cheeseburger bœuf charolais	1,40 €
• Queue de crevette panée façon panko sauce aigre douce	1,20 €
• Mini brochette de St Jacques et courgettes (animation plancha)	1,20 €
• Mini brochette de crevette et chorizo marinée (animation plancha)	1,10 €
• Mini brochette de filet de bœuf et oignons grelot marinée (animation plancha)	1,20 €
• Mini brochette de filet de canard marinée miel et soja (animation plancha)	1,10 €
• Œuf brouillé en mini box façon Provençale et son pain mouillette (minimum 50 pièces)	1,30 €
• Mini cassolette minute de pétoncles, moules et crevettes à la crème d'ail persillée	1,80 €
(animation chaffing dish si plus de 80 convives)	
• Atelier : Risotto Carnaroli Végétarien champignons et jus de truffe dans sa Meule de Parmesan (V)	3,00 €
(Minimum 100 convives)	
• La Box « parmentier de canard et purée de saison » (cocktail dinatoire)	4,50 €

LES SUCRÉS - Minimum de commande : 30 pièces

- Brochette de deux cubes d'ananas frais embroché au zeste de citron vert 0,90 €
 - Tartelette framboise ou fraise fraîche sur crème mousseline vanille 1,90 €
 - Mini tartelette caramel beurre salé..... 1,50 €
 - Mini sablé breton insert citron et tresse de guimauve 1,90 €
 - Mini cheese-cake chocolat caramel sur fond sablé..... 1,90 €
 - Le véritable macaron artisanal (chocolat, orange, framboise, pistache) 1,50 €
 - Macaronade framboise et mousseline vanille 2,20 €
 - Mini cannelé bordelais..... 1,20 €
 - Mini éclair chocolat ou café..... 1,90 €
 - Véritable chou croque en bouche vanille et son carré de nougatine..... 1,90 €
 - Mini Tropézienne garnie mousseline vanille 1,90 €
 - Mini crème brûlée à la vanille 1,90 €
 - Verrine crème vanille et caramel façon snickers 1,90 €
 - Verrine mascarpone fruits de la passion, coulis rouge et crumble sablé..... 1,90 €
 - Panacotta aux fruits rouges 1,90 €
 - Brochette aux 3 fruits frais et sa fontaine de chocolat (minimum 50 pers)..... 1,90 €
- ANIMATION**
- Cascade de mini fruits à croquer selon saison 2,00 €
(minimum 100 personnes)
fraise, cerise, raisin, framboise, ¼ abricot, cube d'ananas, mini prune, mûre, cassis
 - Atelier Plancha : 2 mini crêpes chaudes, chocolat, confiture, caramel 1,80 €
(minimum 50 personnes)



Option Fruits Mixés Minute (Minimum 100 pers)

« réduit fortement la consommation de sans alcool »

Jus de fruits frais minute à la demande
avec seaux de 8 fruits frais en cube
Fraise, melon, pastèque, abricot, ananas, kiwi,
pomme, poire

2,00 € par pers - Plus de 300 convives

2,50 € par pers - Plus de 150 convives

3,00 € par pers - De 100 à 150 convives

Bar à Mojito

Servi pendant 1h30 Maximum

2,50 € /pers | minimum de 100 convives

2,00 € /pers | minimum de 200 convives

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

Hors Alcool et eau gazeuse

Bar à Spritz

Une animation chic et conviviale

3,50 € /pers

(24 cl de cocktail/personne)
minimum de 100 convives

3,00 € /pers

(24 cl de cocktail/personne)
minimum de 200 convives

Ajoutez une touche de fraîcheur et d'élégance à votre événement avec notre bar à Spritz. Une formule originale qui ravira vos convives en leur offrant la possibilité de déguster ce cocktail italien emblématique.



Forfait logistique (à ajouter à votre composition) : **2,50 € / pers l'ensemble**

- Location de 2 à 3 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) **Aucun droit de bouchon ne vous sera demandé**

- Service sur 2h30 (1 serveur pour 34) + de 300 personnes **5,50 €/pers.**
- Service sur 2h30 (1 serveur pour 32) + de 200 personnes **6,00 €/pers.**
- Service sur 2h30 (1 serveur pour 30) + de 100 personnes **6,80 €/pers.**
- Service sur 2h30 (1 serveur pour 30) entre 60 et 100 personnes **7,60 €/pers.**

Renseignements supplémentaires

- La boisson sera fournie par le client sans droit de bouchon (prévoir 1 bouteille de champagne/crémant pour 2 pers en cocktail, 1 bouteille de Whisky pour 90 pers, 1 litre de jus de fruits pour 20 pers, 1 litre de boisson gazeuse soft pour 30 pers, 1 litre de perrier pour 20 pers + eau plate par personne selon température)
- Montage et placement des tables buffet et chaises **par le client la veille. Si mise en place par le traiteur forfait 100 €, si démontage par le traiteur forfait 100 €**
- Décoration plantes et fleurs du parc et des buffets à la charge du client
- Possibilité de livraison uniquement

Option boissons fraîches fournies par le relais - Forfait à 5,00 €/pers.

- Grand Saumur Brut Chapin Landais (1 Bille/2 pers) **ou** cocktail maison (40 cl /personne)
- Jus de pomme pétillant mayennais, planteur sans alcool, 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 1,50 €
- Assiette 1 verrine du chef + 2 amuse-bouches au choix 3,80 €
- Assiette de 5 amuse-bouches chauds et froids 5,50 €
- Assiette dégustation (6 amuse-bouches chauds et froids + 1 verrine au choix) 7,50 €

PETITES ENTRÉES - 8,00 €

Les plats mentionnés d'un* peuvent être servis en mises en bouche : 6,00 €

- Brochette bambou de St Jacques et Gambas rôties sur mesclun et beurre d'agrumes *
- Florentine aux deux saumons, mesclun petits légumes et mousseline fines herbes *
- Tartare de St Jacques et mousseline de légumes verts, mesclun et julienne de betterave *
- médaillon de foie gras frais maison (35g) sur compotée d'oignons et pain Norvégien + 2,00€
- Gaufre de saumon gravelax et petits légumes tièdes, mousseline de fines herbes *

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

- Assiette végétarienne (V) 9,00 €
(verrine équinoxe, tatin de légumes mozzarella et brochette de légumes cuite au pesto)
- Salade nordique au saumon gravlax, mille feuilles de légumes tièdes 8,80 €
- Duo terre et mer (choisir 2 mises en bouche ci-dessus) 8,80 €
- Trilogie terre et mer (choisir 3 mises en bouche ci-dessus) 11,00 €
- Foie gras frais maison (60g), chutney d'oignons figues, pain Norvégien et pain toasté 11,50 €
- Potage au bouillon ou Velouté de légumes (minimum 20 personnes) 6,50 €
- Marmite de Saint Jacques, pétoncles, moules à la Nantaise et feuilleté sésame 8,90 €
- Tatin de légumes provençale gratinée à la mozzarella et son voile de jambon serrano 8,70 €
- Gratiné de Sainte Maure de Touraine sur tatin d'endives caramélisées, roquette huilée 8,70 €
- Escalope de foie gras chaud 60g en brioche et compotée de rhubarbe 14,00 €



LES POISSONS

(Majoration de 3 € pour le poisson servi en plat de résistance, inclus un légume supplémentaire (P.7))

- Marmite de Saint Jacques, pétoncles et moules à la Nantaise 8,90 €
- Filet de perche mijoté sur légumes en assiette calotte et crème de blanc de poireaux 9,50 €
- Trilogie de la mer (poisson blanc, saumon, 1 grosse Noix de St Jacques)
sur tatin de légumes et coulis de coquillage façon Béarnaise 11,50 €
- Dos de cabillaud juste cuit sur peau et sa fleur de sel, véritable beurre blanc 11,50 €
- Filet de bar Atlantique cuit à l'unilatéral sur peau 160/180 g , sauce de votre choix 12,00 €
- 4 Noix de St Jacques fraîches rôties à la plancha et piment d'Espelette 16,00 €

Tous nos poissons sont servis avec 1 légume au choix

- Fondue de jeunes légumes frais taillés en julienne
- Tatin feuilleté de légumes du soleil
« tomate-oignons-courgette-aubergine »
- Tian de poireaux et carottes
- Tatin d'endives caramélisées



Possibilité de **changer les sauces des poissons**
sans supplément

(Beurre blanc, crème de blanc de poireaux, coulis d'oseille,
coulis de coquillages façon Béarnaise, coulis safrané)

LA PAUSE - 2,90 € (ou 2,40 € si alcool fourni par le client)

Peux être servi après la viande !

Congélateur obligatoire sur place

- 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

- Moelleux de volaille lardé et confit crème senteur des sous-bois 9,20 €
- Suprême de pintade à la plancha façon Charentaise (Raisins de Corinthe, Cognac) 10,50 €
- Filet de canard mariné et rôti sur plancha glacié de volaille réduit à la framboise 10,50 €
- Filet de canard rôti façon Rossini (10g Foie gras en tranchette) 11,50 €
- Crapaudine de caille farcie au foie gras sauce raisins de Corinthe 12,00 €
- Tajine de poulet et agneau au gingembre et à la coriandre (semoule et légumes inclus) 14,50 €
- Autre plat unique (choucroute de la mer, couscous, paëlla royale... légumes inclus) 14,50 €
- Filet de mignon de porc braisé à la mayennaise « pommeau et brunoise de pommes » 9,80 €
- Médaillon fondant de paleron de veau confit 5 heures et crème forestière 11,00 €
- Pièce de quasi de veau poêlée et sa crème de cèpes 12,00 €
- Carré de veau désossé façon rôti, jus réduit (minimum 20 personnes) 14,00 €
- Filet de veau rôti caramélisé et sa crème de morilles (minimum 20 personnes) 15,00 €
- Filet de bœuf « race laitière » rôti en tournedos minute, sauce aux choix 12,50 €
- Filet de bœuf « Limousine, Blonde Aquitaine... » rôti en tournedos minute, sauce au choix 14,50 €
- Carré d'agneau « 3 côtes » rôti et son glaçage réduit 19,00 €



Possibilité de changer les sauces sans supplément

(Graine de moutarde, poivre doux mignonnette, marchand de vin, senteur des sous-bois, crème de morilles, charentaise cognac raisins)

LES LÉGUMES

4,20 € les 2 légumes

5,20 € les 3 légumes

Choix des légumes possible pour un minimum de 20 personnes.

- Quenelle de pressé de céleri et pommes de terre
- Quenelle de pressé d'hiver (potimarron, panais, patate douce)
- Quenelle d'écrasée de pommes de terre à la crème et ciboulette
- Brochette de pommes de terre grenailles sautées et tomate cerise
- Gratin de pomme de terre au thym
- Pomme fruit cuite en gelée
- Demi-poire pochée au vin d'Anjou
- Quartier d'ananas caramélisé au beurre (viande blanche uniquement)
- Grappe de mini tomates au pesto
- Gratin de carottes et courgettes et son crumble de parmesan
- Poêlée de patates douces, cubes de courgettes et champignons (120 g)
- Poêlée de champignons (paris et pleurotes) en persillade (60 g)
- Fagot d'asperges vertes au lard



LES FROMAGES ET PAIN DU REPAS

« Miche de campagne individuelle + réassort »

(Servi avec son mesclun à la vinaigrette balsamique et petit pain de campagne aux noix tiède)

- Planche de 4 fromages laitiers 4,70 €
(Camembert, St Nectaire, bûche de chèvre, bleu, beurre ½ sel)
- Mini planche de 4 fromages **affinés** 5,50 €
Sélection Marie Quatrehomme MOF et son confit de fruits rouges
(Camembert lait cru, Comté AOP, St Nectaire fermier, Sainte Maure de Touraine, beurre ½ sel)
- Buffet de 6 fromages affinés sur tronc d'arbre (minimum 80 pers) 7,10 €
(Idem ci-dessus + fourme d'Ambert et Morbier accompagné de fruits secs, raisins frais et noix)
- Le Duo chaud-froid, feuilleté de St Maure et miel et tranche de St Nectaire fermier 5,50 €
- Tartine croustillante tiède de Camembert, pomme et miel 5,50 €



LES DESSERTS

Créez vos assiettes gourmandes servies à table

3 desserts : **7,80 €** - 4 desserts : **8,90 €**

PRÉSENTER VOS DESSERTS :

Voir entremets page 9 :
Les Fruités, Les Croustillants

Vous fournissez le dessert, nous prenons la présentation et le service en charge **4,00 €/pers.**

NOUVEAU

Le plateau à partager au milieu de table

6,60 € 3 desserts

7,80 € 4 desserts

au choix dans la liste ci-dessous

La véritable Pièce Montée (Montée en dôme)
60 € de montage et socle nougatine
(Offert si plus de 160 choux)

- Mini Tropézienne garnie mousseline vanille
- Petit pot crème vanille de bourbon, caramel beurre salé et éclat noisette façon snickers
- Petit pot Equinoxe Pavlova fruits frais, coulis, cube de meringue et crème glacée vanille
- Petit pot mascarpone fruits de la passion, coulis fruits rouges et crumble sablé
- Petit pot mousse chocolat maison et son caramel beurre salé
- Petit pot de salade de fruits frais et brunoise de fraise, sirop à la menthe fraîche (selon saison)
- Mini crème brûlée vanille et sa cassonade
- Mini moelleux au chocolat servi tempéré
- Mini cheesecake chocolat caramel sur fond sablé
- Macaronnade framboises fraîches et sa mousseline vanille
- Mini sablé breton insert citron et tresse de guimauve
- Mini tarte framboises **OU** fraises sur mousseline vanille
- Mini choux craquelin chantilly vanille et framboise fraîche
- Mini éclair chocolat **OU** café
- Croque en bouche vanille et carré de nougatine
- Brochette trois fruits frais de saison





Wedding cake, coulis et sa brochette de fruits frais

- Choix à faire auprès de notre pâtissier (mini 50 personnes) 9,60 €

Number cake et son coulis

- Chocolat caramel ou fruits frais mousseline vanille (mini 20 personnes) 8,00 €

La pièce montée en dôme au Grand Marnier

- 3 choux par personne et sa brochette de fruits frais (mini 40 personnes) 7,80 €

Les fruités

- Délice mayennais pomme verte, cœur caramel beurre salé et coulis de vanille 7,30 €
- Véritable fraisier ou framboisier sur génoise et son coulis framboise et chantilly 7,30 €

Les croustillants

- Le Montélimar crémeux nougat insert abricot sur biscuit et croustillant 7,30 €
- Le St Quentin croquant praliné noisette, mousse chocolat lait et vanille 7,30 €

Les glacés

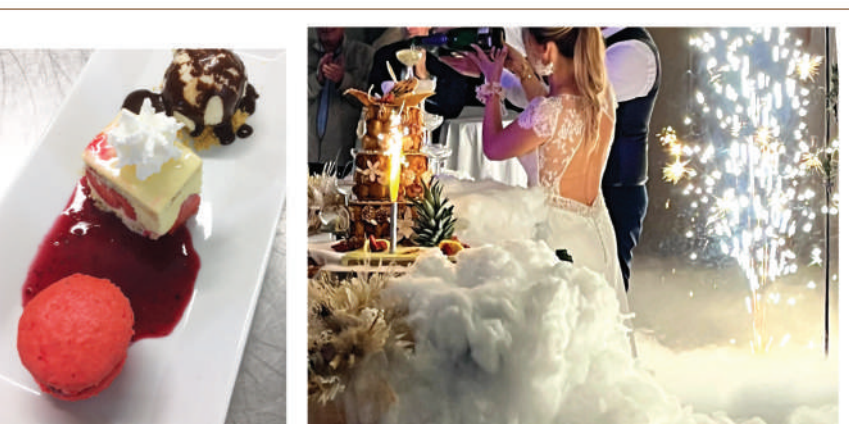
- Véritable omelette Norvégienne vanille, flambée au Grand Marnier 7,50 €

Les individuels (non présentable)

- Palet sablé croquant aux fruits frais de saison sur mousseline vanille et sorbet 7,50 €
- Pavlova meringué farcie aux fruits frais, crème glacée vanille et coulis de fraise 7,50 €

Les buffets

- Buffet de desserts debout sans assiette (mini 200 personnes) 6,60 € (3 choix)
- Buffet de desserts debout sans assiette (mini 100 personnes) 7,50 € (3 choix)
- Buffet de desserts assis (minimum 80 personnes) 9,20 € (Hors wedding cake)
(4 desserts aux choix découpés devant les invités avec assiette au départ du buffet)



NOUVEAU | Présentation carboglace FORFAIT 150 €

20 kg de pépites de carboglace
et ses supports inox

Les forfaits service et boissons

Incluant le service de votre repas, 1 serveur ou serveuse pour 25 adultes à table
(Les biscuits amuse-bouches ne sont pas inclus : voir page 5)

FORMULE SERVICE ET BOISSONS CHAUDES N°1 (formule interdite au restaurant)
7,00 € | Option : 1 verre d'apéritif « Cocktail maison OU Grand Saumur » + 2,50 €

Vins et eaux fournis par le client sans droit de bouchon « voir option eaux ci-dessous »
Café et thé servis en buffet **OU** à table et son amande enrobée

OPTIONS

Plancoët Plate (en bouteille verre) + **0,80 €** par personne

Plancoët Plate et Gazeuze (en bouteille verre) + **1,20 €** par personne



FORMULE SERVICE VINS ET BOISSONS CHAUDES N°2
12,00 € | Option : apéritif ci-dessous + 2,50 €

- Cocktail Strawberry pétillant (Sirop de fraise, pulco orange, gin et méthode traditionnelle)
- Cocktail du Relais (Jus d'orange, jus d'ananas, jus de mangue, rhum blanc, vanille)
- Grand Saumur Brut Chapin Landais « Maison Bouvet Ladubay »

- Côtes de Gascogne Uby Blanc N°3

- Bordeaux Côtes de Blaye « Château Ferthis 2022 »

- Grand Saumur Brut (Chapin Landais) «Flûte ou Fontaine»
- Service de votre pétillant sans droit

Café, thé, infusions servis en buffet **OU** à table
et son amande enrobée

Plancoët eau minérale (bouteille en verre)

OPTIONS

Plancoët Gazeuze (en bouteille verre) + **0,40 €** par personne

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

- Droit de bouchon :
6,00 €/btlle (service en flûte)
- Droit de bouchon :
15,00 €/btlle (au restaurant)

Uniquement pour votre prestation extérieure ajouter :

La mise en place et l'enlèvement de votre décoration de table, reste à votre charge

Les frais de location et livraison de vaisselle et matériel

- **4,00 €** Vaisselle « gamme contour »
fournie par le traiteur

- **4,50 €** Vaisselle « gamme prestige »
fournie par le traiteur

- **0,30 €** Location d'assiette à pain carré 12x12

- **1,00 €** Forfait déplacement de fourneau
et induction

ou cuisine à l'étage « ex : domaine des assis »

Un forfait participatif de 30 € minimum vous sera facturé pour manque et casse de vaisselle

Le nappage

- **1,50 €** Forfait nappage celisoft blanc en rouleau
(impossible sur table ronde) et serviette tissu blanche

- **2,50 €** Forfait nappage tissu blanc, table ronde ou rectangle
et serviette tissu blanche

- La location des nappes étant sous-traité chez ELIS, au dépliage de celle-ci il y a le marquage des plis qui s'estompera tranquillement «si vous le souhaitez, vous pouvez prévoir une centrale vapeur»

- **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

- **Les scintillants sur tiges et les bougies sans support de protection nappage sont interdits !!!**

Location des tables livrées et reprises

- Table buffet pvc 180cm x 0,76m : **10,00 €**

- Table ronde diamètre 150cm : **10,00 € (8 pers.)** | Table ronde diamètre 180cm : **14,00 € (10 pers.)**

Les menus enfants

Les tarifs annoncés incluent les boissons

La fourniture de la vaisselle en service traiteur est facturée **1,50 €** par enfant
+ Forfait nappage au choix page 10

Formule N°1 - 10,00 € de 2 à 10 ans

- Poisson blanc du jour
et son pressé de légumes du jour
- Bun'roll de volaille au cheddar
et galette de pomme de terre râpée

+ Glace smarties (si congélateur sur place)
ou mousse au chocolat
- + Jus de fruits et eau inclus inclus



Formule N°2 - «Ado» de 10 à 15 ans 70% du prix du menu adulte

Menu identique à celui des adultes servi en demi-part,
inclus nappage et vaisselle idem adulte

- + Boisson sans alcool incluse



Formule N°3 - «Couvert uniquement» à 6,00€

Nappage, serviette, couverts
Petit pain, toute boisson
Le repas est fourni par les parents

Formule musiciens / Photographe / Baby-sitters

Mangerons obligatoirement en salle

Menu entrée + plat + dessert à 30,00 €
(service inclus au repas)

Possibilité : Plateau repas prestige froid avec couverts inox à 20 €
Sans service, à disposition dans les frigos

LE COCKTAIL DÎNATOIRE

Tendance

Servi entre 21h et 21h30 pendant 1h15

Servi uniquement après un repas du midi pour un minimum de 75 personnes

Prestation servie debout uniquement, sans assiette. Nappage des buffets, serviettes, décoration inclus

Par personne :

- 1 Verrine froide de perles marines au thon et surimi sauce cocktail
- Filet de saumon gravlax à l'aneth en cube et sa mousseline fines herbes citronnée
- Animation plancha :
 - 20g de crevettes marinées cuites minute
 - 20g d'aiguillettes de canard mariné miel et soja
 - 1 rouelle d'oignons frits sauce tartare
- 1 Mini samossa aux petits légumes et curry sauce blanche (V)
- Atelier Risotto végétarien aux champignons (V) servi tiède dans sa meule de parmesan
- 50g de jambon braisé à l'os calabraise tranché chaud sur pain moutarde
- 1 Mini Cheeseburger boeuf Charolais
- Maxi boîte de fromages de nos régions tranchés et ses fruits confits
- Condiments et pain de campagne tranché
- Quartiers de melon et pastèque (selon saison)
- Cascade de fruits frais de saison (démontée à notre départ vers 23h)
- 1 Tarte fine aux fruits de saison sur mousseline vanille
- 1 Douceur croquante chocolat caramel du chef Pâtissier
- Café/thé en buffet libre-service « mise à disposition toute la nuit »



Mange debout **20 € l'unité** ou **140 € les 8 pièces**

Blanc, Noir, Gris, voir couleurs...



Les tarifs

Cette formule est facturée **17,80 € par personne TTC** (+ de 200 personnes)

Cette formule est facturée **18,80 € par personne TTC** (+ de 150 personnes)

Cette formule est facturée **19,80 € par personne TTC** (+ de 100 personnes)

Cette formule est facturée **22,50 € par personne TTC** (de 75 à 100 personnes)

LES OPTIONS BOISSONS POSSIBLES

Boissons fournies et servies uniquement au Relais

La boisson est servie de 20h à 1h

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

6,50 €/personne

Boissons et verrerie fournies par le client

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

OPTION : Service et verrerie PET assurées par le relais de 20h à 00h30

Tarif plus de 75 convives : **3,00 € par personne**

Tarif plus de 150 convives : **2,70 € par personne**

Tarif plus de 200 convives : **2,20 € par personne**

Forfait location de verres PET incassables rendus sales

40,00 € les 180 verres - 50,00 € les 250 verres

Soupe à l'oignon chaude et pain rôti (fournie sans service, ni vaisselle, ni fromage)
1,80 €

« Minimum de commande 50 pers »

Le buffet du terroir « sans assiette »

Prestation à manger debout, buffet mis dans votre chambre froide sans service « voir option »

INCLUS : Nappage des buffets en célisoft, serviettes, poubelle de table, supports bois et inox, mise en valeur de votre décoration du midi

Buffet installé par vos soins à l'heure de votre choix

Par personne :

- 1 verrine au choix : Voir P 3
- 1 Box bois de salade Italienne au pesto et copeaux de parmesan
- Quartiers de melon et pastèque prélevés «selon saison»
- Tajine de Houmous maison à l'huile d'olive et coriandre fraîche « Tortilla et croutons »



Mange debout **20 € l'unité**
ou **140 € les 8 pièces**

Blanc, Noir, Gris, voir couleurs...



- 80 g d'assortiment de cochonnaille présentée et ses condiments :
beurre, cornichons, moutarde
- Mini Rillauds maison
- Rosette Lyonnaise
- Voile de Jambon de Serrano
- Rillettes de volaille aux épices et terrine de pâté de campagne tranchée

- Buffet de fromages sur tronc d'arbre, 50g/personne
- Pain de campagne tranché
- Pain de campagne aux fruits confits tranché
- Cascade (si + 100 convives) ou corbeille de fruits de saison (1,5 fruits par personne)
- 1 Tarte fine aux fruits de saison sur mousseline vanille
- 1 Douceur croquante chocolat caramel du chef Pâtissier



Les tarifs (base minimum 90 pers.)

Cette formule est facturée **12,80 € par personne TTC** (sans aucun service)

Cette formule est facturée **16,50 € par personne TTC**

(avec service de 21 h à 00h **MAX**) « 1/50 pers »

Forfait location de verres PET incassable rendus sales

40,00 € les 180 verres - 50,00 € les 250 verres

Forfait location percolateur de café

50,00 € (hors sucre et lait)

Incluant :

- 1kg de café moulu
- 100 tasses carton et touilleurs



Soupe à l'oignon chaude et pain rôti (fournie sans service, ni vaisselle, ni fromage)

1,80 €

« Minimum de commande 50 pers »

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 :

- | | |
|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Vin d'honneur matin : | Nombre de personnes approximatif..... |
| <input type="checkbox"/> Cocktail après-midi : | Nombre de personnes approximatif..... |
| <input type="checkbox"/> Déjeuner : | Nombre de personnes approximatif..... |
| <input type="checkbox"/> Dîner ou cocktail dinatoire : | Nombre de personnes approximatif..... |
| <input type="checkbox"/> Buffet retour du dimanche : | 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 et prise en charge selon votre dossier.

NOS CONDITIONS PARTICULIERES :

Pour toute prestation, le client s'engage à verser des arrhes d'un montant de 20 % du devis estimatif.

Ces arrhes sont versées par **virement uniquement** lors de la signature du présent contrat de réservation.

(RIB compte arrhes : **IBAN /FR76 1548 9047 5700 0721 6442 926 - Code BIC / CMCIFR2A**)

(Merci impérativement de préciser NOMS DATE DU MARIAGE « jour mois et année»)

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.

Il n'y a pas de possibilité de faire un essai mariage : Vos choix se feront sur photos, la dégustation des vins vous sera offerte

La confirmation du nombre d'invités doit être faite 8 jours ouvrables avant la prestation, passé ce délai tous les repas prévus seront facturés (voir bon de commande joint lors du rendez-vous)

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.

Nous acceptons et créons des menus spécifiques (Végétariens, allergiques...sauf vegan)

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 restituée 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 8^{ème} et le 15^{ème} jour inclus avant la date prévue : facturation à 25%
- entre le 8^{ème} jour et 48h inclus avant la date prévue : facturation à 50%
- moins de 48h avant la date prévue : facturation à 100% et livraison de l'ensemble de la commande

Confirmation de commande

Le bon de commande signé et dûment rempli doit nous être retourné 21 jours avant la date de la prestation, ainsi qu'un versement de 50% du montant du devis.

Le nombre de personnes définitif doit être confirmé par mail au plus tard 8 jours avant la manifestation. Passé ce délai de 8 jours 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.....



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 traiteur dépend du nombre de convives (100 pers ou moins : 30m² / 100 à 300 pers : 50m² / + de 300 pers : 60m²).

Il convient également de prévoir une arrivée d'eau avec un robinet O/F au pied des cuisines et un boîtier électrique comprenant 4 prises monophasées en 220 volts + un disjoncteur de 24 KW

Cette puissance ne comprend pas les demandes autres que le traiteur « éclairage - DJ - etc »

Un groupe électrogène à proximité des cuisines sera préféré à un relevé compteur à plus de 30 mètres

Toutes nappes demandées en plus « pour DJ ou Cadeaux » vous sera facturées 15 € TTC

Les frais de dossier, prise en charge et déplacement (incluant le rendez-vous de la veille) Livraison et reprise de la vaisselle sur site

	- 60 adultes	+ 60 adultes	+ 90 adultes	+ 120 adultes	+ 160 adultes	+ 200 adultes
- 20kms DU RELAIS	500 €	450 €	350 €	250 €	200 €	150 €
+ 20kms DU RELAIS	750 €	650 €	550 €	450 €	350 €	250 €
+ 35kms DU RELAIS	900 €	800 €	700 €	600 €	500 €	450 €
+ 50kms DU RELAIS	REFUS	1150 €	1050 €	950 €	850 €	750 €
+ 70kms DU RELAIS	sur devis	sur devis	sur devis	sur devis	sur devis	sur devis

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 Craon et Segré)

Les déchets

- Un forfait de 80 € à 120€ (selon le nombre de personne) sera demandé en cas d'enlèvement des déchets organiques.
- Un forfait de 80 € à 120€ (selon le nombre de personne) sera demandé en cas d'enlèvement des verres, cartons et plastiques.

Informations complémentaires

- Nos prestations se terminent à 00 h à l'extérieur et à 1h du matin dans notre restaurant.
- Après 00 h du matin, merci de prévoir un supplément de 50,00 € de l'heure par salarié présent sur le site.
- En cas de sorbets ou glaces dans votre menu, un congélateur devra nous être fourni sur le lieu de la réception.

Vaisselle

Un forfait participatif de 30 € à 60 € 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 ci-joint.

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.

TABLEAU 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 :

Signature précédée de la mention

«Bon pour accord, lu et approuvé»