



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**

Pour les mariages : 2 prestations minimum

SOMMAIRE

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
Une idée de budget	11
Les menus enfants	12
Les cocktails dînatoires	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 01/01/2022

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

7,00 € /personne (+ 200 adultes)

7,30 € /personne (- 200 adultes)

8,30 € /personne (- 100 adultes)

Vin d'honneur servi avec :

- Coteaux de l'Aubance et Cinsault rosé sec
- ou** Cabernet d'Anjou Rosé et Chardonnay Blanc

Jus de pomme pétillant, jus d'orange,
Plancoët plate et gazeuse

Suppléments possibles :

- Chouquettes (0,40 €/pièce)
 - Gougères salées fromage (0,45 €/pièce)
- Voir cocktail en composition libre (Page 3)

Le prix annoncé comprend :

- Location des verres
- Service (1 pour 38 pers)
- Nappage tissu des buffets
- Serviettes, vasques, poubelles de table, etc...

Formule N°3

12,40 € /personne (+ 200 adultes)

12,70 € /personne (- 200 adultes)

13,70 € /personne (- 100 adultes)

Cocktail apéritif servi avec :

- Grand Saumur Brut **ou** cocktail maison
- Jus de pomme pétillant, jus d'orange,
Plancoët plate et gazeuse

Servi avec :

- 1 Foie gras sur pain gueule noire aux raisins moelleux
 - 1 Madeleine salée parfum curry
 - 1 Carré feuilleté au saumon gravelax
 - 1 Mini croque monsieur au choix
- 1 Crevette panée préfrite tempura sauce aigre douce

Le Tarif annoncé comprend :

- Location des verres
- Service (1 pour 38 pers)
- Nappage tissu des buffets
- Serviettes snacks, poubelles de table, etc...



Option Fruits Mixés Minute (Minimum 80 convives)

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

1,60 € par personne / Tarif + de 300 convives

2,20 € par personne / Tarif + de 160 convives

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

Formule N°2

8,00 € /personne (+ 200 adultes)

8,30 € /personne (- 200 adultes)

9,30 € /personne (- 100 adultes)

Vin d'honneur servi avec :

- Grand Saumur Brut **ou** cocktail maison
- Jus de pomme pétillant, jus d'orange,
Plancoët plate et gazeuse

Suppléments possibles :

- Chouquettes (0,40€/pièce)
 - Gougères salées fromage (0,45€/pièce)
- Voir cocktail en composition libre (Page 3)

Le prix annoncé comprend :

- Location des verres
- Service (1 pour 38 pers)
- Nappage tissu des buffets
- Serviettes, vasques, poubelles de table, etc...

Bonbonne à cocktail sur caisse en bois
à louer 15 € pièce



Formule N°4

5,00 € /personne (+ 200 adultes)

5,60 € /personne (- 200 adultes)

6,60 € /personne (- 100 adultes)

Inclus :

- Location des verres
- Service (1 pour 38 pers)
- Nappage tissu 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 18 € l'unité
ou 120 € les 8 pièces
Noir, gris, fuschia, autres...



COCKTAIL EN COMPOSITION LIBRE

LES FROIDS

- Chouquettes au sucre grain « Minimum 100 unités » 0,40 €
- Véritable gougère au fromage « Minimum 100 unités » 0,45 €
- Véritable gougère au jambon « Minimum 100 unités » 0,45 €
- Petite madeleine salée parfum curry 0,60 €
- Crêpe roulée à la tomate, thon, mesclun et petits légumes 0,90 €
- Tortilla de blé roulée au boursin, roquette et serrano 0,90 €
- Pain céréale et sa ganache de fourme d'Ambert et chiffonnade de jambon de pays 0,90 €
- Ficelle de bleu et noix ganache de fromage et figue 0,90 €
- Mini moricette Alsacienne garnie rillettes de thon et légumes 0,90 €
- Pain d'épices ganache de Ste Maure de Touraine et poire pochée au vin d'Anjou 0,90 €
- Foie gras frais sur pain gueule noire aux raisins moelleux 0,90 €
- Carré feuilleté garni au saumon gravelax et mousseline fines herbes 1,00 €
- Macaron salé artisanal au choix « **Peuvent être présentés en pièce montée gratuitement si + de 100 pièces** » 0,95 €
- Filet de saumon gravelax à l'aneth pré-tranché (15g) (à partager) 1,20 €
- Petite noix de St Jacques marinée huile d'olive agrumes et zeste de citron vert 0,80 €
- Escalier de piqués froids (melon/serrano, tomate cerise/mozzarella, abricot/magret) 0,80 €
- Forfait de légumes croquants en feuille de chou et sauces (minimum 60 pers) 1,40 €
- Cuillère chinoise de carpaccio de St Jacques fraîches sur croquant de légumes, vinaigrette d'agrumes 1,30 €
- Verrine guacamole à l'orange gingembre, crabe et cube de saumon mariné 1,10 €
- Verrine de tartare de pétoncles, légumes verts et quinoa mousseline de betterave 1,10 €
- Verrine provençale au pesto et crumble sablé parmesan 1,10 €
- Huître Bretonne n°3/4 (citron, vinaigre à l'échalote) (minimum de commande 50) 0,90 € ou 1,60 € les 2 huîtres



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



LES CHAUDS

- Mini flammekueche Alsacienne 1,10 €
- Tranche de panini tomate, mozzarella, serrano, pesto 0,90 €
- Mini croque-monsieur thon, tomate, pesto 0,90 €
- Mini croque-monsieur jambon emmental 0,90 €
- Mini profiterole d'escargot de bourgogne et son beurre maître d'Hôtel 0,90 €
- Mini corolle croustillante de Sainte Maure de Touraine et magret fumé Mayennais au miel 0,90 €
- Mini blinis à la crème de blanc de poireaux et saumon fumé 0,90 €
- Tartelette confit de mangue et boudin noir 0,90 €
- Couronne Alsacienne lardons, fromage, tranchée tiède 0,70 € (1/20 pers)
- Piqué cocktail pruneaux et abricots au lard rôti 0,75 €
- Mini samossa frit sauce aigre douce « poulet-gingembre et crabe-crevette » 1,00 €
- Mini cheeseburger charolais 1,30 €
- Queue de crevette panée façon tempura sauce aigre douce 1,00 €
- Mini brochette de St Jacques et courgettes marinée snackée devant les convives (animation plancha) 1,00 €
- Mini brochette de gambas et chorizo marinée snackée devant les convives (animation plancha) 1,00 €
- Mini brochette de filet de bœuf et oignons grelot marinée et snackée devant les convives (animation plancha) 1,00 €
- Mini brochette volaille poivron thym citron snackée devant les convives (animation plancha) 1,00 €
- Tranche d'andouillon de Guéméné au lard rôti sur pain à l'oignon (animation plancha) 1,00 €
- Œuf brouillé dans sa coque noire tomate basilic et sa mouillette (minimum 50 pièces) 1,10 €
- Mini cassolette minute de pétoncles et moules à la crème d'ail persillée (animation chaffing dish) 1,40 €
- Foie gras poêlé minute sur pain aux raisins et fleur de sel (animation extérieur uniquement) 1,10 €
- Huître chaude sur fondue de poireaux et son sabayon gratiné (minimum de commande 50) 1,40 €
- La boîte à camembert « parmentier de canard et purée de saison » (cocktail diner uniquement) 1,90 € (petite) ou 2,90 € (grande)
- Wrap maison garni volaille, légumes façon forestière (cocktail diner uniquement) 2,00 €

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 1,20 €
- Mini tartelette caramel beurre salé 1,10 €
- Mini tartelette fine abricot sur crème de pistache 1,20 €
- Mini sablé citron meringué 1,20 €
- Mini cheese-cake chocolat caramel sur fond sablé 1,30 €
- Le véritable macaron artisanal (caramel, chocolat, orange, framboise) 1,00 €
- Macaronade framboise et mousseline vanille 1,50 €
- Mini cannelé bordelais 0,90 €
- Mini éclair chocolat ou café 1,40 €
- Véritable chou croque en bouche vanille et son carré de nougatine 1,50 €
- Tuile tulipe croquante garnie mousse chocolat 1,30 €
- Mini Tropézienne garnie mousseline vanille 1,30 €
- Mini crème brûlée à la vanille 1,40 €
- Verrine crème vanille et caramel façon snickers 1,30 €
- Verrine mascarpone fruits rouges et crumble sablé 1,30 €
- Verrine soupe de fraises et sa paille 1,30 €
- Boule de sorbet en timbaline (congélateur sur place) 1,30 €
- Brochette aux 3 fruits frais et sa fontaine de chocolat (minimum 50 pers) 1,50 €



ANIMATION

- Cascade de mini fruits à croquer selon saison
« fraise, cerise, raisin, framboise, abricot, ananas, prune, mûre, cassis » (minimum 100 personnes)
Forfait d'installation 80,00 € + 1,50 € par personne
- Poste crêpes chaudes + chocolat, confiture, caramel beurre salé (minimum 80 personnes)
Forfait d'installation 60,00 € + 1,20 € par personne
- Poste glace italienne (minimum 100 personnes) (puissance demandée 18 ampères en monophasé)
Forfait d'installation et transport 100,00 € + 1,20 € par personne

OPTION FRUITS MIXÉS MINUTE

- Jus de fruits frais minute à la demande avec seaux de fruits frais en cube
1,60 € par personne / Tarif + de 300 convives
2,20 € par personne / Tarif + de 160 convives
2,80 € par personne / Tarif de 80 à 160 convives

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)

Forfait logistique (à ajouter à votre composition)

1,90 € / 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) Aucun droit de bouchon ne vous sera demandé

- Service sur 2h30 (1 serveur pour 36) plus de 300 personnes **4,60 €/personne**
- Service sur 2h30 (1 serveur pour 34) plus de 200 personnes **5,20 €/personne**
- Service sur 2h30 (1 serveur pour 32) plus de 100 personnes **5,80 €/personne**
- Service sur 2h30 (1 serveur pour 30) entre 60 et 100 personnes **6,80 €/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 + 1/2 à 1 litre 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 100,00 €), (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

Option boissons fraîches fournies par le relais Forfait à 4,00 €/personne

- Grand Saumur Brut Chapin Landais (1 Bille/2,5 pers.) 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 3,20 €
- Assiette de 5 amuse-bouches chauds et froids 4,50 €
- Assiette dégustation (6 Amuse-bouches chauds et froids + 1 verrine au choix) 6,50 €

PETITES ENTRÉES 7,80 €

Les plats mentionnés d'un* peuvent être servis en mises en bouche : 5,40 €

- Brochette bambou de St Jacques et Gambas rôties sur mesclun et beurre d'agrumes *
- 1/2 Melon créole (melon, saumon fumé, crevettes, avocat, cœurs de palmiers) *
- Tartare de St Jacques et mousseline de légumes verts, mesclun et julienne de betterave *
- Petit médaillon de foie gras (35g) sur compotée d'oignons et pain de campagne
- Gaufre de saumon gravelax et petits légumes tièdes, mousseline de fines herbes *

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

- Carpaccio de St Jacques marinées sur brunoise de légumes, allumette croquante 9,00 €
- Salade nordique au saumon gravelax, mille feuilles de légumes tièdes 8,50 €
- Duo terre et mer (choisir 2 mises en bouche ci-dessus) 7,80 €
- Trilogie terre et mer (choisir 3 mises en bouche ci-dessus) 9,20 €
- Farandole gourmande terre et mer 11,00 €
 - médaillon de foie gras sur pain d'épices - cassolette de pétoncles et moules
 - verrine froide du chef et de saison - Tranche de saumon gravelax
- Foie gras frais maison (60g) sur gelée, chutney d'oignons figues, pain Norvégien et pain toasté 9,80 €
- Potage au bouillon ou Velouté de légumes (minimum 20 personnes) 5,00 €
- Marmite de Saint Jacques, pétoncles, moules à la Nantaise et feuilleté sésame 7,50 €
- Tatin de légumes provençale gratinée à la mozzarella et son voile de jambon serrano 7,90 €
- Gratiné de Sainte Maure de Tourraine sur tatin d'endives caramélisées, roquette huilée 8,00 €
- Escalope de foie gras chaud 80g en brioche et compotée de rhubarbe 12,00 €



LES POISSONS

- Marmite de Saint Jacques, pétoncles et moules à la Nantaise 7,50 €
- Filet de perche mijoté sur légumes en assiette calotte et crème de blanc de poireaux 8,60 €
- Panaché de la mer (poisson blanc, saumon, grosse noix de St Jacques)
sur tatin de légumes confits et coulis safrané 9,50 €
- Longe de cabillaud frais juste cuit sur peau et son beurre blanc 9,50 €
- Pavé de lieu jaune juste cuit à la fleur de sel et coulis de poivron rouge 10,50 €
- Filet de maigre rôti sur peau, tatin d'endives caramélisées et émulsion de coquillages 10,00 €
- Enfilade de 4 grosses noix de St Jacques fraîches à la plancha 12,00 €
- Filet de bar cuit à l'unilatéral, coulis de coquillages au vin blanc d'Alsace 10,50 €

Tous nos poissons sont servis avec 1 légume au choix
(+ 2,00 € 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 curcuma,
coulis poivron rouge, coulis de coquillages au vin blanc d'Alsace,
coulis Safrané)

LA PAUSE 2,70 € (ou 2,20 € si alcool fourni par le client)

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

- Suprême de volaille rôti façon senteurs des bois 7,80 €
- Suprême de pintade à la plancha façon Charentaise (Raisin, Cognac) 8,50 €
- Filet de canard mariné et rôti sur plancha glacié de volaille réduit à la framboise 9,00 €
- Filet de canard rôti façon Rossini (10 g Foie gras en tranchette) 9,60 €
- Crapaudine de caille farcie au foie gras sauce raisins de Corinthe 9,60 €
- Tajine de poulet et agneau au gingembre et à la coriandre (semoule et légumes inclus) 11,80 €
- Autre plat unique (choucroute de la mer, couscous, paëlla royale... légumes inclus) 11,80 €

- Entrecôte de cochon Basque marinée et rôtie à la Calabraise 9,00 €
- Filet de mignon de porc braisé à La Mayennaise « pommeau et brunoise de pommes » 8,50 €

- Médaillon fondant de paleron de veau confit et sa crème de morilles 9,60 €
- Pièce de quasi de veau (Français) poêlée et sa crème de cèpes 9,60 €
- Carré de veau (Français) désossé façon rôti, jus réduit (minimum 15 personnes) 10,50 €

- Médaillon fondant de bœuf dans le paleron braisé au jus de viande 8,50 €
- Filet de bœuf (Français) race laitière rôti en tournedos minute, sauce marchand de vin 9,60 €
- Filet de bœuf français race à viande (Charolaise, Limousine, Blonde Aquitaine...) rôti en tournedos minute, sauce au choix 12,00 €

- Pavé de selle d'agneau rôti et son glacié Miel et Thym 10,00 €
- Gigue de biche rôtie façon grand veneur (minimum 20 personnes d'Octobre à Février) 11,00 €

Possibilité de changer les sauces sans supplément

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



LES LÉGUMES

3,40 € les 2 légumes

4,20 € les 3 légumes



Choix des légumes possible pour un minimum de 20 personnes.

- Pommes de terre grenailles sautées en vrac
- 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 et tomate cerise
- Poêlée de patates douces, cubes 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 farci et gratiné
- Poêlée de champignons (paris et pleurotes) en persillade
- Fagot d'asperges vertes au lard

LES FROMAGES

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

- Assiette de 2 fromages laitiers et son chutney aux figues 4,00 €
 - Mini planche de 4 fromages affinés 4,50 €
- Sélection AOP Marie Quatrehomme MOF servi avec confit de cerises
(Camembert Normand lait cru, Comté AOP 12 mois, St Nectaire fermier, Sainte Maure de Touraine, beurre ½ sel)
- Buffet de 6 fromages affinés sur tronc d'arbre 5,50 €
(accompagné de fruits secs, raisins frais et noix) (minimum 80 pers)
 - Le Duo chaud-froid, profiterole au lait de vache caramélisée au miel,
tranche de St Nectaire fermier 5,00 €
 - Tartine croustillante tiède de Vieux Pané, marmelade pomme miel 4,50 €



LES DESSERTS

Créez vos assiettes gourmandes servies à table
3 desserts : **6,50 €** - 4 desserts : **7,50 €**

PRÉSENTER VOS DESSERTS :

Voir entremets page 9 :
Les Fruités, Les Croustillants

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

- Mini Tropézienne garnie mousseline vanille
- Verrine crème vanille caramel façon snickers
- Petit pot mousse chocolat maison et son caramel beurre salé
- Mini crème brûlée cassonnade
- Mini moelleux au chocolat
- Mini chees'cake chocolat caramel
- Macaron au choix : « chocolat noir - caramel - pistache - citron - framboise »
- Mini tartelette fine abricots sur crème de pistaches
- Mini tarte croquante citron meringué
- Mini tarte framboises 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
- Macaronade framboise mousseline vanille
- 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 **3,50 €/pers.**

NOUVEAU

Le plateau à partager au
milieu de table

5,70 € **3 desserts**

6,20 € **4 desserts**

au choix dans la liste ci-dessous





Wedding cake, coulis et sa brochette de fruits frais

- Choix à faire auprès de notre pâtissier (MC Gourmandises) (mini 40 personnes) 9,00 €

Number cake et son coulis

- Chocolat caramel ou fruits frais mousseline vanille (mini 20 personnes) 7,00 €

La pièce montée en dôme au Grand Marnier

- 3 choux par personne et sa brochette de fruits frais (mini 40 personnes) 7,00 €

Les fruités

- Ivoire mangue passion sur biscuit dacquoise, coulis des îles et sorbet framboise 6,50 €
- Véritable fraisier sur génoise et son coulis framboise et chantilly 6,50 €

Les croustillants

- Le Prestige chocolat caramel sur craquantine et crème glacée vanille 6,50 €
- Le Sicilien croustillant fruits rouges, mascarpone vanille aux billes de fruits et sorbet 6,50 €

Les glacés

- Véritable omelette Norvégienne vanille, flambée au Grand Marnier 6,50 €
- Vacherin vanille framboise sur coulis et tuile d'amande (mini 12 personnes) 6,50 €

Les individuels

- Dôme délice pomme coeur caramel beurre salé 6,50 €
- Palet sablé croquant aux fruits frais de saison sur mousseline vanille et sorbet 6,50 €
- Feuilleté croustillant aux fruits frais de saison sur mousseline vanille et sorbet 6,50 €
- Le rocher chocolat pralin amande noisette, mousse café blanc 6,50 €
- Le Printanier sablé fraise, vanille croquant fruits rouges «d'Avril à Septembre» 6,50 €

Les buffets

- Buffet de desserts debout sans assiette (mini 200 pers) 6,00 € (4 choix)
- Buffet de desserts debout sans assiette (mini 100 pers) 7,00 € (4 choix)

- Buffet de desserts assis (minimum 80 pers) 8,50 € (Hors wedding cake)
(4 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 boissons chaudes N°1 (formule interdite au restaurant)

6,00 € (+ 2,00 € option apéritif)

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) + 0,70 € par personne
- Plancoët Gazeuze (en bouteille verre) + 0,70 € par personne
- Plancoët Plate et Gazeuze (en bouteille verre) + 1,00 € par personne



Formule service vins et boissons chaudes N°2

10,00 € (+ 2,00 € option apéritif)

- Cocktail passionnement pétillant (Sirop de passion, Gin, Méthode traditionnelle, sirop de myrtille)
- Cocktail du Relais (Jus d'orange, jus d'ananas, rhum blanc, sirop de litchi et vanille)
- Grand Saumur Brut (Chapin Landais)

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

- OU • Côte de Catalane « Domaine L'Evêché » région Perpignan
- OU • Grigan les Adhémar (vallée du Rhône)

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

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

Plancoët eau minérale (bouteille en verre)

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 10,00 € par bouteille (au restaurant)



Uniquement pour votre prestation extérieure ajouter :

Les frais de location et livraison de vaisselle et matériel

- 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 €)
- 3,20 € Vaisselle « gamme contour » fournie par le traiteur
- 3,80 € Vaisselle « gamme prestige » fournie par le traiteur
- 1,00 € Forfait déplacement de fourneau et Induction ou cuisine à l'étage

Un forfait participatif de 25 € minimum vous sera facturé pour manque et casse de vaisselle

Le nappage

- 1,00 € Forfait nappage celisoft blanc en rouleau et serviette tissel (impossible sur table ronde)
- 2,00 € Forfait nappage tissu blanc, table ronde ou rectangle et 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

Location des tables livrées et reprises

- Table buffet 180cmx0,76m 7,50 €
- Table ronde diamètre 150cm 8,50 € (8 pers.)
- Table ronde diamètre 180cm 12,50 € (10 pers.)

UNE IDÉE DE BUGDET

Mariage de l'après midi (Cocktail et dîner)

“COCKTAIL SERVI L'APRÈS MIDI”

Avec par personne (base 200 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 carré 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 Ste 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 18,50 € par personne

Boissons fournies par le client

Cocktail à 22,50 € 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 23,40 € par personne

- + Forfait boissons et service de votre choix
- + Forfait vaisselle
- + Nappage et serviette

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
céléction Marie Quatrehomme

*

Trilogie gourmande

Menu à 33,50 € par personne

- + Forfait boissons et service de votre choix
- + Forfait vaisselle
- + Forfait nappage

Par personne :

- 1 verrine froide du chef
- Forfait saumon gravelax
- 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 douceur croquante chocolat
- Café/thé

Les tarifs

Formule 15,80 € TTC par personne (+ de 200 personnes)

Formule 16,30 € TTC par personne (+ de 150 personnes)

Formule 17,50 € TTC par personne (+ de 100 personnes)

Formule 19,50 € TTC par personne (de 80 à 100 personnes)

Hors boisson (voir page 12)



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 9**



Formule N°1 - 9,50 € de 2 à 8 ans

Cocktail Tahiti sans alcool

- Poisson blanc du jour
- Filets de poulets panés
 - Cheeseburger
- Frites (uniquement au restaurant)
- Pommes sautées (en traiteur)

Jus de fruits
inclus

Glace smarties (si congélateur sur place) **ou** mousse au chocolat

Formule N°2 - 13,00 €

Cocktail Tahiti sans alcool

Entrée de crudités et charcuterie

- Poisson blanc
- Filets de poulets panés
 - Cheeseburger
- Frites (uniquement au restaurant)
- Pommes sautées (en traiteur)

Jus de fruits
inclus



Glace smarties (si congélateur sur place) **ou** mousse au chocolat



Formule N°3 - "Ado" (9 à 14 ans) minimum de 25,00 €

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 27,00 € service et boissons inclus au repas uniquement

LE COCKTAIL DÎNATOIRE

Servi entre 21h et 21h30 pendant 1h15

Servi uniquement après un repas du midi pour un minimum de 80 personnes
Prestation servie debout uniquement, sans assiette. Nappage des buffets, serviettes, décoration inclus

Mange debout 18 € l'unité
ou 120 € les 8 pièces

Noir, gris, fuschia, Rouge,
bleu, écru



Par personne :

- 1 verrine froide du chef
- Filet de saumon gravelax à l'aneth en cube et sa mousseline de fines herbes
- 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 gambas et courgettes marinées sur plancha **(animation)**
- 1 brochette de filet de boeuf et oignons marinées 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 **(démontée à notre départ)**
- 1 Tarte fine aux fruits de saison
- 1 Douceur croquante chocolat
- Café/thé



Les tarifs

Cette formule est facturée **15,80 € par personne TTC** (+ de 200 personnes)

Cette formule est facturée **16,30 € par personne TTC** (+ de 150 personnes)

Cette formule est facturée **17,50 € par personne TTC** (+ de 100 personnes)

Cette formule est facturée **19,50 € par personne TTC** (de 80 à 100 personnes)

LES OPTIONS BOISSONS POSSIBLES

Boissons fournies par le 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

5,50 €/personne - 200 pers

5,00 €/personne + 200 pers

Boissons fournies par le client

Service et verrerie assurés par le relais (de 20h à 1h)

(Minimum 100 convives) 2,20 €/personne

(Prestation interdite au restaurant)

Boissons et verrerie fournies par le client

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) 1,50 €

LA FORMULE VENDÉENNE

Brioche tressée servie tiède (3 tranches par personne)

Servie en buffet debout 5,00 € 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)

2,20 € par personne

LES OPTIONS OPEN BAR

Tirage Pression

- Stella 30 litres : 115,00 € TTC le fût (location de tirage offert)
 - Leffe 20 litres : 115,00 € 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 60 pièces / 180 € les 120 pièces

Forfait panini chaud : 130,00 € les 30 pièces à trancher en 3 ou 4

Forfait panini chaud : 220,00 € 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 8,80 € par personne

Tarif pour un **minimum de 40 personnes**

Options possibles

- Planche de fromages laitiers variés 1,20 €
- 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 1,80 € (la part)
 - Tarte Normande aux pommes 0,80 €
 - Voir boutique traiteur

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.....

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 1000,00 Euros.

Ces arrhes sont versées lors de la signature du présent contrat de réservation.

(RIB si versement des arrhes par virement : **IBAN /FR76 1548 9047 5700 0721 6442 926 - Code BIC / CMCIFR2A)**

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 5 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 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 5 jours avant la manifestation. Passé ce délai de 5 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.....

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 traiteur 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 prise en charge (déplacement des équipes 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	400 €	320 €	250 €	150 €	100 €	Offert
+ 20 kms du Relais	550 €	470 €	400 €	300 €	250 €	100 €
+ 35 kms du Relais	700 €	620 €	550 €	450 €	400 €	250 €
+ 50 kms du Relais	900 €	820 €	750 €	650 €	600 €	450 €
+ 70 kms 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 Craen et Segré)

Les déchets

- Un forfait de 60 € à 100€ (selon le nombre de personne) sera demandé en cas d'enlèvement des déchets organiques.
- Un forfait de 60 € à 100€ (selon le nombre de personne) sera demandé en cas d'enlèvement des verres, cartons et plastiques.

Informations complémentaires

- 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 45,00 € de l'heure par serveur 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 25€ 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.

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 fleuris 12x12	19,88
838	Nappe fleuris 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»