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
50 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 champêtre 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 01/01/2024

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 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 demandé

FORMULE N°1

7,60 €/personne (+ 200 adultes)
7,90 €/personne (+ 100 adultes)
8,90 €/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 **(0,45 €/pièce)**
- Gougères salées fromage **(0,50 €/pièce)**

Voir cocktail en composition libre (Page 3)

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

FORMULE N°2

8,60 €/personne (+ 200 adultes)
8,90 €/personne (+ 100 adultes)
9,90 €/personne (50 à 100 adultes)

Vin d'honneur servi avec :
- Grand Saumur Brut « Chapin Landais »
ou Cocktail maison passionnément pétillant
- Jus de pomme pétillant, planteur sans alcool
- Plancoët plate et gazeuse

Suppléments possibles :
- Chouquettes **(0,45 €/pièce)**
- Gougères salées fromage **(0,50 €/pièce)**

Voir cocktail en composition libre (Page 3)

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

Bonbonne à cocktail
sur caisse en bois
à louer 20 € pièce

FORMULE N°3

13,60 €/personne (+ 200 adultes)
13,90 €/personne (+ 100 adultes)
14,90 €/personne (50 à 100 adultes)

Cocktail apéritif servi avec :
- Grand Saumur Brut « Chapin Landais »
ou Cocktail maison passionnément pétillant
- Jus de pomme pétillant, planteur sans alcool
- Plancoët plate et gazeuse

Servi avec :
- 1 Médaillon de foie gras sur pain gueule noire aux raisins
- 1 Pain focaccia au pesto garniture Italienne « serrano, olive, tomate, parmesan »
- 1 Carré feuilleté au saumon gravelax et mousseline fines herbes
- 1 Mini quiche multi-saveurs terre et mer
- 1 Piqué cocktail pruneau au lard

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

FORMULE N°4

5,80 €/personne (+ 200 adultes)
6,50 €/personne (+ 100 adultes)
7,50 €/personne (50 à 100 adultes)

Inclus :
- Location de 2 verres par personnes minimum
- Service (1 pour 32 pers)
- Nappage tissu des buffets
- Serviettes snacks, poubelles de table,etc..

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

Option Fruits Mixés Minute (Minimum 80 pers)

« réduit fortement la consommation de sans alcool »

Jus de fruits frais minute à la demande avec seaux de 8 fruits frais en cube
(voir photo sur site www.lerelais53.fr)

1,90 € par pers - Plus de 300 convives
2,40 € par pers - Plus de 160 convives
3,00 € par pers - De 80 à 160 convives

Mange debout **18 € l'unité**
ou **120 € les 8 pièces**
Noir, gris, fuschia, autres...

COCKTAIL EN COMPOSITION LIBRE

LES FROIDS

- Chouquette au sucre grain « Minimum 100 unités » ..... 0,45 €
- Véritable gougère au fromage « Minimum 100 unités » ..... 0,50 €
- Véritable gougère au jambon « Minimum 100 unités » ..... 0,50 €
- Petite madeleine salée parfum curry coco ..... 0,70 €
- Crêpe roulée à la tomate, thon, mesclun et petits légumes ..... 1,00 €
- Mini muffin végétarien courgette tomate sèche et fromage boursin ..... 1,20 €
- Blinis végétarien au caviar d'aubergine et carpaccio de concombre frais ..... 1,00 €
- Pain Pita et sa ganache de fourme d'Ambert et chiffonnade de jambon de pays ..... 1,00 €
- Foie gras frais sur pain gueule noire aux raisins moelleux ..... 1,10 €
- Carré feuilleté garni mousseline fines herbes et cube de saumon gravelax ..... 1,20 €
- Macaron salé artisanal au choix **« Peuvent être présentés en pièce montée gratuitement si + de 100 pièces »** ..... 1,10 €
- Filet de saumon gravelax à l'aneth entier et pré-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 ..... 1,10 €
- Escalier de piqués froids (melon/serrano, tomate cerise/mozzarella) ..... 1,00 €
- Mini box trois batons de légumes crus, sauce curcuma (carotte, concombre, radis) ..... 1,30 €
- Cuillère chinoise de carpaccio de St Jacques fraîches sur croquant de légumes, vinaigrette d'agrumes ..... 1,40 €
- Verrine guacamole à l'orange gingembre, crabe et cube de saumon et crumble ..... 1,30 €
- Verrine de tartare de pétoncles et perles marines mousseline de légumes verts ..... 1,30 €
- Verrine provençale au pesto, mousseline de chèvre frais et crumble sablé parmesan ..... 1,30 €
- 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 0,50 € /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 170,00 €
Vous fournissez le Serrano, nous tranchons : 70,00 €

LES CHAUDS

- Mini flammekueche Alsacienne ..... 1,20 €
- Mini quiche multi-saveurs terre et mer ..... 1,00 €
- Mini croque-monsieur jambon emmental ..... 1,00 €
- Mini profiterole d'escargot de bourgogne et son beurre maître d'Hôtel ..... 1,00 €
- Mini corolle croustillante de Sainte Maure de Touraine et miel de fleur ..... 1,00 €
- Mini blinis à la crème de blanc de poireaux et saumon fumé ..... 1,00 €
- Tartelette de boudin noir et compotée de pomme et rhubarbe rouge ..... 1,00 €
- Tartine d'andouillon de Guéméné au lard rôti et chutney d'oignon figue ..... 1,00 €
- Baguette Alsacienne lardons, fromage, tranchée tiède (1/16 pers) ..... 0,80 €
- Piqué cocktail pruneaux et abricots au lard rôti ..... 0,80 €
- Mini samossa aux petits légumes et curry sauce blanche ..... 1,10 €
- Mini cheeseburger bœuf charolais ..... 1,40 €
- Queue de crevette panée façon penco sauce aigre douce ..... 1,10 €
- Mini brochette de St Jacques et courgettes marinée snackée devant les convives (animation plancha) ..... 1,20 €
- Mini brochette de crevette 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) ..... 1,10 €
- Mini brochette de volaille et abricot moelleux marinée et snackée devant les convives (animation plancha) ..... 1,00 €
- Œuf brouillé dans sa box façon Portugaise et sa mouillette (minimum 50 pièces) ..... 1,20 €
- Mini cassolette minute de pétoncles, moules et crevettes à la crème d'ail persillée (animation chaffing dish) ..... 1,60 €
- Pépite de foie gras cru poêlé minute sur pain aux raisins et fleur de sel (animation extérieur uniquement ou en cuisine) ..... 1,40 €
- La boite à camembert « parmentier de canard et purée de saison » (cocktail diner uniquement) ..... 3,90 €
- La boite à camembert « parmentier de panais et pomme de terre sur fondue de poireaux crémé, crumble d'ail persillée » (cocktail diner uniquement) ..... 3,90 €

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 ..... 1,60 €
- Mini tartelette caramel beurre salé ..... 1,30 €
- Mini sablé breton insert citron et tresse de guimauve ..... 1,60 €
- Mini cheese-cake chocolat caramel sur fond sablé ..... 1,60 €
- Le véritable macaron artisanal (caramel, chocolat, orange, framboise) ..... 1,20 €
- Macaronade framboise et mousseline vanille ..... 1,80 €
- Mini cannelé bordelais ..... 1,10 €
- Mini éclair chocolat ou café ..... 1,60 €
- Véritable chou croque en bouche vanille et son carré de nougatine ..... 1,70 €
- Mini Tropézienne garnie mousseline vanille ..... 1,80 €
- Mini crème brûlée à la vanille ..... 1,80 €
- Verrine crème vanille et caramel façon snickers ..... 1,50 €
- Verrine mascarpone fruits de la passion, coulis rouge et crumble sablé ..... 1,50 €
- Verrine soupe de fraises et sa paille (selon saison) ..... 1,30 €
- Boule de sorbet en timbaline (congélateur sur place) ..... 1,50 €
- Brochette aux 3 fruits frais et sa fontaine de chocolat (minimum 50 pers) ..... 1,80 €

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 € + 1,80 € par personne
- Poste 2 mini crêpes chaudes + chocolat, confiture, caramel beurre salé **(minimum 80 personnes)**
  Forfait d'installation 60,00 € + 1,50 € par personne
- Poste glace italienne **(minimum 100 personnes)** (puissance demandée 18 ampères en monophasé)
  Forfait d'installation et transport 100,00 € + 1,40 € par personne

Option Fruits Mixés Minute (Minimum 80 pers)

« réduit fortement la consommation de sans alcool »

Jus de fruits frais minute à la demande
avec seaux de 8 fruits frais en cube
(voir photo sur site www.lerelais53.fr)

1,90 € par pers - Plus de 300 convives
2,40 € par pers - Plus de 160 convives
3,00 € par pers - De 80 à 160 convives

Bar à Mojito 2,20 € /pers
Servi pendant 1h30 Maximum
Tarif pour un minimum de 100 convives
avec verrerie PET + citron vert + menthe fraîche
+ sucre de canne + glace pillée
Hors Alcool « fourni par le client ainsi que l'eau gazeuse »

Forfait logistique (à ajouter à votre composition) : 2,40 € / 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) plus de 300 personnes **5,20 €/personne**
- Service sur 2h30 (1 serveur pour 32) plus de 200 personnes **5,80 €/personne**
- Service sur 2h30 (1 serveur pour 30) plus de 100 personnes **6,40 €/personne**
- Service sur 2h30 (1 serveur pour 30) entre 60 et 100 personnes **7,50 €/personne**

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 coca cola pour 30 pers, 1 litre de perrier pour 30 pers + 1/2 d' 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 4,70 €/pers.

- Grand Saumur Brut Chapin Landais (1 Blle/2 pers) ou cocktail maison (35cl /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 ..... 1,20 €
- Assiette 1 verrine du chef + 2 amuse-bouches au choix ..... 3,60 €
- Assiette de 5 amuse-bouches chauds et froids ..... 5,00 €
- Assiette dégustation (6 Amuse-bouches chauds et froids + 1 verrine au choix) ..... 7,20 €

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 *
- 1 Beau médaillon de foie gras frais maison (35g) sur compotée d'oignons et pain Norvégien
- Gaufre de saumon gravelax et petits légumes tièdes, mousseline de fines herbes *

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

- Assiette végétarienne
  (verrine équinoxe, tatin de légumes mozzarella et brochette de légumes cuite au pesto) ..... 9,00 €
- Salade nordique au saumon gravelax, mille feuilles de légumes tièdes ..... 8,80 €
- Duo terre et mer (choisir 2 mises en bouche ci-dessus) ..... 8,40 €
- Trilogie terre et mer (choisir 3 mises en bouche ci-dessus) ..... 10,50 €
- Farandole gourmande terre et mer ..... 12,50 €
  - Médaillon de foie gras sur pain aux raisins - 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 ..... 11,40 €
- Potage au bouillon ou Velouté de légumes (minimum 20 personnes) ..... 6,50 €
- Marmite de Saint Jacques, pétoncles, moules à la Nantaise et feuilleté sésame ..... 8,70 €
- Tatin de légumes provençale gratinée à la mozzarella et son voile de jambon serrano ..... 8,50 €
- Gratiné de Sainte Maure de Touraine sur tatin d'endives caramélisées, roquette huilée ..... 8,50 €
- Escalope de foie gras chaud 80g en brioche et compotée de rhubarbe ..... 13,00 €

LES POISSONS

- Marmite de Saint Jacques, pétoncles et moules à la Nantaise ..... 8,70 €
- Filet de perche mijoté sur légumes en assiette calotte et crème de blanc de poireaux ..... 9,20 €
- Trilogie de la mer (poisson blanc, saumon frais, 1 grosse St Jacques) sur tatin de légumes et coulis de coquillage façon Béarnaise ..... 11,50 €
- Longe de cabillaud frais juste cuit sur peau et son beurre blanc ..... 11,00 €
- Filet de sandre rôti sur peau à l'huile d'olive et son coulis ..... 11,00 €
- Filet de bar cuit à l'unilatéral, coulis de coquillages au vin blanc d'Alsace ..... 11,00 €
- Enfilade de 4 grosses noix de St Jacques fraîches à la plancha ..... 16,00 €

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 d'oseille, coulis de coquillages façon Béarnaise, coulis safrané)

LA PAUSE 2,80 € (ou 2,30 € 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 bois ..... 8,40 €
- Suprême de pintade à la plancha façon Charentaise (Raisin, Cognac) ..... 10,50 €
- Filet de canard mariné et rôti sur plancha glacis de volaille réduit à la framboise ..... 9,50 €
- Filet de canard rôti façon Rossini (10g Foie gras en tranchette) ..... 10,80 €
- Crapaudine de caille farcie au foie gras sauce raisins de Corinthe ..... 10,80 €
- Tajine de poulet et agneau au gingembre et à la coriandre (semoule et légumes inclus) ..... 13,50 €
- Autre plat unique (choucroute de la mer, couscous, paëlla royale... légumes inclus) ..... 13,50 €
- Parmentier de canard confit sur écrasée de pommes de terre, coulis réduit et roquette ..... 11,00 €
  (Ne pas rajouter de forfait légume supplémentaire)

- Filet de mignon de porc braisé à la mayennaise « pommeau et brunoise de pommes » ..... 9,50 €
- Médaillon fondant de paleron de veau (Français) confit 5 heures et crème forestière ..... 11,00 €
- Pièce de quasi de veau (Français) poêlée et sa crème de cèpes ..... 11,00 €
- Carré de veau (Français) désossé façon rôti, jus réduit (minimum 15 personnes) ..... 13,50 €

- Filet de bœuf (Français) race laitière rôti en tournedos minute, sauce au choix ..... 11,50 €
- Filet de bœuf français race à viande (Limousine, Blonde Aquitaine...)
  rôti en tournedos minute, sauce au choix ..... 13,50 €

- Pavé de selle ou noisette d'agneau rôti et son glacis Miel et Thym ..... 16,00 €

Possibilité de changer les sauces sans supplément

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

LES LÉGUMES

4,00 € les 2 légumes
4,90 € 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 au lard et oignons
- Brochette de pommes de terre grenailles sautée et tomate cerise

- Pomme fruit cuite en gelée
- Demi-poire pochée au vin d'Anjou
- Quartier d'ananas caramélisés au beurre (volaille 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
- Poêlée de champignons (paris et pleurotes) en persillade
- Fagot d'asperges vertes au lard

LES FROMAGES ET PAIN DU REPAS

(Servis avec son mesclun et petit pain de campagne aux noix tiède)

- Planche de 4 fromages laitiers ..... 4,40 €
(Camembert, St Nectaire, bûche de chèvre, bleu, beurre ½ sel)
- Mini planche de 4 fromages **affinés** ..... 5,00 €
Sélection Marie Quatrehomme MOF et son confit de fruits rouges
(Camembert bio 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)** ..... 6,80 €
(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 caramel beurre salé ..... 5,20 €

LES DESSERTS

Créez vos assiettes gourmandes servies à table
3 desserts : **7,40 €** - 4 desserts : **8,40 €**

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

PRÉSENTER VOS DESSERTS :

Voir entremets page 9 :
Les Fruités, Les Croustillants

NOUVEAU

Le plateau à partager au milieu de table
6,40 € ..... 3 desserts
7,40 € ..... 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 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 brulée vanille et sa cassonnade
- Mini moelleux au chocolat (servi tempéré)
- Mini cheesecake chocolat caramel
- Macaron au choix : « chocolat noir, caramel, pistache, citron, framboise »
- Mini sablé brownie chocolat caramel et croquant noisette
- 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
- Verrine brunoise de fruits frais (selon saison)
- Brochette trois fruits frais de saison
- Macaronnade framboise mousseline vanille
- Petite verrine Equinoxe Pavlova fruits frais, cube de meringue et crème glacée vanille

Wedding cake, coulis et sa brochette de fruits frais
• Choix à faire auprès de notre pâtissier (MC Gourmandises) **(mini 50 personnes)** ..... 9,30 €

Number cake et son coulis
• Chocolat caramel ou fruits frais mousseline vanille **(mini 20 personnes)** ..... 7,80 €

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 ..... 7,20 €
• Véritable fraisier **ou** framboisier sur génoise et son coulis framboise et chantilly ..... 7,20 €

Les croustillants
• Le Prestige chocolat caramel sur craquantine et crème glacée vanille ..... 7,20 €
• Le Montélimar crémeux nougat insert abricot sur biscuit et croustillant ..... 7,20 €
• L'éclat Noisette crème brûlée vanille, mousse praliné et biscuit et croustillant noisette ..... 7,20 €

Les glacés
• Véritable omelette Norvégienne vanille, flambée au Grand Marnier ..... 7,20 €
• Vacherin vanille framboise sur coulis et tuile d'amande **(mini 12 personnes)** ..... 7,20 €

Les individuels (non présentable)
• Palet sablé croquant aux fruits frais de saison sur mousseline vanille et sorbet ..... 7,20 €
• Feuilleté croustillant aux fruits frais de saison sur mousseline vanille et sorbet ..... 7,20 €
• Pavlova meringué farcie aux fruits frais, crème glacée vanille et coulis de fraise ..... 7,20 €

Les buffets
• Buffet de desserts debout sans assiette **(mini 200 pers)** ..... 6,60 € (4 choix)
• Buffet de desserts debout sans assiette **(mini 100 pers)** ..... 7,50 € (4 choix)

• Buffet de desserts assis **(minimum 80 pers)** ..... 9,00 € (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 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)

6,80 € (+ 2,20 € option apéritif 1 verre seulement)

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 Gazeuze (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

11,50 € (+ 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 « Maison Bouvet Ladubay »

***

- Côte de Gascogne Uby Blanc **OU** Côtes du Rhône Blanc Propriété

***

- Bordeaux Côtes de Castillon 2018 « Château les Perrières »

***

- 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 €**/btlle (service en flûte) **OU** de **6,00 €**/btlle (service en fontaine/cascade)
- Droit de bouchon de 10,00 € par bouteille (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

- **2,00 €** si lavage de la vaisselle de la salle louée par le client (la casse reste à la charge du client à hauteur de 50 €)
- **3,80 €** Vaisselle « gamme contour » fournie par le traiteur
- **4,20 €** 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

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

Le nappage

- **1,40 €** Forfait nappage celisoft blanc en rouleau et serviette tissel (impossible sur table ronde)
- **2,40 €** 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 plies 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 180cmx0,76m **9,00 €**
- Table ronde diamètre 150cm **10,00 € (8 pers.)**
- Table ronde diamètre 180cm **13,50 € (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 8 ans

• Poisson blanc du jour
et son pressé de légumes du jour
ou
• Bun'roll de volaille au cheddar
et galette de pomme de terre
***
Glace smarties (si congélateur sur place)
ou mousse au chocolat

Jus de fruits inclus

Formule N°2 - 14,00 €

Jus de fruits inclus

Entrée de crudités et charcuterie
***
• Poisson blanc du jour
et son pressé de légumes du jour
ou
• Bun'roll de volaille au cheddar
et galette de pomme de terre
***
Glace smarties (si congélateur sur place)
ou mousse au chocolat

Formule N°3 - "Ado" (9 à 14 ans) minimum de 30,00 €

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

Formule N°4 - "Couvert uniquement" à 5,00€

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

Formule musiciens / Photographe / Baby-sitters

Menu 2 plats + dessert à 29,00 € service et boissons inclus au repas uniquement
(ne mange pas en salle)

LE COCKTAIL DÎNATOIRE

Servi entre 21h et 21h30 pendant 1h15

Servi uniquement après un repas du midi pour un minimum de 70 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, autres...

Par personne :

- 1 verrine froide de perles marines au thon et surimi sauce cocktail
- Filet de saumon gravelax à l'aneth en cube et sa mousseline de fines herbes
- Animation plancha :
  - 20g de crevettes marinées cuites minute
  - 20g d'aiguillettes de boeuf confit d'échalotes
  - 1 rouelle d'oignons frits sauce tartare
- 1 Mini samossa aux petits légumes et curry sauce blanche
- 1 box tiède de sauté de volaille et mini-penne façon forestière
- 50g de jambon braisé à l'os calabraise tranché chaud sur pain moutarde
- 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 sur mousseline vanille
- 1 Douceur croquante chocolat caramel du chef Pâtissier
- Café/thé

Les tarifs

Cette formule est facturée **17,30 € par personne TTC** (+ de 200 personnes)
Cette formule est facturée **18,30 € par personne TTC** (+ de 150 personnes)
Cette formule est facturée **19,30 € par personne TTC** (+ de 100 personnes)
Cette formule est facturée **22,00 € par personne TTC** (de 70 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 fournies par le client

Service et verrerie assurés par le relais **(de 20h à 00h30)**
(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)

Forfait location de verres PET rendus sales

40,00 € les 200 - **50,00 €** les 300

Soupe à l'oignon chaude et pain rôti (fournie sans service, ni vaisselle, ni fromage)
1,60 €
« Minimum de commande 40 pers »

LE BUFFET CHAMPÊTRE

Prestation à manger debout, laissée au frigo.
INCLUS : Nappage des buffets, serviettes, poubelle de table, supports bois et inox

Présentation champêtre sur bois

Mange debout **18 € l'unité**
ou **120 € les 8 pièces**
Noir, gris, fuschia, autres...

Par personne :

- 1 verrine au choix :
- 1 Box bois de salade composée aux choix :
- 1 quartier de melon pré-tranché

- 120 g d'assortiment de cochonaille présentée :
  - Rillauds maison
  - Rosette Lyonnaise
  - Jambon de Serrano sur pied
  - Terrine de pâté de viande Mayennaise
  - Rillettes de volaille aux épices
  - Beurre, cornichons, moutarde

- Buffet de fromages sur tronc d'arbre, 50g/personne

- Pain de campagne batard tranché
- Pain de campagne aux fruits confits tranché

- Cascade (+ 100 pers) 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 **11,50 € par personne TTC** (sans aucun service)
Cette formule est facturée **15,50 € par personne TTC** (avec service, 1/50 pers.)

Forfait location de verres PET rendus sales

40,00 € les 200 - **50,00 €** les 300

Forfait location percolateur de café 50,00 € (hors sucre et lait)

Incluant :

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

Soupe à l'oignon chaude et pain rôti (fournie sans service, ni vaisselle, ni fromage)
1,60 €
« Minimum de commande 40 pers »

LA FORMULE VENDÉENNE (sans service)

Brioche tressée (équivalent 3 tranches par personne)
Installée sur buffet décoré 5,20 € par personne
Caramel beurre salé & confiture & chocolat liquide
Nappage du buffet
Serviettes cocktail fournies par le traiteur

Option (minimum 90 personnes) :
Cascade ou corbeille de fruits de saison
(1,5 fruits par personne)
2,50 € par personne

LES OPTIONS OPEN BAR

Tirage Pression

- Kobus 30 litres : **130,00 € TTC** (+ 30,00 € livraison, installation et gaz CO^2 hors reprise)
- Leffe 20 litres : **130,00 € TTC** (+ 30,00 € livraison, installation et gaz CO^2 hors reprise)
- Leffe 6 litres : **46,00 € TTC** (location de tirage offert)

Tarif horaire open bar (serveurs confirmés)

50,00 € TTC par heure commencée (minimum 3h)

Animation de nuit (serveurs obligatoires)

Forfait hot-dog : **130,00 €** les 60 pièces / **200,00 €** 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 à 9,90 € par personne
Tarif pour un **minimum de 40 personnes**

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 et trancher
- Beurre • Mayonnaise
- Vinaigrette • Moutarde • Cornichons
- Chips et salade verte
- Tarte prédécoupée du chef

Options possibles

- Planche de 40g fromages laitiers variés **1,20 €**
- Café en percolateur (sans sucre) **0,60 €**
- 1 assiette, 1 jeu de couverts, 1 verre, 0 tasse **1,00 €** (rendu sale)

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

- Serveur EXTRA à l'heure (minimum 4h) **50,00 €** de l'heure + trajets (sous réserve de leur disponibilité)

Votre retour au détail

- Assortiment de 4 salades composées / crudités du chef et de saison 4,50 €
- Gratin dauphinois en plat 2,20 € (la part de 200 g)
- Ratatouille maison 2,20 € (la part de 200 g)
- Tarte prédécoupée du chef 0,90 €
- 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……

☐ Diner ou cocktail dinatoire : Nombre de personnes approximatif……

☐ 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 1000,00 Euros.
Ces arrhes sont versées par **virement uniquement** 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)**
(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 courrrier 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 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……

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 : 30m² / 100 à 300 pers : 50m² / + 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 24 ampères.
Toutes nappes demandées en plus « pour DJ ou Cadeaux » vous sera facturées 12 € TTC

Les frais de dossier, prise en charge et déplacement (incluant le rendez-vous de la veille)

	- 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	450 €	400 €	300 €	200 €	150 €	100 €
+ 20 kms du Relais	700 €	600 €	500 €	400 €	300 €	200 €
+ 35 kms du Relais	850 €	750 €	650 €	550 €	450 €	400 €
+ 50 kms du Relais	REFUS	1100 €	1000 €	900 €	800 €	700 €
+ 70 kms du Relais	REFUS	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 1h du matin à l'extérieur et à 2h du matin dans notre restaurant.
• Après 1h du matin, merci de prévoir un supplément de 50,00 € 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 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 a 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»

Création Impression - MOTIVATIONS - 02 41 32 32 40