



Le Relais

SAINT-QUENTIN-LES-ANGES

T R A I T E U R

CARTE AVEC PRESTATION DE SERVICE

“

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 dîner

”

Sommaire

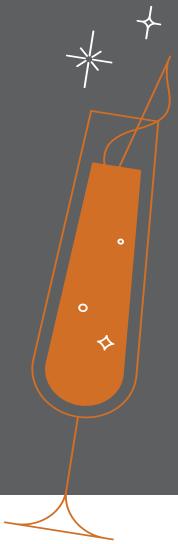
Les vins d'honneur	4-5
Les cocktails en composition libre	6-7
Les ateliers et bars	8-9
Les sucrés	10
Services et boissons pour le cocktail	11
Composition libre des menus	12-15
Les forfaits service et boissons	16-17
Les menus enfants	18
Le cocktail dînatoire servi	19
Les buffets et formules	20-21
Le brunch	22

Les tarifs indiqués sont valables à compter 01/01/2026 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.6 et 7).

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, planter sans alcool
- Planoët plate et gazeuse

Suppléments possibles :

- Chouquettes (0,50 €/pièce)
- Gougères salées « Emmental / Jambon / Saumon » (0,55 €/pièce)
- Voir cocktail en composition libre (p.6 et 7)

Le tarif annoncé comprend :

- Location de 2 verres par personne minimum
- Le service
- Nappage tissu blanc des buffets
- Serviettes, vasques, Glace pilée, poubelles de table,... « 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 boisson à discrédition :

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

Suppléments possibles :

- Chouquettes (0,50 €/pièce)
- Gougères salées « Emmental / Jambon / Saumon » (0,55 €/pièce)
- Voir cocktail en composition libre (p.6 et 7)

Le tarif annoncé comprend :

- Location de 2 verres par personne minimum
- Le service
- Nappage tissu blanc des buffets
- Serviettes, vasques, Glace pilée, poubelles de table,... « 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, planter sans alcool, Plancoët plate et gazeuse

Servi avec 5 amuse-bouches :

- Wrap jambon cru, tartinade de tomate et salade croquante
- Mini burger de foie gras & oignons confits
- Tartelette crémeuse à l'avocat, fromage frais et tomate séchée
- Nem de légumes et fouetté aux fines herbes
- Mini blinis à la crème de blanc de poireaux et saumon fumé

Le tarif annoncé comprend :

- Location de 2 verres par personne minimum

Formule N° 4

6,00 €/personne (+ 200 adultes)
6,70 €/personne (+ 100 adultes)
7,70 €/personne (50 à 100 adultes)

Le Tarif annoncé comprend :

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

Le Tarif annoncé ne comprend pas :

- La boisson fraîche fournie par le client, servie sans droit de bouchon
- Les amuse-bouches (p.6 et 7)

Mange debout 20 € l'unité
OU 140 € les 8 pièces
« Blanc, Noir, Gris, voir couleurs »

Page 11
sous option
dessert

Atelier fruits mixés minute



Minimum 80 convives

« 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)

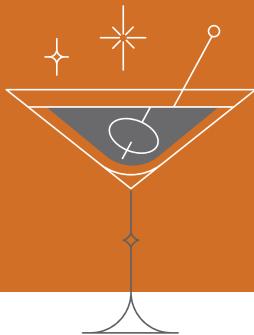
2,00 € par personne / Tarif + de 300 convives

2,50 € par personne / Tarif + de 150 convives

3,00 € par personne / Tarif de 100 à 150 convives

Une pause
vitaminée ?





Cocktail en composition libre

Les pièces froides

• Chouquettes au sucre grain « Minimum 100 unités »	0,50 €
• Véritable gougerre au fromage OU Jambon OU Saumon « Minimum 100 unités »	0,55 €
• Petite madeleine salée multi saveurs du chef « cheddar, emmental »	0,70 €
• Wrap jambon cru, tartinade de tomate et salade croquante	1,00 €
• Wrap de poulet façon César	1,10 €
• Wrap saumon fumé, crème ciboulette	1,00 €
✓ • Wrap végétarien, houmous et carottes acidulées, roquette fraîche	1,00 €
• Mini burger de foie gras et oignons confits	1,30 €
• Mini blinis mousseline de petit pois et noix de Saint-Jacques	1,40 €
• Tartelette crémeuse à l'avocat, fromage frais et tomate séchée	1,10 €
✓ • Focaccia au pesto et sa garniture Italienne	1,10 €
✓ • Canapé œuf mimosa au parfum de truffe	1,00 €
• Bouchée de magret de canard émincé, crème fromagère et tomate confite	1,20 €
• Foie gras frais sur pain gueule noire aux raisins moelleux	1,20 €
• Tartelette provençale, rillette de saumon	1,20 €
• Millefeuille de saumon fumé et mascarpone	1,20 €
• Petite noix de Saint-Jacques marinée huile d'olive agrumes et zesté de citron vert	1,40 €
✓ • Escalier de brochette froide (tomate cerise/mozzarella au pesto)	1,20 €
• Escalier de brochette froide (Raisin, comté et serrano)	1,20 €
• Grande box de légumes crus à tremper, petites sauces « minimum 50 pers »	1,30 €
• Carpaccio de Saint-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 salade crétoise, tomates, concombre et feta	1,40 €

Les pièces chaudes

✓ • Nem de légumes et fouetté aux fines herbes	1,20 €
✓ • Mini croque-monsieur tomates confites et mozzarella	1,00 €
✓ • Mini corolle croustillante de chèvre et épinards	1,00 €
• Mini profiterole d'escargot de bourgogne et son beurre maître d'Hôtel	1,10 €
• Mini blinis à la crème de blanc de poireaux et saumon fumé	1,10 €
• Feuilleté pomme, oignon et rillaud confit	1,10 €
• Piquet cocktail pruneaux au lard rôti	0,80 €
• Mini samoussa bœuf et curry sauce blanche	1,20 €
• Mini cheeseburger bœuf charolais	1,40 €
• Queue de crevette panée façon panko sauce aigre douce	1,20 €

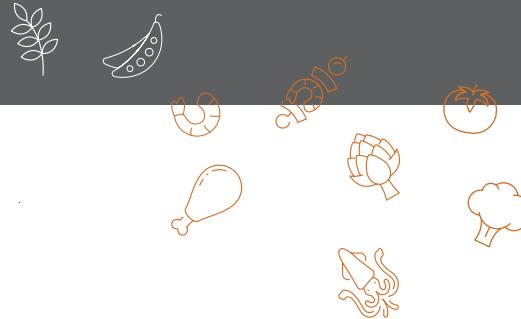


Les planches à partager

- Filet de saumon gravlax à l'aneth entier tranché (15 g) et sa mousseline citronnée (à partager) 1,30 €
- Planche de voile cochonnailles et lames de comté (40 gr/personne) 1,30 €



Les ateliers & bars



Les ateliers et bars gourmands

Nos ateliers apportent une touche vivante et conviviale à vos réceptions. Ils permettent de proposer des bouchées généreuses, préparées avec soin et servies avec élégance. Une animation raffinée qui met le produit à l'honneur et rend votre cocktail encore plus mémorable.

Les ateliers découpe

- 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 €
- Découpe de Saumon Gravlax – 1,60 € / pers
Quantité : 1 tranche fine par personne
Saumon mariné maison, crème d'aneth et citron et pain suédois



Atelier plancha terre et mer

1,20 € / pers / sorte - minimum 2 sortes

CÔTÉ TERRE

- Brochette bœuf mariné
- Brochette de canard mariné miel et soja

CÔTÉ MER

- Brochette de crevettes et chorizo
- Brochette de Saint-Jacques et courgette

Atelier fruits de mer chaud

1,80 € / pièce

- Mini cassolette minute de pétoncles, moules et crevettes à la crème d'ail persillée

Atelier rillauds chauds

2,50 € / pers

- Quantité : 1 mini portion de rillauds chauds (25-30 g) / personne
Rillauds mayennais snackés à la plancha, accompagnés d'une moutarde à l'ancienne



Bar de Tartinades d'Inspiration Méditerranéenne

Sélection de tartinades artisanales, accompagnées de ficelles toastées et de tortillas croustillantes :

3,00 € / pers (min. 100 personnes)

- Houmous traditionnel de pois chiches, sésame et huile d'olive citronnée
- Houmous de pois chiches, carotte rôtie et fenouil frais
- Houmous de betterave à la coriandre fraîche
- Tapenade d'olives noires et anchois
- Crèmeux d'aubergine confite à l'huile d'olive

Bar à huître

- Huître Bretonne N° 3

Minimum de commande x50 1,10 €

OU 1,60 € les 1,5 huîtres

Vous fournissez les huîtres 0,60 € /pièce pour l'ouverture et les condiments

Condiments : citron, vinaigre à l'échalote

Bar à maki

- Assortiment de sushi et maki (1 pièce par personne) 2,00 €

- Thon, saumon, avocat, Philadelphia, concombre...

Pickles de gingembre et sauce soja

Bar à arancini

2,00 € / pers

Quantité : 1 mini arancini / personne

Arancini croustillants garnis aux champignons, servis chauds avec une sauce tomate maison et un parmesan fraîchement râpé.

Atelier risotto

Quantité : 1 portion de 50 g

Risotto Végétarien champignons, parmesan et jus de truffe(Minimum 100 convives).....3,00 €

Atelier tacos

Quantité : 1 demi tacos / personne

Bœuf effiloché : 3,50 € / pers

Poulet mariné : 3,50 € / pers

Bar à gnocchi

3,20 € / pers (minimum 100 convives)

Quantité : 1 portion de 50 g

Gnocchis sautés, sauces pesto, carbonara ou arrabbiata.

Bar franc-Comtois

3,20 € / pers (minimum 100 convives)

Quantité : 1 portion de 50 g

Saucisse de Morteau servie chaude avec une sélection de cancoillotte.

Bar à comté

3,20 €

Quantité : 1 portion de 40 g

Comté affiné accompagné d'une sélection de chutneys, miel, pistaches concassées et éclats de noisettes.





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 cheesecake 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 €
• Panna cotta aux fruits rouges.....	1,90 €
• Brochette aux 3 fruits frais et sa fontaine de chocolat (minimum 50 pers)	1,90 €



Option Fruits Mixés Minute



(Minimum 80 convives) « 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 personne / Tarif + de 300 convives

2,50 € par personne / Tarif + de 150 convives

3,00 € par personne / Tarif de 100 à 150 convives



Animations sucrées



- Atelier Plancha : 2 mini crêpes chaudes, chocolat, confiture, caramel (minimum 50 p) 1,80 €

Services et boissons pour le cocktail



Bar à Mojito



• Bar à Mojito 2,50 € /pers

Servi pendant 1h30 Maximum

Tarif pour un minimum de 100 convives avec verrerie PET + citron vert + menthe fraîche + paille carton + sucre de canne + glace pilée

Hors alcool et eau gazeuse

• Bar à Mojito 2,00 € /pers

Servi pendant 1h30 Maximum

Tarif pour un minimum de 200 convives avec verrerie PET + citron vert + menthe fraîche + paille carton + sucre de canne + glace pilée



Bar à Spritz



Une animation chic et conviviale !

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, préparé à la perfection.

• 3,50 €/personne (24 cl de cocktail/personne)

Tarif pour un minimum de 100 convives

• 3,00 €/personne (24 cl de cocktail/personne)

Tarif pour un minimum de 200 convives

Logistique et service (à ajouter à votre composition)



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 pilée, supports, poubelle table, snackeuse...)

Service (Aucun droit de bouchon ne vous sera demandé)

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

Renseignements supplémentaires

- Boisson 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 100,00 €, 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

Forfait à 5,00 €/pers

- Grand Saumur Brut Chapin Landais (1 bouteille/2 pers) ou cocktail maison (40 cl / personne)

- Jus de pomme pétillant mayennais, planter sans alcool, eau plate et gazeuse à volonté



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 7,50 €
- (6 Amuse-bouches chauds et froids + 1 verrine au choix)



Les entrées froides et chaudes

- Assiette végétarienne, tarte fine aux légumes du soleil et mozzarella 8,00 €
- Duo terre et mer (choisir 2 entrées ci-dessous) 8,80 €
- Trilogie terre et mer (choisir 3 entrées ci-dessous) 11,00 €
- Foie gras frais maison (60g), chutney d'oignons figues, pain Norvégien et pain toasté 11,50 €
- Tatin de légumes provençale gratinée à la mozzarella et son voile de jambon serrano 8,70 €
- Gratiné de tome Mayennaise sur tatin d'endives caramélisées et magret fumé 8,70 €
- Brochette bambou de St Jacques et Gambas rôties sur mesclun et beurre d'agrumes 8,90 €
- Florentine aux deux saumons sur focaccia, mesclun et mousseline aux fines herbes 8,60 €
- Tartare de St Jacques et mousseline de légumes verts, mesclun et julienne de betterave 8,70 €
- Gaufre de saumon graulax et petits légumes tièdes, mousseline de fines herbes 8,90 €



Les poissons

- Brochette du pêcheur (saumon et colin) 8,90 €
- Trilogie de la mer (poisson blanc, saumon, 1 Noix de Saint-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 €
- Croustade de fruit de mer, sauce de votre choix 12,00 €



Tous nos poissons sont servis avec 1 légume de votre choix

(Majoration de 3 € pour le poisson servi en plat de résistance, inclus un légume supplémentaire : p7)

- > Fondue de jeunes légumes frais taillés en julienne
- > Tatin feuilletée de légumes du soleil : tomate-oignons-courgette-aubergine
- > Julienne de légumes
- > 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) / congélateur obligatoire sur place

- Trou Normand
(sorbet pomme, Calua)
- Trou Angevin
(sorbet mandarine, Cointreau)
- Trou Charentais
(sorbet cerise et Cognac aux amandes)
- Trou Antillais
(mangue, rhum brun)
- Poiret
(sorbet poire, poire Williams)
- Colonel
(sorbet citron, Vodka)

Les viandes

• Moelleux de volaille lardé	9,20 €
• Suprême de pintade à la plancha	10,50 €
• Filet de canard mariné et rôti sur plancha	10,50 €
• Filet de canard rôti façon Rossini (10 g foie gras en tranchette)	11,50 €
• Crapaudine de caille farcie au foie gras	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	9,80 €
• Médaillon fondant de paleron de veau confit 5 heures	11,00 €
• Pièce de quasi de veau poêlée	12,00 €
• 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 €

Les légumes

4,20 € les 2 légumes
5,20 € les 3 légumes

Choix des légumes possibles 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
- Poêlé de carottes, pois gourmand, courgette et champignons
- Tatin d'oignons caramélisée

Possibilité de changer les sauces sans supplément
(Graine de moutarde, poire doux mignonnette, marchand de vin, senteur des sous-bois, crème de morilles, charentaise cognac raisins).



Les fromages



Les fromages et le pain du repas

Miche de campagne individuelle + réassort
(Servis avec son mesclun à la vinaigrette balsamique et petit pain de campagne tiède)

- • Assiette de 3 fromages laitiers..... 4,00 €
(Camembert, bûche de chèvre, Morbier, beurre ½ sel)
- ▷ • Mini planche de 4 fromages affinés Sélection Marie Quatrehomme MOF et son confit de fruits rouges 5,90 €
(Camembert lait cru, Comté AOP, Saint-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 Sainte-Maure et miel et tranche de Saint-Nectaire fermier 5,50 €
- • Brick de Saint-Nectaire et origan 5,50 €



Les desserts

Créez vos assiettes gourmandes servies à table

3 desserts : 7,80 € / 4 desserts : 8,90 €

Le Café Gourmand XXL NOUVEAU

Quantité : 3 à 4 mini desserts
(plateau à partager au milieu de table)
3 desserts : 6,60 € / 4 desserts : 7,80 €

Au choix dans la liste ci-dessous :

- Mini Tropézienne garnie mousseline vanille
- Petit pot de Panacotta, caramel beurre salé et son crumble
- Mini Paulova aux fruits frais
- 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
- Macaronade 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 craquelé pistache et framboise fraîche
- Mini éclair café ou caramel
- Croque en bouche vanille et carré de nougatine
- Brochette trois fruits frais de saison
- Mini tarte chocolat noisette

PRÉSENTER VOS DESSERTS !

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

Les gâteaux

Wedding cake, coulis et sa brochette de fruits frais

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

Number cake et son coulis

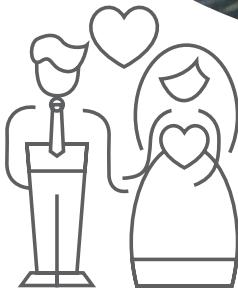
- Chocolat caramel ou fruits frais mousseline vanille
(mini 20 personnes) 8,00 €

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 €
- Croustillant aux 3 Chocolats, crème Anglaise au Cointreau 7,30 €

Les glacés « restaurant uniquement »

- 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 €
- Pauloua meringuée farcie aux fruits frais, crème glacée vanille et coulis de fraise 7,50 €

Les buffets

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

La véritable Pièce Montée (Montée en dôme)

60 € de montage et socle nougatine
(Offert si plus de 160 choux)

Option présentation carboglace

FORFAIT : 150 € TTC

20 kg de pépites de carboglace et ses supports inox





Les forfaits service et boissons



Formule service et boissons chaudes N° 1

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)

7,00 € (formule interdite au restaurant)
(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) + 1,00 € par personne
Plancoët Plate et Gazeuse (en bouteille verre) + 1,40 € par personne



Formule service vins et boissons chaudes N° 2

12,00 € (+ 2,50 € option apéritif ci-dessous)
• Cocktail Citrus (Citron vert, rhum et triple sec, sucre de canne, épice douce 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 »
• Côte de Gascogne Blanc Uby N° 3
• Château Bellevue 2022 Bordeaux Supérieur HVE
• 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 chocolat

Inclus : Planoët eau minérale (bouteille en verre)

Option : Planoët Gazeuse (en bouteille verre) + 0,60 € par personne

Uniquement pour votre prestation extérieure ajouter : la mise en place et l'enlèvement de votre décoration de table, reste à votre charge



Pour les vins hors forfaits,
fournis par le client (après le café ou à l'apéritif du soir).
Droit de bouchon de 6,00 € par bouteille (service en
flûte) / Droit de bouchon de 15,00 €
par bouteille (au restaurant)





La vaisselle

- 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 célossoft blanc en rouleau (impossible sur table ronde) + serviette en tissu blanche
- 2,50 € Forfait nappage tissu blanc, table ronde ou rectangle et serviette tissu blanche
- La location des nappes étant sous-traitée 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 tissu 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 liurées et reprises

- Table buffet puc 180 cm x 0,76 m : 10,00 €
- Table ronde diamètre 150 cm 10,00 € (8 pers)
- Table ronde diamètre 180 cm 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 12 ans

- Poisson blanc du jour et son pressé de légumes du jour
- Filet de poulet pané et pomme de terre
 - + Glace Smarties (si congélateur sur place) ou mousse au chocolat
 - + Jus de fruits et eau inclus

Formule N° 2 - "Ado" (10 à 15 ans)

Boisson sans alcool incluse (70% du prix du menu adulte)

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

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

*les options
boissons
possibles*

Boissons fournies et servies uniquement au Relais de 20h à 1h

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| • Bière en pression | • Perrier/Coca |
| • Cidre mayennais | • Rosé sélection |
| • Carafe de jus de fruits | • Rouge sélection |
| 6,50 €/personne | |

L'ensemble des boissons et verres seront fournis par le client ainsi que le service est assuré par le client (Prestation interdite au restaurant)



Le cocktail *dînatoire*

Serui entre 21h et 21h30 pendant 1h15

Serui 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 du chef
- Mini-club sandwich : thon/pickles
- Animation plancha :
 - > 20 g de crevettes marinées cuites minute
 - > 20 g d'aiguillettes de canard mariné miel et soja
 - > Queue de crevette panée façon panko sauce aigre douce
- 1 Mini samoussa bœuf et curry sauce blanche
- Risotto végétarien champignons, parmesan et jus de truffe
- 50 g de jambon braisé à l'os calabraise tranché chaud sur pain moutarde
- 1 Mini Cheeseburger bœuf Charolais
- Plateau de fromages 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 »

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)



OPTION : service et verrerie PET assurées par le relais (de 20h à 00h30)

Plus de 75 convives : 3,00 €/personne

Plus de 150 convives : 2,70 €/personne

Plus de 200 convives : 2,20 €/personne

Forfait location de verres PET Incassable « 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 célosoft, 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 croûtons »
- 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, 50 g/personne
- Pain de campagne tranché
- Pain de campagne aux fruits confits tranché
- Cascade (si + 100 convives) ou corbeille de fruits de saison (1,5 fruit par personne)
- 1 Tarte fine aux fruits de saison sur mousseline vanille
- 1 Douceur croquante chocolat caramel du chef Pâtissier

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

(Base minimum 90 pers)

Cette formule est facturée 16,50 € par personne TTC (avec service de 21h 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 : 1 kg de café moulu + 100 tasses carton et touilleurs

Soupe à l'oignon chaude et pain rôti

- 1,80 € / personne
- (fournie sans service, ni vaisselle, ni fromage)
- Minimum 50 pers



Les formules tardives et lendemain

Sans service

Formule vendéenne

Brioche tressée (équivalent 3 tranches par personne)
Installée sur buffet décoré 5,50 € par personne
Caramel beurre salé & confiture & chocolat liquide
Nappage du buffet & serviettes et poubelles de table



Option "open bar"

Tirage Pression Leffe 6 litres : 46,00 € TTC (location de tirage offert)
Tarif horaire open bar (serveurs confirmés : 1 / 120 convives)
55,00 € TTC par heure commencée (minimum 3h)

Atelier de nuit :

- Forfait panini chaud : 130,00 € les 30 pièces à trancher en 3 ou 4
 - Forfait panini chaud : 230,00 € les 60 pièces à trancher en 3 ou 4
 - Forfait goûter nocturne : 100 € TTC « À disposition dans les frigos »
- 1,5 kg de Rillettes de porc, 1,5 kg de Pâté de campagne, pain tranché, cornichons et corbeille 5 kg de raisins, banane et petits fruits

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
- 150 g de jambon à l'os rôti tranché froid ou entier à réchauffer et trancher
- Beurre • Mayonnaise
- Vinaigrette • Moutarde • Cornichons
- Chips et salade verte
- Tarte pré découpée du chef

Buffet à 10,50 € par personne

Tarif pour un minimum de 40 personnes

Options possibles

- Planche de 40 g fromages laitiers variés 1,50 €
 - 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, si lavage des plats par le relais 60 € TTC)

Votre retour à La carte

- Assortiment de 3 salades composées / crudités du chef et de saison 4,50 €
- Gratin dauphinois en plat 2,40 € (la part de 200 g)
- Ratatouille maison OU poêlée de légumes frais 2,50 € (la part de 200 g)
- Tarte pré découpée du chef 0,90 €

Brunch

Sans service

14,50 € / personne - Minimum 60 personnes

Préparé et dressé la veille, stocké en frigos, sur plats datables
Mise en libre accès, sans service



Fraîcheurs

- Salade de fruits frais
- Fromage blanc fermier et granola maison
- Compote artisanale

Sélection Salée

- Trio de fromages affinés
- Charcuteries fines : jambon blanc, rosette, rillettes maison
- Condiments : cornichons et pickles

Préparations Protéinées

- Œufs durs, mayonnaise citronnée
- Wraps poulet et crudités
- Wraps saumon gravlax et fromage frais
- Mini-clubs : thon/pickles et jambon/fromage

Douceurs

- Rig au lait, caramel beurre salé
- Brownies fondants
- Verrines légères citron

Non inclus : Pain, viennoiseries, boissons, nappage, vaisselle, tables, présentoirs et pinces de service





On soigne
chaque assiette.
Vous vivez
chaque instant.

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

	- de 60 adultes	+ de 60 adultes	+ de 90 adultes	+ de 120 adultes	+ de 160 adultes	+ de 200 adultes
- de 20 kms du Relais	500 €	450 €	350 €	250 €	200 €	150 €
+ de 20 kms du Relais	750 €	650 €	550 €	450 €	350 €	250 €
+ de 35 kms du Relais	900 €	800 €	700 €	600 €	500 €	450 €
+ de 50 kms du Relais	REFUS	1 150 €	1 050 €	950 €	850 €	750 €
+ de 70 kms du Relais	Sur devis	Sur devis	Sur devis	Sur devis	Sur devis	Sur devis



1, rue de l'Oudon
53400 SAINT-QUENTIN-LES-ANGES
02 43 06 10 62
info@lerelais53.fr

www.lerelais53.fr

Le Relais
SAINT-QUENTIN-LES-ANGES
TRAITEUR