

Ruffault
TRAITEUR ENGAGÉ

RUFFAULT TRAITEUR PAYS DE LA LOIRE

8 rue Yvette Cauchois

44400 REZE

02 40 14 28 69

commercial@ruffault.fr – www.ruffault.fr



Propositions de menus

*Pour Baptêmes,
Communions,
Anniversaires*



Ruffault
TRAITEUR ENGAGÉ

Créons ensemble votre réception ...

En créant une réception à votre image, Ruffault Traiteur conjugue ses talents afin que couleurs, matières et saveurs se mêlent et s'animent en harmonie.

Écoute de chaque instant, service sur-mesure, savoir-faire, tous nos moyens humains et logistiques sont mobilisés pour vous transporter vers la magie d'un événement inoubliable.

Tarifs établis pour une base minimum de 30 personnes, dans un rayon de 20 km autour de Nantes.

*« Nous dessinons votre assiette pour le plaisir des yeux...
Vous la dégusterez pour le plaisir du goût . »*



Les Cocktails déjeunatoires et dînatoires

Cocktail Finger Food
Cocktail 20 à 24 pièces
Pièces à titre d'exemple

Cocktail « Finger Food »

SALADES FRAÎCHEUR EN TIMBALINES

- Salade de quinoa aux légumes de saison confits (V)
- Méli mélo de légumes croquants aux crevettes roses, agrumes et herbes folles
- Salade du soleil de penne au poulet

AUTOUR DES LÉGUMES (V)

- Panier de pics crudités (assortiment de carottes noires, jaunes et oranges, chou fleur blanc et violet, sommités de chou Romanesco, concombre, tomates cerise, céleri, melon charentais, pastèque...)
Accompagné de différents assaisonnements et crèmes

SANS SERVICE

Equivalent 20 pièces

24,00 € ttc / personne

Dressage sur plateaux jetables compris

LE COIN DU PÊCHEUR EN PICS

- Assortiment de rillettes de sardines et mini-grillés
- Poissons fumés

ASSORTIMENT DE MINI SANDWICHS

- Pain noir saumon et wasabi
- Club tomme catalane et lomo
- Wrap tomates confites et mozzarella (V)
- Bagnat poulet rôti, graine de moutarde, roquette et parmesan

FORFAIT LIVRAISON

dans un rayon de 20km
autour de Nantes

50,00 € ttc

ASSORTIMENT DE SALAISONS

- Saucissons aromatisés (nature, aux herbes de Provence, poivre rouge)
- Chiffonnade de jambon sec
- Jambon persillé
- Andouille de Guéméné
- Assortiment de viandes froides (gigot d'agneau, rôti de bœuf...) et ses condiments

LE COIN DU FROMAGER

Pics de fromages

SAVEURS GOURMANDES

- Tartelettes aux fruits
- Gâteau chocolat grand-mère

FORFAIT SERVICE

à partir de 50 personnes

SUR DEVIS COMPLÉMENTAIRE

Cocktail « Plaisir du goût »

20 pièces par personne / Pièces à titre d'exemple

Cocktail « Plaisir du goût »

CANAPÉS PRESTIGE

- Sablé sarrasin, Saint-Jacques en huile d'olive et citron, algues au naturel
- Lomo en tacos de fruits secs et compotée d'oignons
- Chou craquelin, magret de canard, crème de noix fourme d'Ambert
- Tartelette des maraîchers bretons (V)

CANAPÉS MARAÎCHERS

- Daikon au crabe, vinaigrette passion
- Betterave jaune, crème de coco, citron confit (V)

CLASSIQUES DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

- Le petit pois carotte (V)
- Tartelette bœuf Wellington

FARANDOLE DE PETITS PAINS

- Pain noir saumon et wasabi
- Bagnat poulet rôti, graines de moutarde, roquette et parmesan
- Wrap tomates confites et mozzarella (V)
- Club tomme catalane et lomo

BOUCHÉES CHAUDES

(dans le cadre de prestations avec service ou à réchauffer par vos soins)

- Samoussa de légumes de saison (V)
- Crevette rôtie au lard di Colonnata

CUILLÈRES ET CASSOLETTES

- Tartare de thon coriandre, gingembre confit et citron vert
- Sphère de chèvre frais à la noisette et aux graines (V)

GÂTEAU

(choix à définir)

- Le paradis blanc coco – dacquoise coco, mousse coco, et mangue
- Cheesecake breton, framboise et poivron rouge, coulis de fruits rouges
- Fraisier
- Feuillantine aux trois chocolats

OU

DÉLICIES SUCRÉS

(4 pièces/personne)

- Cheesecake de framboise au spéculos
- Tube coco et ananas
- Gâteau nantais revisité
- Mini far breton revisité
- Savarin chocolat au poivre de Sichuan
- Dôme de vanille aux fruits rouges

SANS SERVICE

Equivalent 20 pièces : 29,00 € ttc / personne

Equivalent 24 pièces : 34,00 € ttc / personne

Dressage sur plateaux jetables compris

FORFAIT LIVRAISON

dans un rayon de 20km

autour de Nantes

50,00 € ttc

FORFAIT SERVICE

à partir de 50 personnes

SUR DEVIS COMPLÉMENTAIRE



Le Buffet

Buffet

COCKTAIL APÉRITIF

Canapés Prestige (3 pièces /personne)

- Sablé sarrasin, Saint-Jacques en huile d'olive et citron,
- algues au naturel
- Lomo en tacos de fruits secs et compotée d'oignons
- Tartelette des maraîchers bretons (V)

BUFFET D'ENTRÉES

Salades composées

- Salade végétarienne: Salade de quinoa aux légumes de saison confits
- Salade de la mer : Méli mélo de légumes croquants aux crevettes roses, agrumes et herbes folles
- Salade terroir : Salade vendéenne : lingots de Vendée, rillauds, oignons rouges et persil plat
- Bar à salade : Assortiment de crudités et ses sauces

Le Coin du Pêcheur

- Assortiment de poissons fumés (ex: saumon fumé, maquereau fumé au poivre, haddock, lieu noir fumé ...)
- Assortiment de rillettes (ex: sardines, maquereau ...)

Le Coin du Charcutier

- Assortiment de charcuteries (ex: saucissons aromatisés, jambon persillé, jambon sec ...)
- Assortiment de viandes froides (ex: rôti de bœuf, gigot d'agneau ...)

PLAT CHAUD

*(uniquement avec du personnel
Choix d'un plat à faire dans la liste suivante)*

- Cotriade des mareyeurs, pomme de terre safranée
- Poitrine de canette, sauce marchand de vin aux griottes, écrasée de pommes de terre & légumes de saison

BUFFET DE FROMAGES

- Assortiment de fromages

DESSERTS

Gâteau (choix à définir)

- Le paradis blanc coco – *dacquoise coco, mousse coco, et mangue*
- Cheesecake breton, framboise et poivron rouge, coulis de fruits rouges
- Fraisier
- Feuillantine aux trois chocolats

OU

Délices Sucrés (4 pièces/personne)

- Cheesecake de framboise au spéculos
- Tube coco et ananas
- Gâteau nantais revisité
- Mini far breton revisité
- Savarin chocolat au poivre de Sichuan
- Dôme de vanille aux fruits rouges

SANS SERVICE

Buffet froid

30,00 € ttc / personne

Dressage sur plateaux jetables compris

FORFAIT LIVRAISON

dans un rayon de 20km

autour de Nantes

50,00 € ttc

FORFAIT SERVICE

à partir de 50 personnes

SUR DEVIS COMPLÉMENTAIRE



Conditions techniques et tarifaires

Une réception à votre image



BESOINS TECHNIQUES

fournis par le site de réception

Dans le cadre d'une prestation avec service

- Un espace office cloisonné
- Un point d'eau
- Un tableau électrique
- Accès libre à l'arrière de l'office traiteur pour nos camions frigorifiques

PERSONNEL

Une équipe

A partir de 50 personnes:

- 1 maître d'hôtel et 1 serveur pour 30 convives
- 1 cuisinier ou 1 serveur complémentaire dans le cadre d'une prestation buffet avec plat chaud.

VACATION

Personnel sur une base de 3h00 de service à compter de votre arrivée (hors temps de mise en place et débarrassage)

Au-delà, le service est facturé en heure supplémentaire au tarif de **54,00 € ttc / personne.**

TENUE

Pantalon noir, chemise blanche, cravate, veste noire.

MATÉRIEL

Matériel fourni par nos soins

Plateaux de dressage jetables

Matériel fourni par vos soins

Tables & chaises

Tables de buffet

Mise a disposition de vaisselle

en verre et porcelaine

Flûtes et tumblers (par 40) : **25.00 € ttc**

Forfait assiettes (3/pers) et couverts pour buffet : **5.00 € ttc / personne**

Forfait reprise du matériel : **30.00 € ttc**

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

I – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Le déroulement de nos prestations est soumis aux dispositions des présentes conditions générales. Notre société décline toute responsabilité sur les conséquences de l'inobservation des présentes et du règlement susvisé, sans préjudice des dommages et intérêts qu'elle pourra demander en raison du préjudice qu'elle aura subi du fait même de cette inobservation.

II – CONDITIONS GÉNÉRALES DE RÉSERVATION

1. Les réservations ne deviennent définitives qu'après le versement d'un acompte de 500 €
2. Toute réservation entraîne pour le client l'engagement de respecter les présentes conformément aux prescriptions de l'article I.
3. Un deuxième acompte de 50% vous sera demandé 60 jours avant la prestation.
4. Le nombre exact de couverts doit nous être confirmé par écrit au plus tard 10 jours ouvrés avant la date prévue. Ce chiffre servira de base à la facturation.
5. Le versement du solde se fera à réception de la facture à l'ordre de EVENDAY – SRN.
6. Suivant la loi (n°92- 1442 du 31/12/1992), tout retard de règlement entraînera une pénalité de 1.5 fois le taux d'intérêt légal, par mois ou fraction de mois de retard.

III – CONDITIONS GÉNÉRALES D'ANNULATION

1. Du fait du client :

- annulation intervenue plus de 60 jours ouvrés avant la date prévue : pas de retenue
- annulation intervenue entre 60 et 30 jours ouvrés avant la date prévue : 50 % du prix de la prestation
- annulation intervenue entre 30 jours ouvrés et 72 heures ouvrées avant la date prévue : 70 % du prix de la prestation
- annulation intervenue moins de 72 heures ouvrées avant la date prévue : 100% du prix de la prestation

2. Du fait de la société :

- En cas d'annulation de notre fait, nous restituons au client l'acompte versé.

IV – DÉCLARATION DE NOTRE PERSONNEL

Tous les salaires, charges sociales et taxes de notre personnel sont payés par notre société.

V – MARCHANDISES

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être amenée, reprise ou échangée.

VI – MÉDIATION

Le Client consommateur bénéficie, pour toute réclamation liée à un achat et déposée par écrit au cours des douze (12) derniers mois auprès du groupe CONVIVIO ® dont fait partie Ruffault et n'ayant pas abouti à un accord amiable, de la possibilité de recourir gratuitement à une procédure de médiation.

Le groupe CONVIVIO ® vous propose ainsi de saisir la plateforme de médiation MCP Médiation de la Consommation & Patrimoine :

- **Soit en ligne sur :** www.mcpmediation.org
- **Soit par voie postale :** Médiation de la Consommation & Patrimoine – 12 square Desnouettes –75015 Paris.

La solution proposée par le service de médiation ne s'impose pas aux parties, qui restent libres à tout moment de mettre fin au processus de médiation. »

VII- LOIS APPLICABLES

En cas de litige ou de contestation, les juridictions françaises seront seules compétentes et les lois françaises seules applicables.