



MARIAGES & RECEPTIONS



contact@rachelbazin.com – www.rachelbazin.com



TABLE DES MATIÈRES

LE VIN D'HONNEUR.....	3
LES FORMULES	3
LES MENUS.....	8
LES OPTIONS DES MENUS	11
Le menu enfant.....	11
Le menu prestataire	11
LES BUFFETS.....	12
LES OPTIONS DES BUFFETS	14
LES EXTRAS.....	16
COMMANDE ET LIVRAISON.....	19
WEDDING CAKE.....	20
MACARONS	21
ENTREMETS.....	23
OPTION MISE EN BOUCHE	24
LES COCKTAILS	25
PRESTATAIRES ET PARTENAIRES	26

UNE RECEPTION A VOTRE IMAGE

RB traiteur met à votre service son savoir-faire et sa créativité pour mettre en scène les plus beaux moments de votre vie.

Quelle que soit votre envie, nous sommes à votre écoute pour faire de votre mariage un évènement inoubliable à votre image.

- Cocktail
- buffet champêtre ou à thème
- repas d'exception

RB traiteur vous propose une cuisine innovante et gastronomique, ainsi qu'une prestation sur mesure. Faites de votre réception un moment unique !

Découvrez notre catalogue et organisez avec **RB traiteur** le repas idéal de votre mariage

Vin d'honneur
Animation culinaire salée ou sucrée
Repas élégant, traditionnel ou tendance
Cocktail dînatoire
Wedding cake
Buffet
Garden party
Brunch ou repas du lendemain
Menus enfants
Repas des techniques
Les services optionnels

Nos engagements dans la cadre d'une démarche responsable

- **des produits frais et de saison**, une sélection rigoureuse des matières premières
- **un approvisionnement privilégiant les circuits court**
- **une offre entièrement sur mesure** : nous sommes à l'écoute de nos clients, dans le respect de leur budget ou exigences alimentaires
- **pratiques éco responsable** : mise en place du tri sélectif dans nos locaux et sur les lieux de réception. Limitation des impressions support papier pour tous nos devis et factures.

Contactez-nous : 06.30.25.62.05 - contact@rachelbazin.com, ou rejoignez-nous sur notre site internet www.rachelbazin.com, en remplissant le formulaire de demande de devis.

Rachel Bazin

LE VIN D'HONNEUR

Pour votre vin d'honneur nous avons sélectionné 3 formules de 10 à 12 pièces selon votre envie et la durée du cocktail. Les formules sont réalisées à partir de produits de saison et sont composées d'une variété de pièces comprenant des produits de la mer, des produits carnés, des produits végétariens afin de plaire à toutes les papilles.

Nous pouvons également nous charger de vos boissons.

Forfait soft (sodas, jus de fruits bio, eau plate, eau gazeuse) : 3€60 TTC/personne

LES FORMULES

COCKTAIL GALA

Assortiment de mises en bouches salées froides dans la sélection de saison

10 pièces : 13€ TTC/personne*

- 3 mini cakes salés
- 3 canapés
- 2 piques fraîcheur
- 2 bouchées (type mini wrap, mini tartelette, cube, ...)

12 pièces : 14€20/personne*



*A partir d'un minimum de 30 personnes



COCKTAIL SELECT

Assortiment de mises en bouches et verrines salées froides dans la sélection de saison

10 pièces : 15 TTC /personne*

- 3 canapés
- 2 piques fraîcheur
- 3 bouchées
- 2 verrines

12 pièces : 15€80/personne*



* A partir d'un minimum de 30 personnes

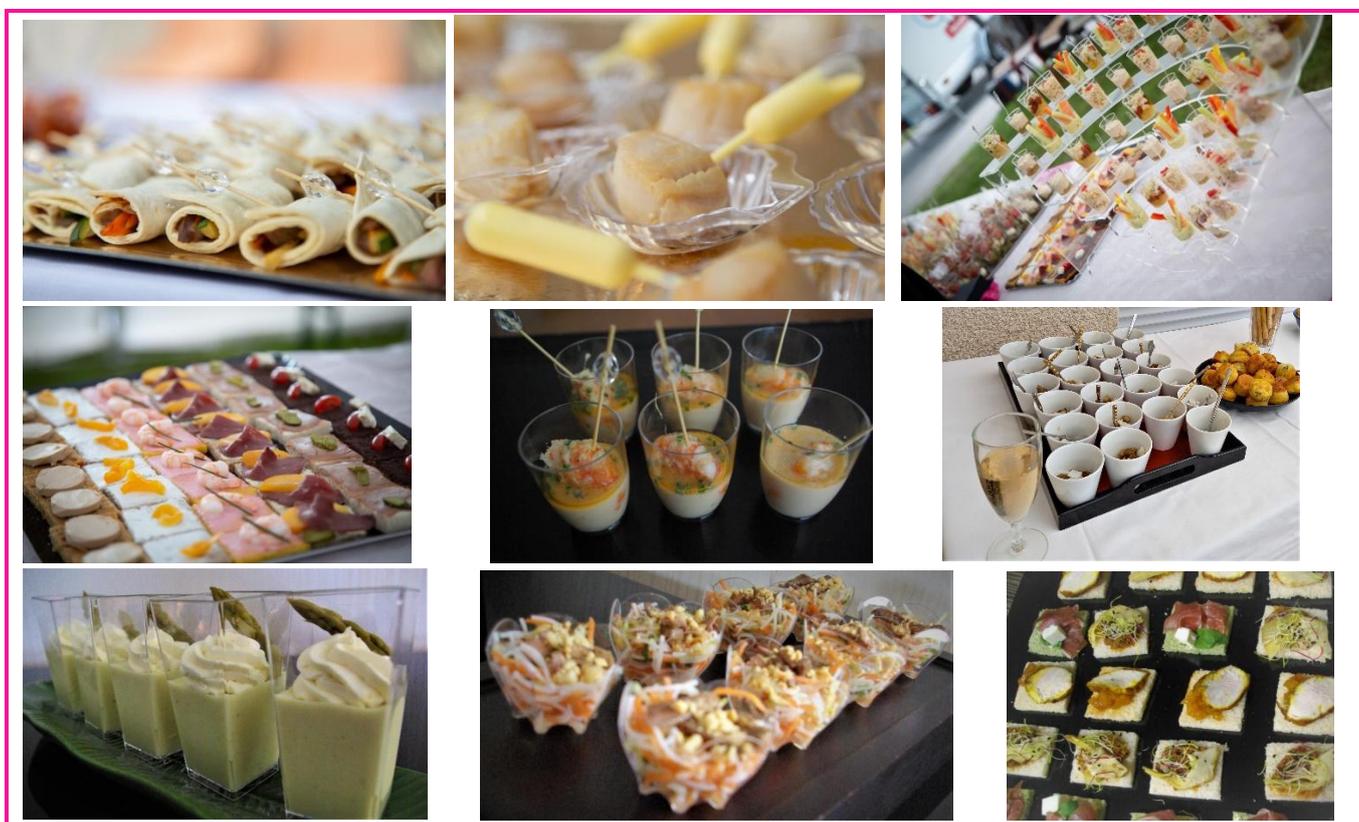


COCKTAIL PREMIUM

Assortiment de mises en bouches et verrines salées froides dans la sélection **RB traiteur**
10 pièces : 17€/personne*

- 2 canapés
- 3 bouchées
- 2 pics gourmands
- 3 verrines

12 pièces : 18€20 /personne



*A partir d'un minimum de 30 personnes



LES ANIMATIONS CULINAIRES

Surprenez vos convives et apportez rythme et originalité à votre vin d'honneur avec un show cooking. Les animations culinaires sont réalisées en direct, devant vos convives, qui pourront déguster de savoureuses recettes.

Les tarifs affichés incluent la mise en place, le personnel qualifié, le matériel de présentation et de cuisson, le matériel de service. Les animations culinaires nécessitent une mise à disposition d'une table, de prises électriques ainsi qu'un point d'eau courante.

LES ANIMATIONS SALEES FROIDES

La découpe de saumon fumé et saumon gravlax

Filet de saumon fumé ou gravlax découpés devant vous, à déguster avec des blinis au sarrasin, du pain de seigle, de la crème fraîche d'Isigny, du beurre de Bresse AOP, du citron et une délicieuse sauce scandinave.

A partir de 50 personnes – 9€60 TTC/personne

La découpe de jambon Ibérique

Découpé devant vous, sur sa griffe en bois, à déguster avec des mini gressins, des tartines de pain à la tomate, du melon.

A partir de 80 personnes – 9 TTC/personne

La dégustation de foie gras

Dégustation de foie gras de canard mi-cuit et terrine de foie gras, accompagné de pain de campagne et pain d'épice, chutneys, fleur de sel et poivre Sarawak.

A partir de 50 personnes. 10€ TTC/personne

Les mini tartines

Un assortiment de pains et de 5 tartinables savoureux : beurres fins parfumés maison (algues, sarrasin, yuzu, ail-fines herbes-poivre du Sichuan, piment d'Espelette,...), houmous, caviar d'aubergine, tapenades pesto de tomates confites, muhamara (poivron/noix), fromages frais...

A partir de 40 personnes – 7€50TTC/personne



LES ANIMATIONS SALEES CHAUDES

Le wok

De délicieuses recettes cuisinées au wok à choisir parmi :

- Poulet et légumes thaï au gingembre
- Chop suey de légumes
- Curry de légumes ou de poulet
- Chili con carne
- Cassolette de fruits de mer sauce safranée

A partir de 50 personnes – 9€50TTC/personne

La plancha version terre

De délicieuses brochettes de viandes marinées, grillées devant vous à la plancha :

- Poulet à la provençale
- Porc à l'indienne
- Canard aux 5 parfums

A agrémenter avec fleur de sel, mélange de poivres et baies, salsa de tomate, chutney.

A partir de 60 personnes – 9€80TTC/personne

La plancha version mer

De délicieuses brochettes de fruits de mer et poissons, grillés devant vous à la plancha :

- Crevettes tandoori
- Noix de Saint Jacques au curry doux
- Calamars persillade et citron vert

A agrémenter d'huile d'olive, citron, piment d'Espelette

A partir de 60 personnes – 10€TTC/personne

La plancha vegan

De délicieuses brochettes de légumes assaisonnés d'épices, grillés devant vous à la plancha :

- Courgettes/aubergine/menthe et zaatar (mélange traditionnel du Moyen-Orient composé de sumac, cumin, thym...)
- Poivron tex mex
- Chou-fleur/champignon de Paris aux 5 épices

A agrémenter d'huile d'olive, vinaigre balsamique, citron, fleur de sel, poivre.

A partir de 60 personnes – 8€50 TTC/personne

Les yakitoris

Un assortiment de yakitoris (brochettes marinées) cuit à la plancha :

- Crevette teriyaki (laquage japonais)
- poulet/sésame
- champignons de Paris

A agrémenter de sauce.

A partir de 60 personnes – 10€ TTC/personne



LES MENUS

Choisissez votre menu et la composition dans nos suggestions.

Même choix de menu pour l'ensemble des convives.

Pour toute modification contactez-nous, nous vous établirons un menu sur mesure selon vos envies.

Les tarifs affichés n'incluent pas le service .

Menu Alliance

Entrée au choix

- Salade franc-comtoise au jambon de Luxeuil
- Salade Waldorf aux crevettes
- Cassolette de fruits de mer et champignons

Plat au choix

- Filet de poulet sauce au foie gras, galette de pommes de terre, royale de courgettes
- Filet de canard aux griottines, gratin du Dauphiné, tomate provençale
- Mignon de porc, sauce au vin du Jura, pomme de terre éventail et fagot du jardin
- Filet de lieu, sauce au beurre blanc, royale de légumes

1 entrée + 1 plat + 1 pain individuel : 29€ TTC /personne
2 entrées + 1 plat + 1 pain individuel: 35€ TTC /personne



Menu Éternité

Entrée au choix

- Terrine de foie gras de canard, chutney de cerises, toast brioché
- Dôme de saumon fumé cœur d'asperges vertes, sauce citronnée à l'aneth
- Salade des îles aux gambas
- Feuilleté de dorade aux petits légumes, sauce au beurre blanc (*chaud*)

Plat au choix

- Grenadin de veau, sauce estragon, écrasée de pommes de terre, légumes d'été
- Ballotine de volaille aux champignons, sauce à la truffe, crumble de légumes et pomme charlotte
- Filet de canette sauce à la mangue, duxelle de champignons, fagot de légumes, polenta dorée au parmesan
- Dos de cabillaud au jambon de Parme, fondant d'artichaut à la patate douce et petits légumes braisés

1 entrée + 1 plat + 1 pain individuel : 36€ TTC /personne
2 entrées + 1 plat + 1 pain individuel : 42€ TTC /personne



Menu Passion

Entrée au choix

- Gambas au sésame et salade exotique
- Salade César aux aiguillettes de canard et foie gras , vinaigrette à la truffe
- Cannellonis au crabe des neiges
- Feuilleté asperges vertes et morilles, réduction au vin jaune (*chaud*)

Plat au choix

- Boeuf cuit basse température et foie gras, gratin du Dauphiné, confit de ratatouille au basilic
- Suprême de volaille au vin jaune et morilles, tagliatelles fraîches
- Filet de veau cuit basse température, croustilles de champignons, crème de petits pois, légumes
- Filet de dorade royale, confit de ratatouille, condiment olives-amandes à l'orientale

1 entrée + 1 plat : 43 € TTC /personne

2 entrées + 1 plat : 50€ TTC /personne



LES OPTIONS DES MENUS

- La mise en bouche : à choisir dans la liste.
- L'assortiment de 3 fromages affinés, pain aux noix, mesclun et vinaigrette balsamique 4€10TTC/p
- La pause glacée* au choix (Sorbet mirabelle/eau de vie mirabelle, sorbet pomme/calvados, citron/vodka, sorbet poire/eau de vie poire, sorbet ananas/rhum blanc) 3€20 TTC/p
*sous condition d'un congélateur disponible sur les lieux de la réception
- Nous pouvons élaborer avec vous, un menu spécial pour vos exigences alimentaires (sans gluten, végétarien, ...).
- Forfait boissons soft repas (eau plate, eau gazeuse, café, thé, infusion) : 2€50 TTC/p
- Vins et effervescents : nous tenons à votre disposition une sélection de vin et effervescents de qualité.

Le menu enfant

MENU « mini gourmet »:12€50 TTC/enfant (de moins de 12 ans)

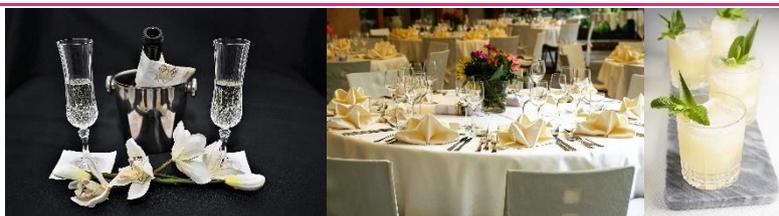
Assortiment de charcuterie, tomates cerise, gressins OU verrine de salade de pâtes océane
Aiguillettes de poulet pané, salsa tomate au basilic/ gratin dauphinois
Fondant chocolat
Friandise

BOX « Apéro dinatoire »:15TTC/enfant (de moins de 12 ans)

Assortiment équilibré et ludique de piques, verrines et bouchées salées et sucrées présentées en boîte individuelle, avec boisson (eau plate ou aromatisée), kit couvert jetable
Une alternative sympathique et nomade pour les enfants !

Le menu prestataire

Pour restaurer vos prestataires, nous vous proposons une formule de boîte repas à choisir dans notre sélection plateaux repas de saison (sur notre site www.rachelbazin.com)



LES BUFFETS

Les tarifs incluent les sauces les condiments. Les plats sont dressés dans des contenants à usage unique recyclables. Dessert, pain, boissons, livraison et service non inclus.



BUFFET SYMPHONIE

Buffet froid

A partir de 30 personnes : 25€TTC/personne

- Assortiment de 3 salades au choix (200g/p) :
Salade de chou (noix/raisins secs/lardons) salade de pâtes (pesto/tomates fraîches et séchées/pignons), salade de riz nouvelle Orléans (aux crevettes et chorizo), salade des alpilles (mozzarella/melon/tomate), salade grecque (feta/concombre/olives /tomates), salade Hawaiï (crevettes/maïs/cœur de palmier/ananas/citron vert), salade croquante (haricots verts/amandes/radis/graines), salade périgourdine (lentilles/confit de canard), salade libanaise (pois chiche/aubergine/roquette), salade mexicaine (poivrons/tomates/avocat/haricots rouges/maïs), salade de pommes de terre/olives/lardons
- Assortiment de charcuteries et/ou viandes froides (130g/p)
- Assortiment de la mer (50g/p) : terrine de poisson, crevettes
- Assortiment de 2 fromages (50g/p)
- Salade verte



BUFFET GOURMAND

Buffet froid

A partir de 30 personnes : 33€TTC/personne

- Assortiment de 3 salades (200g/p)
- 1 verrine au choix : verrine avocat créole, verrine panna cotta de pesto (trio de tomates au basilic, mousse de chèvre frais), verrine asperges vertes (jambon cru/crumble noisettes), verrine Miami (pamplemousse/poulet/avocat), verrine guacamole de petits pois au wasabi/crabe au curry
- Assortiment de charcuteries italiennes et antipastis (100g/p)
- Saumon fumé et crevettes, crème, blinis (50g/p)
- Jambon laqué maison et sa sauce aigre douce
OU terrine de joue de bœuf à la vietnamienne (60g/p)
- Assortiment de 3 fromages (50g/p)
- Salade verte
- médaillons de foie gras mi-cuit (supplément de 4€)

BUFFET PLENITUDE

Buffet d'entrées froides et 1 plat chaud

A partir de 30 personnes : 38 €TTC/personne

Entrées

- Terrine de poisson/crevettes/saumon fumé (50g/p)
- Assortiment de charcuteries et terrines (60g/p)
- Assortiment de crudités et œufs mimosa
- Verrines de salade océane et taboulé
- médaillons de foie gras mi-cuit (supplément de 4€)

Plat chaud (même choix pour l'ensemble des convives) :

- Filet de poulet sauce au foie gras/galette de pommes de terre, tomate provençale
- Parmentier de joue de bœuf aux cèpes
- Filet de canard sauce au vinaigre de framboises et confit d'échalotes, gratin dauphinois, fagot de haricots verts
- Pavé de saumon au citron et herbes fraîches, crumble de courgettes, endive panée

Fromage

Assortiment de 3 fromages (50g/p), salade verte/pain



LES OPTIONS DES BUFFETS

- Selon le thème de votre mariage, votre destination de voyage de noce, etc...nous pouvons réaliser sur mesure un buffet thématique. (exemple : buffet italien, espagnol, asiatique, créole, mer, comtois, etc...) Contactez-nous et concrétisons ensemble vos belles idées !



- Le buffet de fromages. Dégustation d'une sélection de 5 fromages affinés (70g/p), accompagnés de pains spéciaux (aux noix, campagne, céréales), de fruits secs et fruits frais
Dressage en morceaux ou en portions individuelles.
7€50 TTC/p.



LES DESSERTS

Choisissez entre l'assiette gourmande, le buffet de dessert ou le gâteau d'exception.

L'assiette gourmande : 8€TTC/personne

- Minestrone de fruits d'été sirop verveine/menthe ou aspic d'agrumes à la fleur d'oranger
- Verrine chocolat framboise ou tiramisu au citron vert
- 1 chou (vanille intense, chocolat Caraïbe, praliné)

L'assiette « Douceur » 6€50 TTC/personne

- 1 part d'entremet (framboisier, chocolat/praliné, bavarois exotique)
- 1 verrine de fruits rouges rafraîchis à la menthe

Le buffet de desserts 10€ TTC/personne

Assortiment de mignardises, petits fours et verrines gourmandes (5 pièces/personne)

Les entremets

Retrouvez notre sélection d'entremets de saison sur notre carte en ligne

<http://rachelbazin.com/carte-de-saison/>



Le gâteau d'exception à partir de 7€80TTC/la part

Nous réalisons entièrement sur mesure le wedding cake ou Nude cake de vos rêves. Parfums des biscuits et fourrage en annexe.

Vous faites un mariage intime mais rêvez d'un wedding cake impressionnant qui sera le point de mire de votre repas ? Nous pouvons ajouter de faux étages (recouverts du même décor que le vrai gâteau pour un effet très réaliste) pour une pièce unique et grandiose.

A partir de 20 personnes.

La pièce montée de macarons à partir de 4€50TTC/personne

Présentation sur support (prêt) ou sur cône. 3 macarons/personne. Parfums et tarifs en annexe



LES EXTRAS

DOUCEURS

Pour votre soirée nous vous proposons une sélection de pièces sucrées

Les fruits frais

- Brochettes de fruits frais de saison présentées sur un support
56€TTC les 40 brochettes
- Brochettes de fraises, présentées sur support, et accompagnées de crème mascarpone à la vanille
65€TTC les 50 brochettes

Les petits fours sucrés

- Plateau de réductions assorties (mini tartelettes, mini éclairs, choux, ...)
54€ TTC les 30 pièces
- Plateau de 3 cupcakes assortis (framboise, citron, chocolat, myrtille, ...)
56€ TTC les 30 pièces
- Plateau de 4 macarons assortis
56 TTC les 40 pièces
- Plateau de 4 verrines assorties (mousse chocolat, fruits, panna-cota, tiramisu,...)
45€ TTC les 20 pièces
- Plateau de 4 petits choux assortis
54€ TTC les 30 pièces

Les animations sucrées

Nécessite la mise à disposition d'une table, d'une prise électrique, et d'un accès eau courante

- La fontaine à chocolat
Accompagné de pics de fruits frais, cubes de brioche, guimauves
3€90 TTC/p – A partir de 50 personnes. (3 pièces/p, matériel inclus)
- Le bar à cocktails
Choisissez 2 cocktails * pour désaltérer vos convives tout au long de la soirée (voir sélection an annexe)
10€TTC/personne- Commande à partir de 60 personnes- (2 cocktails /personne, pailles et matériel pour le bar à cocktail, mise en place inclus)
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Les friandises

- **La pièce montée de bonbons**
A partir de 48€ TTC (140 bonbons)
- **Brochettes de bonbons**
2€ pièce (6 bonbons par brochette) - commande minimum de 30 pièces



(Visuel : env.300 bonbons)

REPAS DU LENDEMAIN

Pour restaurer vos convives nous vous proposons 2 formules

- **Buffet symphonie** : 25€TTC/personne (à partir de 30 personnes)
- **Buffet gourmand** : 33€ TTC/personne (à partir de 30 personnes)



REPAS TEST

Les repas dégustations sont possibles sous certaines conditions (délai de commande, minimum de commande pour certains plats). Nous consulter.

Pas de dégustation possible entre le 15 avril et le 30 septembre



LES EXTRAS

Il est impératif de nous signaler lors de la commande, toute situation particulière qui pourrait impacter la qualité de la prestation (exemple :pas de local cuisine, lieu de réception très éloigné des cuisines, équipement insuffisant comme absence de cuisinière ou four, absence de poubelles, défauts notables, etc...).

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non signalement préalable, entraînant une impossibilité à la fourniture de la prestation commandée.

La mise en place d'une cuisine mobile ou d'éléments de cuisson et de conservation dans les endroits qui en sont dépourvus pourra générer des frais de location.

Selon la prestation choisie et le nombre de convives, des aides en cuisine pour le dressage pourront être ajoutées au devis.

Mise en place du buffet, vin d'honneur *

Dressage de votre vin d'honneur

Tables, nappage, décoration, fleurs, prévues par vos soins.

Service non compris

A partir de 55€TTC (jusqu'à 80 convives. Au-delà, nous consulter)

(*excepté décoration de salle)

Mise en place des tables repas *

Dressage des tables avec mobilier, nappage, vaisselle prévus par vos soins

Fleurs, décoration non compris

A partir de 80€ TTC (jusqu'à 60 convives. Au-delà nous consulter)

(*excepté décoration de salle)



COMMANDE ET LIVRAISON

LA LIVRAISON

Forfait tarifaire pour camion frigorifique trajet A/R + maintien température sur place.

- Zone 1 : de 0 à 39 Km (départ de nos locaux) 160€TTC
- Zone 2 : de 40 à 60 Km 200€ TTC
- Zone 3 : au-delà de 60 KM : sur devis

LE REGLEMENT

Lors de la validation de votre devis, un chèque d'acompte correspondant à 1/3 de la somme totale vous sera demandé. Cet acompte sera encaissé au plus tard 1 mois avant la date de votre réception (sauf accord contraire entre les parties).

80% du solde sera à régler en 1 ou plusieurs fois AVANT la date de la réception (sauf accord contraire entre les parties). Les 20% restants seront à régler après la réception, afin de rectifier la facture en fonction des éventuels ajustements horaires lors de la prestation ou incidents (bris de matériel, retenue caution matériel loué détérioré etc.).

Nous restons à votre écoute pour échanger sur d'autres échelonnements de règlement.

Conditions générales de ventes disponibles sur notre site internet :

<http://rachelbazin.com/conditions-generales-de-vente/>

CONTACT

www.rachelbazin.com – 06.30.25.62.05 – contact@rachelbazin.com

Dans un souci de qualité, nous vous demandons de passer vos commandes le plus tôt possible. Certaines périodes étant très demandées, vous pouvez vous trouver en concurrence avec d'autres clients, prioritaires si leur devis est antérieur au vôtre.

Nous nous réservons le droit de vous proposer un autre produit, dans la mesure où les délais de commande seraient trop courts ou les produits commandés, de qualité insuffisante ou indisponibles. Sachez néanmoins que nous mettrons tout en œuvre pour vous satisfaire.



WEDDING CAKE

Biscuit :

- Vanille
- Framboise
- Chocolat
- Chocolat/caramel
- Chocolat/noisettes
- Chocolat Orélys ou Dulcey
- Praliné
- Pépites chocolat blanc ou noir
- Noisette
- Citron
- Orange
- Myrtilles
- Fraise/fleur d'oranger
- Pistache
- Red velvet (biscuit rouge au goût légèrement malté)

Fourrage :

- **Ganache**
vanille, praliné, chocolat, chocolat/Grand Marnier, chocolat/orange, chocolat/menthe, chocolat gingembre, passion, framboise, café, pistache, marron, noix de coco, chocolat blanc, chocolat lait, nougat, citron, orange, noisette, chocolat Dulcey, menthe, bergamote, mangue, violette, fleur de sureau...

Possibilité aussi d'ajouter des perles de riz soufflées, des fruits secs concassés, un confit de fruits, un croustillant etc.

- **Crème Chessecake chocolat/blanc**
Avec insert pépites Oréos, copeaux chocolat, praliné, purée ou morceaux de fruits...

Recouvert de pâte à sucre selon vos souhaits



MACARONS

Les fruités

Ananas
Fraise
Framboise
Citron
Citron vert
Orange
Noix de coco
Mangue
Cerise
Pomme verte
Yuzu
Cassis
Figue
Pêche/abricot
Pistache
Noisette
Marron
Mirabelle
Melon
Poire
Myrtille
Fruits de la passion

Les chocolatés

Chocolat noir
Chocolat lait
Chocolat dulcey
Chocolat blanc
Chocolat/praliné
Chocolat/menthe
Chocolat lait/poivre vert
Chocolat/gingembre
Chocolat lait/passion
Chocolat/mandarine
Chocolat/griottine
Chocolat/coco
Chocolat/poire
Chocolat/piment d'Espelette
Chocolat/bergamote

Tarif : 1€40 pièce

A partir de 100 macarons : 1€30

Les fleuris

Rose
Fleur d'oranger
Violette
Thé au jasmin
Coquelicot
Verveine
Menthe
Fleur de sureau

Les gourmands

Vanille
Abricot/noix
Pain d'épice
Caramel au beurre salé
Spéculos
Cacahuète
Noisette/yuzu
Pistache /framboise
Framboise/coquelicot
Cappuccino
Mûre/violette
Rose/litchi
Nougat
Praliné feuilleté

Les insolites

Réglisse
Whisky
Citron/basilic
Citron/gingembre
Citron noir d'Iran
Curaçao
Fraise Tagada
Carambar
Toblerone
Bergamote
Cardamome
Mojito
Pina colada
Sésame noir



Pièce montée de macarons



Présentation sur support noir/pied cristal 47 à 237 macarons environ.
4€50/p (3 macarons/p) + chèque caution pour prêt matériel 80€



Présentation sur cône de 40 à 200 macarons environ. 5€80/personne,
(3 macarons/p).
(exemple : cône 40 cm x 18cm Ø :80/90 macarons)



Possibilité d'ajouter un support décoré supplémentaire :
Pour mettre en valeur votre pièce .Supplément de 35€
Uniquement sur les pièces montée « cône »

Décor de vos pièces selon votre thème et couleurs



Et selon votre imagination...



ENTREMETS

- **Framboisier**
(Mousse framboise, framboises, dacquoise amande)
- **Dacquoise citron vert**
(Dacquoise amande, mousse citron vert, framboises, noix de coco râpée)
- **Chocolat/framboise**
(Dacquoise amande, ganache chocolat, mousse framboise, miroir framboise)
- **Río**
(Dacquoise noisettes/chocolat, crémeux passion, mousse chocolat passion, feuilleté praliné)
- **Royal chocolat**
(Dacquoise amande/noisettes, mousse chocolat noir, craquant praliné)
- **Capri**
(Dacquoise amande/noisette, croustillant praliné, crémeux citron, mousse praliné)
- **Laurianne**
(Biscuit amande citron, mousse citron, insert pulpe de framboise)



OPTION MISE EN BOUCHE

Choisissez une mise en bouche qui sera servie à vos convives lorsqu'ils seront installés à table. (même choix pour l'ensemble des convives)

Mises en bouche de la mer

- Mini navette au crabe, citron confit *la pièce 2€50 TTC*
- Verrine de salade océane au saumon fumé *la pièce 2€80 TTC*
- Verrine : guacamole/crabe au curry *la pièce 2€80 TTC*
- Verrine : panna cotta à la bisque, crabe et pomme verte *la pièce 2€80 TTC*
- Verrine : gambas/vinaigrette au citron confit *la pièce 3€90 TTC*

Mises en bouche de la terre

- Poulet/sauce thaï *la pièce 2€60 TTC*
- Jambon de Parme /caramel de carotte *la pièce 2€60 TTC*
- Poulet tandoori/sauce raïta à la menthe *la pièce 2€80 TTC*
- Salade de fraise au jambon Serrano *la pièce 3€90 TTC*
- Houmous, poulet au satay et poivron confit *la pièce 3€90 TTC*
- Mousse de foie gras/chutney de pêche à la cardamome *la pièce 3€90 TTC*
- Sucette de foie gras au pop-corn *la pièce 4€20 TTC*

Mises en bouche végétariennes

- Bouchée : Clafouti de légumes confits *la pièce 2€10 TTC*
- Bouchée : falafels, sauce aux herbes et sésame *la pièce 2€80 TTC*
- Verrine : Panna cotta de courgettes /menthe/mousse de chèvre *la pièce 2€80 TTC*
- Verrine : Tartare de concombre et tomates au basilic *la pièce 2€80 TTC*
- Verrine : Gaspacho tomate/olives Kalamata *la pièce 2€80 TTC*
- Caviar d'aubergine/champignons teriyaki *la pièce 3€20 TTC*
- Houmous de petit pois à la menthe, crumble noisette *la pièce 3€20 TTC*
- Gaspacho de courgettes au lait de coco *la pièce 3€20 TTC*

LES COCKTAILS

- *Téquila sunrise* (téquila/orange/grenadine)
- *Bellini* (jus de pêche/prosecco)
- *Sex on the beach* (vodka/jus d'orange/jus de cranberries/liqueur de pêche)
- *Cuba libre* (rhum blanc/coca cola/citron vert)
- *Piña colada* (rhum blanc/lait de coco/ananas/sirop de canne)
- *Mojito* (rhum blanc/citron vert/ menthe/eau gazeuse)
- *Planteur* (rhum blanc/fruits exotiques/épices)



PRESTATAIRES ET PARTENAIRES

Nous mettons à votre disposition une liste de prestataires de mariages de qualité *

DOMAINES

Château de Huanne-Montmartin

Jean-Nicolas et Sophie vous accueillent dans leur domaine romantique et plein de charme, situé entre Besançon et Montbéliard.

Infos : chateau-montmartin.fr

Contact : 07-57-06-20-19

chateaudemontmartin@gmail.com

f : Château de Montmartin - Sophie et Jean-Nicolas



La Maison Royale de Pesmes

Domaine historique de XVème siècle avec son caveau pouvant accueillir 130 personnes assises et 200 en cocktail.

Chambres pleines de charme.

70140 Pesmes

Infos : maison-royale-de-pesmes.fr

f : La Maison Royale de Pesmes

Contact : 03.84.31.23.23

lamaisonroyaledepesmes@hotmail.com



ARTS DE LA TABLE/DECORATION

YES DAY EVENT

Location de mobilier, chapiteaux, arches pour cérémonie laïque, Candy bar et plus encore. Mise en place et décoration.

f : YES DAY EVENT

Contact : 07.69.81.51.69

yesdayevent70@gmail.com



ABC location

Un grand choix dans les arts de la table et mobilier.

Une remise offerte pour les clients RB traiteur

Showroom à Miserey Salines 25480

Infos : abclocation.fr

Contact : 03.81.48.03.40



LA BOITE A RIRE

Décoration de salle et de table, feux d'artifice.

Location de tables, chaises, nappage, vaisselle.

3 rue de la Madeleine

25000 Besançon

f : BOITE A RIRE

Contact : 03.81.81.18.81

boitearire.25000@gmail.com



JARDINS JACQUELINE

De la création à la décoration de votre lieu, Lola vous accompagne pour mettre en vie votre imaginaire. Menus, marque place, signalétique, scénographie cérémonie laïque, vin d'honneur, salle de réception, location livre d'or audio et plus encore.

Partielle ou totale, sa présence s'adapte à vos besoins, pour devenir créatrice de vos souvenirs.

Basée sur le Jura, proche Besançon, mais aussi disponible sur toute la France.

Pour échanger sur votre projet, prenez contact !

Infos :  : [jardins.jacqueline](https://www.instagram.com/jardins.jacqueline)

Contact : 06.74.47.50.14

weddingsjardinsj@gmail.com



MVS Event

Location de mobilier, art de la table, photo Booth, décoration, sonorisation etc..

Catalogue avec large choix.

Une remise sera faite en fonction du devis

Infos : mvs-events.fr

f : MVS Events

Contact : 06.62.20.87.13

contact@mvs-events.fr



PHOTOGRAPHE

Moment in time : Hélène CIELI photographie

Hélène saura capturer tous les moments de votre journée, avec sensibilité et talent.

Infos : helenecieli.com

f : Helene Cieli Photographie

Contact : 06.32.10.68.59

helenecieli@gmail.com



Anumeris

Jérémy Quinard vous propose plusieurs prestations à la carte, depuis la préparation des mariés jusqu'à l'arrivée du gâteau.

Une remise de 10% pour les clients envoyés par RB traiteur

Infos : anumeris.fr

f : Anumeris Photos

Contact : jeremy@anumeris.fr



FLEURISTES

Au jardin de Jade

Artisan fleuriste à Baume-les-Dames.

Bouquet, composition de table, décoration d'arches, boutonnières, bracelets, coiffure et plus encore.

Infos : **f** Au Jardin de Jade

Contact : 03.81.84.41.75

aujddjade@gmail.com



Mily Fleurs

Compositions, bouquets, plantes, bijoux et accessoires, Milly mets son savoir-faire à votre service pour votre grand jour.

Un geste commercial sera fait sur le bouquet de la mariée pour les clients RB traiteur

f : Mily fleurs

Contact : 03.81.80.86.43

milyfleur@outlook.fr



ESTHETIQUE/COIFFEUR

LES DEUX MIROIRS

Marie-Christine BERTRAND vous reçoit dans son salon de Chatillon Le Duc (25) ou se déplace sur le lieu de votre réception pour faire de vous la plus belle des mariées.

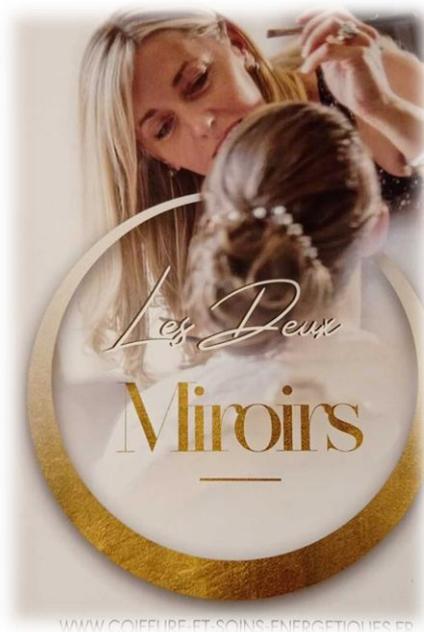
Styliste, visagiste, elle offrira pour vous et vos proches une prestation de qualité, que ce soit pour la coiffure, le maquillage ou les soins énergétiques.

Infos : www.coiffure-et-soins-energetiques.fr

f Marie Christine Bertrand Salon les Deux Miroirs et soins énergétiques

@ lesdeuxmiroirs

Contact : 03.81.56.98.17/06.86.88.81.23



ANIMATIONS

PASCALANIMM

Animation, son, éclairage, effets, borne à selfie, photo booth, karaokés, Pascal vous propose un large choix et sera à votre écoute pour une soirée réussie.

Infos : **f** Pascalanimm

Contact : 06.85.23.38.79

pascalanimm@aol.com



MVS Events

Sonorisation, éclairage, effets, vidéo DJ.

Infos : mvs-events.fr

f : MVS Events

Contact : 06.62.20.87.13

contact@mvs-events.fr



Musicien : Benjamin Nedey

Pour animer votre vin d'honneur, Benjamin, musicien solo, est à votre disposition. Répertoire : pop, reprise, folk, acoustique, blues, country.

Infos : @benjaminnedeymusicien

f : Benjamin Nédey Solo

Contact : 06.15.06.74.53

benjamin.nedey@orange.fr



Chanteuse : Annabelle

Passionnée de musique et riche d'une expérience de 20 ans sur des scènes privées et publiques, Annabelle possède un répertoire varié (disco, pop, rock, latino...) et vous propose une prestation musicale sur mesure pour satisfaire tous les goûts et ambiances.

Infos : @ annabelle.chanteuse25

Contact : 07.59.61.51.57

Annabelle.chanteuse25@gmail.com



Le Comité 25

Son, lumière, animation, photobooth, karaoké

Tout le professionnalisme et l'expérience du comité au service du plus beau jour de votre vie : nous intégrons l'organisation de votre mariage par une première réunion destinée à comprendre vos attentes

Infos : [le comité 25 son, lumières et animation DJ \(lecomite25.com\)](http://lecomite25.com)

f : Le comité 25

Contact : 06.45.92.00.67
andreoertel01@gmail.com



Glace sur plancha : Jules Chocolatier

Glaces artisanales préparées devant vos convives sur une plancha réfrigérée. En version sucrée, fruitée, salée, avec ou sans alcool. Une animation culinaire originale.

Infos : juleschocolatier.com

f : JULES Chocolatier

Contact : 06.77.78.83.38

juleschocolatier@hotmail.com



Animateur pour enfants : Le repaire des enfants

Benjamin et son équipe vous proposent des activités et animations pour les enfants, adaptés à leur âge et en toute sécurité.

Infos : lerepairedesenfants.fr

f : Le Repaire Des Enfants

Contact : 06.77.40.87.73

lerepairedesenfants@gmail.com



OFFICIANT DE CEREMONIE

Mari-ez vous

Marie Monrolin, officiante de cérémonie laïque depuis 2016 a à cœur de créer pour vous une cérémonie 100% à votre image.

Marie mets son écoute bienveillante, sa disponibilité et son implication pour chaque couple, comme s'il s'agissait de son propre mariage.

Infos : www.mari-ez-vous.com

 (25) Marie MONROLIN | [LinkedIn](#)

 : mari_ez_vous

Contact : 06.74.35.14.21

monrolinmarie@orange.fr



BRUNCH

Le Régal de Chouchou

Prolongez la magie de votre grand jour avec un brunch raffiné : sucré/salé, bar à salades, atelier pancakes, spécialités régionales ou spécialités d'ailleurs...

Le Régal de Chouchou propose un choix infini pour se faire plaisir avec des produits frais.

Infos : www.auregaldechouchou.com

f [Au régál de chouchou](#)

@ : auregal_chouchou

Contact : 07.78.41.87.76

christine@leregaldchouchou.com



*Les prestataires sus-nommés ne sont que des suggestions, la liste n'est pas exhaustive. Rachel Bazin traiteur ne pourra être tenue pour responsable en cas de manquement ou d'incident lié aux autres prestataires choisis par le client.