Rachel Bazin

Cuisine créative & gâteaux d'exception

MARIAGES & RECEPTIONS

2027



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 17

COMMANDE ET LIVRAISON 23

WEDDING CAKE 24

MACARONS 25

ENTREMETS 26

OPTION MISE EN BOUCHE 27

PRESTATAIRES ET PARTENAIRES 28

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
Repas élégant, traditionnel ou tendance
Cocktail dînatoire
Wedding cake
Buffet
Garden party
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 sur mesure** : nous sommes à l'écoute de nos clients, dans le respect de leur budget ou exigences alimentaires
- **pratiques éco responsable** : mesures anti-gaspillage, 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 8 à 10 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 boisson.
Forfait soft (sodas, jus de fruits bio, eau plate, eau gazeuse) :4€00TTC/personne

LES FORMULES

COCKTAIL GALA

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

8 pièces : 13€ TTC/personne*

- 2 mini cakes salés
- 2 canapé
- 1 pique fraîcheur
- 3 bouchées (type mini wrap, mini tartelette, …)

10 pièces : 16€/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

8 pièces : 18 TTC /personne*

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

10 pièces : 22€/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**
(pièces à base de produits d'exception, recettes fusions etc.)
8 pièces : 20€/personne*

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

10 pièces : 24€ /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 la mise à disposition d'une table, de prises électriques ainsi qu'un point d'eau courante.
Durée de l'animation : 1h à 1h30

LES ANIMATIONS SALEES FROIDES

La découpe de saumon fumé ou 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 (3 pièces/p)

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 (minimum 3 pièces/p)

Le bar à fromages

Un assortiment de 5 fromages régionaux, à déguster avec des fruits secs, confits de fruits ou gelées, tranches de pain de campagne.

Comté fruité, Morbier, Cancoillotte, Bleu de Gex, Tomme du jura.
Accompagné de pain de campagne, noix, gelée de Vin jaune ou de Macvin.

A partir de 40 personnes – 8€70 TTC/personne (4 pièces/p)

La dégustation de foie gras

Dégustation de foie gras, accompagné de pain de campagne et pain d'épice, 2 sortes de chutneys, fleur de sel et poivre Sarawak.

A partir de 40 personnes. 10€ TTC/personne (3 pièces/p)

Les mini tartines

Un assortiment de pains et de 6 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 etc.

A partir de 40 personnes – 7€50TTC /personne (5 pièces/p)





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
- Risotto aux champignons
- Cassolette de fruits de mer sauce safranée

A partir de 30 personnes – 9€50TTC /personne (2 pièces/p)

La plancha version terre

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

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

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

A partir de 60 personnes – 9€80TTC/personne (3 pièces/p)

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, sauce aux herbes fraîches.

A partir de 60 personnes –10€TTC/personne (3 pièces/p)

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, citron, fleur de sel, poivre, 2 sauces.

A partir de 60 personnes – 8€50 TTC/personne (3 pièces/p)

Les yakitoris

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

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

A agrémenter de 3 sortes de sauce, citron, petites tranches de pain grillé

A partir de 60 personnes – 10€ TTC/personne (2 pièces/p)



LES MENUS

Choisissez votre menu et la composition dans nos suggestions.
Même choix de menu pour l'ensemble des convives. Toute modification pourra entrainer un supplément pour la mise en œuvre de différentes recettes.
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 à la truite en deux façons : fumée et laquée, vinaigrette aux agrumes
- Salade au jambon de Parme, mozzarella, roquette et pêches grillées
- Biscuit de dorade, sauce champagne *(chaud)*

Plat au choix

- Filet de poulet sauce au foie gras, galette de pommes de terre, fagot du jardin
- Parmentier de canard aux cèpes
- Médaillon de sole, sauce crustacés, écrasée de pomme de terre au citron et beurre noisette

1 entrée + 1 plat +1 pain individuel : 32€ TTC /personne






Menu Eternité

Entrée au choix

- Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits de saison, toast brioché
- Salade végétale de tomates anciennes, fraises, burrata, pistou pistache/estragon
- Cannellonis de crabe des neiges, sauce or rouge* *(chaud)*
  *safran et bisque de homard

Plat au choix

- Suprême de pintade sauce au cassis, feuilleté de tian provençal, grenailles rôties aux herbes
- Filet de canard sauce bigarade, polenta dorée, petits légumes braisés
- Filet de bar, jus au réglisse, asperges vertes et galette de risotto à la milanaise

1 entrée + 1 plat+1 pain individuel : 40€ TTC /personne







Menu Passion

Entrée au choix

- Gravlax de saumon, gaufre de pomme de terre, sauce douce aux herbes, caviar Ikura
- Finger de foie gras, chutney de poire et épine-vinette, unagi d'espadon fumé
- Vol-au-vent au homard *(chaud)*

Plat au choix

- Suprême de volaille au vin jaune et morilles, crêpe parmentière, asperges vertes
- Filet de veau cuit basse température, cromesquis de champignons, crème de petits pois, légumes
- Filet de Saint Pierre, sauce au chablis, légumes de saison et huile de tagète

1 entrée + 1 plat : 48 € TTC /personne



LES OPTIONS DES MENUS

- La mise en bouche : à choisir dans la liste (même choix pour l'ensemble des convives).

- L'assortiment de 3 fromages affinés, pain aux noix, mesclun et vinaigrette balsamique 6€TTC/p

- La pause glacée*
  Les classiques : sorbet pomme/calvados, sorbet citron/vodka, sorbet poire/eau de vie poire, sorbet griotte/kirsch : 3€20 TTC/p
  Les trendys :sorbet fraise/fleur de sureau, sorbet melon/pineau des Charentes, citron vert/Limoncello, abricot/Amaretto) 4€30 TTC/p
  *sous condition d' un congélateur disponible et en bon état de fonctionnement sur les lieux de la réception

- Pour vos convives végétariens et véganes, nous pouvons vous proposer un menu de remplacement, sans supplément.

- Pour toute élaboration d'un menu différent pour une partie des convives, un supplément de 15% sera appliqué.

- Forfait boissons soft repas (eau plate, eau gazeuse, café, thé, infusion) : 2€80 TTC/p*
  *sauf bouteilles consignées

Le menu enfant

*MENU « **mini gourmet** » (de moins de 12 ans)*
Entrée, plat, dessert :18€
Plat, dessert :12.80€

Légumes à tremper et sauce dips OU melon/jambon blanc
Aiguillettes de poulet sauce crème et champignons/ gratin dauphinois
Mousse au chocolat
Friandise

Le menu prestataire

Pour restaurer vos prestataires (DJ, animateur, babysitter…), vous pouvez opter pour le même menu que vos convives ou pour un plateau repas de saison composé d'une entrée, un plat, pain et dessert pour 22€TTC






LES BUFFETS

Les tarifs incluent les sauces et condiments. Les plats sont prêts à être disposés, dressés dans des contenants à usage unique recyclables.
Non inclus : dessert, pain, boissons, livraison, mise en place du buffet et service.



BUFFET SYMPHONIE

Buffet froid
A partir de 30 personnes : 26€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 Hawaï (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 : 37€TTC/personne

- Assortiment de 3 salades (200g/p)
- 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 : 44 €TTC/personne

Entrées

- Terrine de poisson, sauce aux herbes et citron (50g/p)
- Assortiment de charcuteries et terrines (60g/p)
- Assortiment de 2 salades
- 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
- 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, polenta dorée
- Poulet au Vin jaune et morilles/galette de pomme de terre/fagot de légumes (supplément de 5€/p)

Fromage

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





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.
  9€60TTC/p.



LES DESSERTS

L'assiette gourmande : 8€TTC /personne

- 2 verrines au choix* :mousse au café/croquant chocolat, aspic d'agrumes à la fleur d'oranger, verrine chocolat framboise, tiramisu au citron vert, tiramisu café, tiramisu framboise, cheesecake aux fruits de saison
- 1 chou (vanille intense, chocolat Caraïbe, praliné)

L'assiette « Douceur » 7€ TTC/personne

- 1 part d'entremet (à choisir dans la liste en fin de catalogue)
- 1 brochette de fruits de saison

Le buffet de desserts 10€ TTC/personne

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






Le gâteau d'exception à partir de 8€50TTC/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.







Charmez et étonnez vos convives avec la mise en valeur de votre gâteau de mariage ! Location d'un socle de présentation pour un effet somptueux. (Socle en bois blond et cercle doré).

Le socle avec cercle nu : 28€TTC + caution de 180€

Le socle avec cercle et décoration personnalisée : à partir de 50€ + caution de 180€



La pièce montée de macarons

Présentation sur support noir/pied cristal (de 47 à environ 237 macarons). Prêt contre caution 90€.
1€90/macarons montés en support.
Parfums macarons en annexe






La pièce montée de madeleines

Une pièce montée originale et élégante qui surprendra à coup dur vos invités. Pour votre buffet de dessert, votre cocktail ou encas sucré pour votre soirée dansante.
Parfums : classique au beurre, framboise, myrtille, passion, orange, chocolat, citron, pistache.
Présenté sur socle avec personnalisation couleur + socle compris. (à partir de 1€50/madeleine)
A partir de 50 madeleines.
Personnalisable avec fleurs en sucre sur devis.



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, …)
  57€ TTC les 30 pièces
- Plateau de 3 cupcakes assortis (framboise, citron, chocolat, myrtille, …)
  57€ TTC les 30 pièces
- Plateau de 4 macarons assortis (parfums classiques)
  64 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 friandises

- La pièce montée de bonbons
  A partir de 48€ TTC (120 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

Ces buffets peuvent être livrés en même temps que votre repas de réception.

- **Buffet symphonie** : *26€TTC/personne (à partir de 30 personnes)*
- **Buffet gourmand** : *37€ TTC/personne (à partir de 30 personnes)*



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 sans accès direct aux cuisines ou très éloigné, équipement insuffisant comme absence de cuisinière ou four, absence de poubelles, défectuosités notables, etc…).

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non signalement préalable, entrainant une impossibilité totale ou partielle à la fourniture de la prestation commandée.

La logistique d'une cuisine mobile ou de matériel de cuisine dans les endroits qui en sont dépourvus pourra générer des frais supplémentaires

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

Selon la configuration des lieux (exemple: office et espace traiteur éloigné du lieu de réception, logistique vaisselle du lieu de réception à laver et ranger, absence de lave-vaisselle professionnel etc), du personnel de service supplémentaire pourra être facturé.

Il est de la responsabilité du client de vérifier l'exhaustivité et l'exactitude des informations du devis. La dernière version du devis approuvée par le client fait état de référence. RB traiteur ne pourra être tenu pour responsable d'une erreur validée par le client.

CGV complètes sur le site rachelbazin.com

Le service

Pour le service de votre vin d'honneur, *comptez un serveur pour 25 à 30 personnes (prise en charge de vos boissons le cas échéant, service des boissons, débarrassage des verres utilisés, service gestion et réapprovisionnement des pièces cocktail, gestion des demandes particulières en matière de boissons)

Pour un service à table, *comptez 1 serveur pour 12 à 15 convives (mise en place et réapprovisionnement des boissons et pain, service et débarrassage des assiettes, coordination avec le traiteur, gestion des différents régimes alimentaires et menus enfants le cas échéant, remise en ordre de la cuisine ou espace traiteur, rangement de la vaisselle sale de location dans les bacs dédiés. Le débarrassage des tables, chaises, mobilier et nettoyage de la salle de réception n'est pas inclu)

Pour un buffet en libre-service, comptez 1 serveur pour 30 personnes* (mise en place et réapprovisionnement des boissons et pain, coordination avec le traiteur, logistique et installation des réchauds et chafing dish, débarrassage du buffet et des assiettes remise en ordre de la cuisine ou espace traiteur, rangement de la vaisselle sale de location dans les bacs dédiés. Le débarrassage des tables, chaises, mobilier et nettoyage de la salle de réception n'est pas inclue). Si le buffet n'est pas en libre-service, le nombre de serveur conseillé sera fonction du type de buffet et de la variété de plats à servir.

L'heure d'arrivée du personnel de service sera fonction de la prestation choisie par le client et des tâches à effectuer avant le début du service.
Une prestation complète (service vin d'honneur + mariage) dure entre 6 et 10h.
Pour un service fluide et de qualité, il est impératif que le client informe le traiteur à l'avance des animations, ouvertures de bals et autres pauses prévues pendant le repas. Nous vous conseillons également en l'absence de maitre de cérémonie ou wedding planer de choisir une personne de confiance qui fera le lien avec l'équipe et le traiteur afin de lui indiquer les imprévus et retards dans l'organisation de la soirée. (heure de passage à table repoussée, animations entre les plats plus longues ou imprévues, surprise des invités pour les mariés qui pourraient engendrer une pause imprévue dans le déroulement du repas etc.). L'équipe s'efforcera de suivre au mieux ces changements, dans la limite du possible.
En cas de retard non imputable à RB traiteur (exemple passage à table décalé par décision du client) et en accord avec le client, des heures supplémentaires pourront être facturées.
En fonction de la configuration de la soirée et de l'avancée du remballage et en accord avec le client, l'équipe pourra partir plus tôt**.

*En fonction de la prestation choisie par le traiteur, de la configuration de la soirée et du lieu de réception, du niveau de prestation attendu etc., une estimation du nombre de serveurs vous sera conseillée.

**toute demi-heure commencée est due et facturée en totalité.

Mise en place de votre buffet et vin d'honneur (1)

Mise en scène de votre buffet de vin d'honneur avec :
Nappage blanc « banquet », composition fleuries(2) blanches et vertes sur support dorés, vases hauts, fleurs blanches, réhausseurs pour pièces cocktail.
60€ pour 1 table, 50€/table à partir de 2 tables, 40€/table à partir de 3 tables et plus
(comprends le dressage par nos soins, le débarrassage et le nettoyage des nappes)
Caution de 70€/nappe. En cas de perte ou dégradation (brûlure de cigarette, coulure de bougie, autre tâche indélébile…), la caution sera conservée.
Tables non comprises. Service non compris
(1) excepté décoration de salle
(2) fleurs artificielles

Location

Mange debout+housse blanche : 30€
Diamètre 60 cm, hauteur 108 cm
Disponibilité : 6



Compositions fleurs (2) blanches et support doré
Petit modèle (H38cm x L21cm) + compo fleurie ø 30 cm : 15€
Moyen modèle (H58cm x L24cm) + compo fleurie ø 32 cm : 18€
Grand modèle (H78cm x L 27 cm) + compo fleurie avec feuillage retombant ø 32 cm : 22€
Modèle XL (H 98 cm x L 30cm) + compo fleurie avec feuillage retombant ø 35 cm : 26€



Petit modèle



Moyen et grand modèles



Modèle XL

- <u>Réchaud électrique « Elégance » :</u>40€
  Avec bac GN1/1 Capacité 14L



- <u>Réchaud électrique :</u> 30€
  Avec bac Gn1/1 capacité 9 ou 14L



- <u>Bain-marie/réchaud électrique</u> : 40€
  Avec bac Gn1/1 et couvercle. Capacité 20L



- Percolateur 50 tasses : 25€



- Marmite électrique :25€
  Pour tenir au chaud soupes ou sauces



- Plaque induction 220V : 45€
  44x35x11 cm



- Rondins de bois : 3€ pièce
  De 25 à 30 cm de diamètre
  Recouvert de vernis alimentaire. Pour plateau de fromage, centre de table, décoration, présentoir apéritif etc.



- Pyramide pour verrines, macarons ou petits gâteaux : 16€
  Noir et transparent. Plexiglass.
  (pièces cocktail et verrines non fournies)



- Panière rectangle en osier :8€
  36x52x6 cm



- Panière ovale inclinée :8€
  40x44x3 à 13 cm



COMMANDE ET LIVRAISON

LA LIVRAISON

La livraison en camion frigorifique sera calculée en fonction de la prestation (nombre de convives, distance kilométrique depuis nos locaux, type de prestation choisie).

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 mettre à jour la facture en fonction des éventuels ajustements horaires lors de la prestation ou incidents (prestation supplémentaire, bris de matériel, retenue caution matériel loué détérioré etc.).
Nous restons à votre écoute pour trouver avec vous un échelonnement de règlement personnalisé.
Toute validation de devis vaut acceptation, compréhension et lecture des conditions générales de vente.
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.

Cette carte est uniquement valable pour les réceptions de mariage.

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/noisettes*
- *Praliné*
- *Pépites chocolat blanc ou noir*
- *Noisette*
- *Citron*
- *Orange*
- *Myrtilles*
- *Fraise/fleur d'oranger*
- *Pistache*
- *Red velvet (biscuit rouge au goût légèrement malté)*
- *Thé vert Matcha*

Fourrage :

- ***Ganache***
  vanille, praliné, chocolat, chocolat/Grand Marnier, chocolat/orange, chocolat/menthe, chocolat gingembre, passion, framboise, fraise, cerise, café, pistache, marron, noix de coco, chocolat blanc, chocolat lait, nougat, citron, orange, noisette, chocolat blond, 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…

Décor :

- ***Pâte à sucre***

Couleur et éléments de décor selon vos envies.

- ***Nude ou naked cake***

Partiellement ou totalement recouvert de crème.

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
Choclat 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 à la pièce (hors pièce montée) : 1€60

Les fleuris

Rose
Fleur d'oranger
Violette
Jasmin
Coquelicot
Verveine
Menthe
Fleur de sureau

Les gourmands

Vanille
Abricot/noix
Pain d'épice
Caramel au beurre salé
Spéculos
Cacahuète
Limoncello
Pistache /framboise
Framboise/coquelicot
Straciatella
Mûre/violette
Nougat

Les insolites

Réglisse
Whysky
Citron/basilic
Citron/gingembre
Curaçao
Fraise Tagada
Carambar
Toblerone
Bergamote
Cardamome
Mojito
Sésame noir
Thé vert Matcha
Feuille de pandan

ENTREMETS

- ***Framboisier***

(Mousse framboise, framboises, dacquoise amande)

- ***Dacquoise citron vert***

  (Dacquoise amande, mousse citron vert, noix de coco râpée)

- ***Dacquoise framboise***

  (Dacquoise amande, mousse framboise, coulis de framboise)

- ***Chocolat/framboise***

  (Dacquoise amande, ganache chocolat, mousse framboise, miroir framboise)

- ***Bavarois exotique***

  (Dacquoise amande/citron vert, feuillantine coco, mousse passion)

- ***Royal chocolat***

  (Dacquoise amande/noisettes, mousse chocolat noir, craquant praliné)

- ***Succès praliné***

  (Dacquoise amande/crème mousseline pralinée)

OPTION MISE EN BOUCHE

Régalez vos convives avec une mise en bouche qui sera servie à table.
(même choix pour l'ensemble des convives)

Mises en bouche de la mer

• *Guacamole/crabe au curry*	*la pièce 3€50 TTC*
• *Panna cotta à la bisque, crabe et pomme verte*	*la pièce 3€50 TTC*
• *Gambas/vinaigrette au citron confit*	*la pièce 3€90 TTC*

Mises en bouche de la terre

• *Jambon de Parme /caramel de carotte*	*la pièce 3€50 TTC*
• *Salade de fraise au jambon Serrano*	*la pièce 3€90 TTC*
• *Houmous, poulet au satay et poivron confit*	*la pièce 3€90 TTC*
• *Sucette de foie gras au pop-corn*	*la pièce 4€20 TTC*

Mises en bouche végétariennes

• *Panna cotta de courgettes/lait de coco /menthe/mousse de chèvre*	*la pièce 3€50 TTC*
• *Tartare de concombre et tomates au basilic*	*la pièce 3€00 TTC*
• *Gaspacho tomate/olives Kalamata*	*la pièce 3€00 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*

PRESTATAIRES ET PARTENAIRES

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

DOMAINES

Château de Huanne-Montmartin

Jean-Nicolas et Sophie vous accueillent dans leur domaine romantique et élégant, situé à côté de Baumes-les-Dames.
Infos : château-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.
Hébergement possible dans des chambres décorées avec gouts.
70140 Pesmes
Infos :maison-royale-de-pesmes.fr
f : La Maison Royale de Pesmes
Contact : 03.84.31.23.23
lamaisonroyaledepesmes@hotmail.com



Les Gites du Sapey



Situés aux portes du Haut Doubs, cette ancienne ferme rénovée est l'endroit idéal pour votre mariage.
Salle de réception, dortoir, parc arboré et ombragé , 2 gîtes, Spa Wellness, salle de jeux, tente nomade
Infos : lesgitesdusapey.fr
Contact : 06.85.37.15.25
info@lesgitesdusapey.fr
f : Les gîtes du Sapey – Le domaine du Sapey

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. David, fort d'une longue expérience dans l'évènementiel saura vous conseiller pour la mise en scène de vos projets.

: 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. Le savoir-faire de Florence à votre service.

3 rue de la Madeleine

25000 Besançon

: 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
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
: 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
 : 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
 : Anuméris Photos
Contact :jeremy@anumeris.fr



RS PRODUCTION Photographe et vidéaste à Besançon

Reportage de mariage et d'événement, en photo ou en vidéo, en Franche-Comté. Un regard discret, qui raconte la journée de bout en bout, du tournage au rendu final.
15% de réduction pour toutes personnes venant de Rachel Bazin traiteur.
Infos : @rs.production.visuels
Contact : rs.production.visuels@gmail.com



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 : Au Jardin de Jade
Contact : 03.81.84.41.75
aujdjade@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
: Mily fleurs
Contact : 03.81.80.86.43
milyfleur@outlook.fr

Mélusine

Mélusine vous accueille dans son univers féerique et raffiné à Besançon & Dijon.
Plus de 800 robes de mariée, robes de cocktail et costumes.
Faites-nous confiance, relâchez la pression, vous êtes entre de bonnes mains. Bienvenue chez Mélusine !
Sur rendez-vous, un salon sera privatisé pour vous et vos proches pour un essayage personnalisé et un moment unique.
Infos : Mélusine Création : robes de mariées Besançon



: Mélusine
: mélusine.besancon.dijon
Contact Besançon: 38 Faubourg Rivotte 25000 BESANCON
Contact Dijon: 15 rue d'Auxonne 21000 DIJON
03.45.34.31.58
03.81.81.77.13

ESTHETIQUE/COIFFEUR

BULLE DE BIEN ETRE

Lucile se déplace à domicile ou sur votre lieu de réception, pour une prestation personnalisée. Soins visage et corps, modelage, onglerie, extension et rehaussement des cils, essais maquillage avant le grand jour, les produits cosmétiques utilisés sont à base de poudre de bambou, non testés sur animaux. Lucile vous accompagne avec professionnalisme et douceur pour une parfaite journée de mariage.

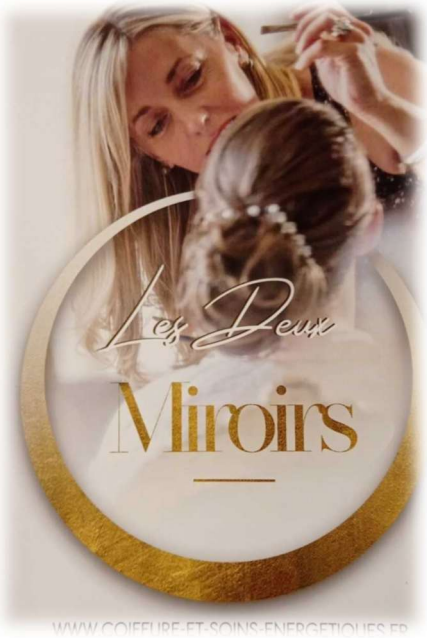
Infos : Bulle de Bien-être Authoison
bulledebienetreauthoison
Contact : 06.74.99.08.71



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
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 : Pascalanimm
Contact : 06.85.23.38.79
pascalanimm@aol.com

MVS Events



Sonorisation, éclairage, effets, vidéo DJ.
Infos : mvs-events.fr
: 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
: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 dur 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 gouts et ambiances.



Infos : annabelle.chanteuse25
Contact : 07.59.61.51.57
Annabelle.chanteuse25@gmail.com

Le Comité 25

DJ, 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 : https://wwwlecomite25.com
: Le comité 25
Contact : 06.45.92.00.67
lecomite25@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. Également pièces montées de choux.
Infos : juleschocolatier.com
 : 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
 : Le Repaire Des Enfants
Contact : 06.77.40.87.73
lerepairedesenfants@gmail.com

Animation enfants : Ephémère et Brillant



Rosa propose une animation festive, colorée et 100 % kids-friendly : tatouages éphémères à paillettes ou encre, et pose de mèches colorées. Une activité ludique et esthétique qui ravira les enfants lors de vos événements familiaux.
✨ En option : animation Barbe à papa, pour encore plus de magie et de gourmandise !
Infos : : Éphémère et Brillant
Contact : 06.11.23.23.53
rosatatoo@outlook.fr

Animateur pour enfants : Les fées de rêve

Parce que les enfants aussi méritent un moment inoubliable, *Les Fées de Rêve* propose des animations sur-mesure lors de vos mariages, réceptions ou autres événements festifs.
Ateliers créatifs, grands jeux, mini boum… Tout est pensé pour occuper les enfants en toute sécurité pendant que les adultes profitent pleinement.
Infos lesfeesdereve
: Les Fées de Rêve
Contact : Vénëtia COUTELA – 07 69 11 65 76
lesfeesdereve@gmail.com



CAVISTE/VIGNERONS

Champagne DROUILLY Pierre & Fils

Vigneron depuis 4 générations, la maison de champagne DROUILLY Pierre & Fils élabore ses cuvées depuis 2003 au sein même de leur exploitation. Les raisins proviennent exclusivement de leur terroir de Noé les Mallets ou ils sont implantés. Partager et faire découvrir leur terroir, cultiver dans le respect de la nature et sa biodiversité sont au cœur des valeurs de cette maison de champagne.

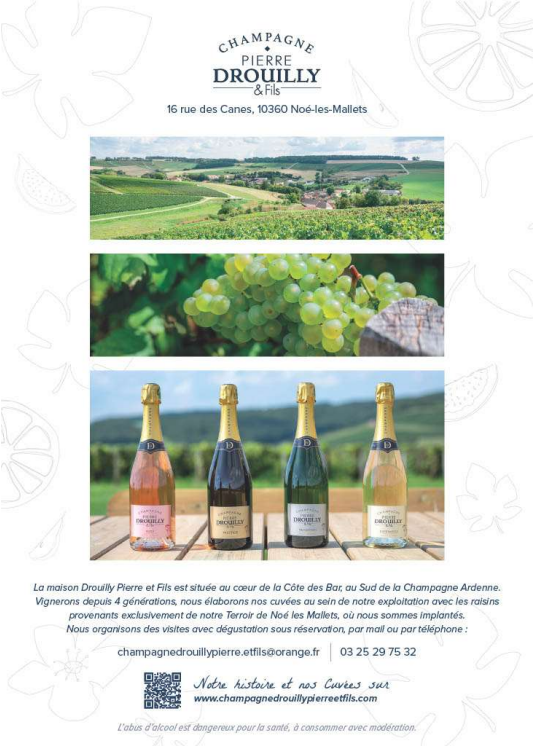
Infos : champagnedrouillypierreetfils.com

: champagne_drouilly

: Champagne Drouilly Pierre et Fils

Contact :champagnedrouillypierreetfils@orange.com

03 25 29 75 32



Domaine de la BOUGARDE

Depuis 1974, le Domaine de la Bougarde fait revivre les grands vins d'Offlange. Les vins blanc en Chardonnay, Pinot blanc, Pinot gris et Savagnin et les vins rouges en Pinot rouge et Gamay donnent des vins fruités et structurés sur ce terroir si particulier du Nord Jura.

Le domaine vous propose une gamme de vins tranquilles ainsi qu'une gamme en méthode traditionnelle pour les Perlants et Perlfruits.

Offre partenaire : 1 bouteille offerte pour 12 achetées

Infos : Domaine de la bougarde à Offlanges

: domainedelabougarde

: Domaine de la Bougarde

Contact : domaine.de.la.bougarde@gmail.com

Maxime GUELLE- 06.42.36.94.70

21-23 rue de la Bougarde

39290 OFFLANGES



Domaine de la Bougarde
- Maxime Guelle -

OFFICIANT DE CEREMONIE/WEDDING PLANNER

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

Vos Précieux Moments

De l'organisation totale à la coordination du jour J en passant par la décoration de votre lieu de réception ou encore à la création de votre cérémonie laïque, Lucie sera présente pour faire de votre mariage le plus beau jour de votre vie. Un catalogue de location qui ne cesse de s'agrandir au fil des événements et des créations de décorations personnalisées est également disponible!



Infos :vosprecieuxmoments.com
:vos_precieux_moments
: Vos précieux moments
Contact :vpm.lucie@gmail.com

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
Au régal de chouchou
: auregal_chouchou
Contact : 07.78.41.87.76
christine@leregaldechouchou.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 prestataires choisis par le client.