

LE FOOD COURT

se restaurer autrement

Vous souhaitez réunir vos clients, partenaires ou collaborateurs autour d'un moment de convivialité ?

« Food Court » by RENAUD Traiteur, c'est l'assurance d'un **cocktail moderne et novateur**, à base de produits frais et locaux ; le tout dans une ambiance inspirée des dernières tendances culinaires.



C'EST QUOI ?



SE RÉGALER

2 généreux burgers de 200g parmi :

- Steak de bœuf français
- Steak de volaille Label Rouge
- Steak vegan

Pains faits maison

Fromage sarthois Bio

+ 1 grand cornet de frites ou potatoes – faites maison



Service aux stands animé par nos cuisiniers en tenue.



SE RAFFRAICHIR

Une sélection de boissons locales et rafraichissantes :

- Un jus de pomme artisanal de la Sarthe
- Une bière locale brassée à Laigné-en-Belin (Sarthe)
- Les eaux plates & pétillantes

+ 1 animation jus détox :

jus détox de fruits et légumes réalisés grâce à une centrifugeuse

Servis par nos barmen.



SE LAISSER TENTER

1 cornet de glace de type IceRoll, faite maison, inspiré de la street-food thaïlandaise.

Exemples de parfums :

- Fraises Bio sarthoises et meringue rose – faite maison
- Chocolat au lait fermier local et grué
- Pomme sarthoise et caramel à la fleur de sel

Réalisé à la demande par un IceRoller, sur une plaque givrée à -30° !



TOUT COMPRIS !

La vaisselle, le personnel de service et les animateurs.

À QUEL TARIF ?

À PARTIR DE 50 PERSONNES

44,90€ HT

À PARTIR DE 100 PERSONNES

39,90€ HT

À PARTIR DE 150 PERSONNES

35,90€ HT

À PARTIR DE 200 PERSONNES

33,90€ HT

OPTION : MANGE-DEBOUT : PRIX DE VENTE HT DU MANGE-DEBOUT : 18,50€ (1 TABLE POUR 5 PERSONNES RECOMMANDÉ)

CONTACTEZ-NOUS



1, rue Gobillon
72220 Laigné en Belin
(LE MANS)



02.43.47.53.64
www.renaudtraiteur.fr
b.leroux@renaud-traiteur.org