

NOTRE PHILOSOPHIE

- Bâtir ensemble le projet qui vous ressemble
- Imaginer sur mesure votre événement selon vos envies et votre budget
- Conjuguer la création et la rigueur
- Accompagner vos projets en faisant preuve de réactivité et de disponibilité
- Rassembler toutes nos forces et nos énergies afin de vous donner entière satisfaction





Créateurs de moments uniques

L'EQUIPE

- Vincent Baron / Chef Traiteur
- Nathalie Baron / Responsable Administrative
- Damien Ferrières / Responsable de la relation client

LE TRAITEUR ET +

- Forme Juridique : SARL
- Organisateur de réception
- Crée vos événements sur mesure

PLATEAUX REPAS



Instants de simplicité

Moments gourmands à prix doux

Instants de simplicité

Imaginer des recettes savoureuses

Instants de simplicité

Moments gourmands à prix doux

Varier les plaisirs au quotidien

Moments gourmands à prix doux

Varier les plaisirs au quotidien

Imaginer des recettes savoureuses

Instants de simplicité

Varier les plaisirs au quotidien

Imaginer des recettes savoureuses

Varier les plaisirs au quotidien



Créateurs de moments uniques

Tél. 02 40 78 78 00

Fax 02 40 78 86 64

contact@baron-traiteur.com

www.baron-traiteur.com



Tous nos plateaux sont accompagnés de pain individuel et bouteille d'eau

Coffret Sandwichs 10,50€ HT

Sandwichs à base de légumes
Sandwichs à base de viandes ou poissons
Pâtisserie fraîche du jour

Chevalier 14,50€ HT

Gâteau de Quinoa aux écrevisses,
crème aux fines herbes
Suprême de poulet infusion de thé,
légumes du soleil levant
Fromage de saison
Salade de fruits frais

Vicomte 15,50€ HT

Salade de lentilles au jambon sec de pays
Longe de porc à la Sauge
Duo de fromages de saisons
Gâteau de riz maison

Plateau du jour 15,50€ HT

Entrée
Plat
Duo de fromages de saisons
Pâtisserie fraîche du jour

Sirène 16,50€ HT

Cake saumon et feta,
crème aux fines herbes
Filets de rouget à la salsa de Mangue
Duo de fromages de saisons
Tartelette aux fruits

Végétarien 16,50€ HT

Taboulé frais du chef
Gâteau de légumes fondant et pommes
Duo de fromages de saisons
Fruits saisonniers

Comte 17,50€ HT

Crevettes aux agrumes
Emincé de bœuf à la moutarde,
galettes de pommes de terre
Duo de fromages de saisons
Taboulé d'ananas fruité et créme exotique

Marquis 18,00€ HT

Mâche au lard fumé et son œuf poché
Eventail de magret de canard aux agrumes
Duo de fromages de saisons
Panacotta aux fruits rouges

Duc 18,50€ HT

Tartare de saumon frais mariné,
crème de ciboulette
Jambon braisé sauce au madère
Gratin dauphinois
Duo de fromages de saisons
Tatin pommes

Prince 20,00€ HT

Sablé de chèvre et tomates marinée
Darne de saumon à l'unilatéral
Légumes de saisons aux senteurs parfumées
Trio de fromages de saisons
Mousse choco-poire et caramel

Roi 21,00€ HT

Délice de foie gras maison et ses pains toastés
Gigot d'agneau rôti et son jus de romarin
Trio de fromages de saisons
Royal aux trois chocolats

Empereur 22,00€ HT

Carpaccio de Saint Jacques
et mousse de Roquette
Brochettes de filets de caille et fruits secs
Allumettes de légumes de saisons
Trio de fromages de saisons
Assortiment de mignardises sucrées

Carte des boissons pour accompagner vos plateaux repas

Bordeaux AOC 75cl 10,50€ HT

Sauvignon 75 cl 6,50€ HT

Coca-cola 25cl 2,00€ HT

Bordeaux AOC 37,5cl 6,50€ HT

Sauvignon 37,5cl 4,50€ HT

Ice Tea 25cl 2,00€ HT

Pour toutes autres boissons, nous consulter

Conditions générales de vente

Commandes

Toute commande ou modification de commande doit être confirmée par écrit et passée au plus tard la veille de la livraison avant 18h00. Pour le jour même contacter nous au 02 40 78 78 00. Baron Traiteur & Evénements se réserve le droit de modifier la composition des plateaux repas en fonction des aléas liés aux approvisionnements ou fabrication de produit.

Livraison

Le client peut choisir de se faire livrer. Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif en vigueur.

Condition d'annulation

Toute annulation d'une commande par le client intervenant après 18h00 la veille du jour de la prestation, entraîne la facturation par notre établissement d'une indemnité forfaitaire correspondant à 100% du montant total de la prestation.

Prix

Les prix sont ceux du tarif applicable le jour de la commande mentionné sur le bon de commande à renvoyer.

Ces prix sont susceptibles d'être révisés en fonction du cours des produits et des conditions économiques.

Tous nos plateaux sont en emballages réutilisables et sont biodégradables. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

COCKTAILS BUFFETS



Donner du sens à vos envies

Souffle de créativité

Mélange de plaisir et convivialité

Baron Traiteur accompagne vos projets

Mélange de plaisir et convivialité

Donner du sens à vos envies

Souffle de créativité

Donner du sens à vos envies

Baron Traiteur accompagne vos projets

Mélange de plaisir et convivialité

Souffle de créativité

Baron Traiteur accompagne vos projets



Créateurs de moments uniques

Tél. 02 40 78 78 00

Fax 02 40 78 86 64

contact@baron-traiteur.com

www.baron-traiteur.com



Baron Traiteur & Evenements vous accompagne dans vos projets, buffets, cocktails...
Nous créons vos envies sur mesure. Vous trouverez ci-dessous des suggestions de notre savoir-faire.
Vincent Baron et son équipe restent à votre disposition pour vous faire vibrer des plaisirs gourmands.
Pour connaître nos différentes formules, contactez-nous au 02 40 78 78 00.

Nos prestations culinaires préparées devant vos convives

Bateau d'huîtres et palourdes
Huîtres accompagnées de citron et vinaigre
Pain de campagne et Beurre à la Fleur
de Sel de Guérande

Poêlées

Fricassée d'écrevisses, Moules au roquefort
Saint Jacques à la crème de xérès

La plancha

Minis brochettes de viandes et de poissons
Saint Jacques safranées, saumon au basilic,
Porc aux épices, bœuf en marinade, etc.

Nordique

Découpe de Saumon label rouge :
variété de saumons marinés et fumés
accompagnés de blinis et crème citron ou
ciboulette

Sud Ouest

Foie gras de canard maison
servi sur son toast chaud
Foie gras à la figue, Nougat de foie gras,
Foie gras poêlé

Pierrades de poissons

Tranchettes de saumon, de sandre,
rouget barbet et noix de Saint-Jacques

Pierrades de viandes

Tranchettes de Magret de canard,
mignon de porc et bœuf

Buffet

Hors d'œuvres

Ananas surprise, Pamplemousse cocktail,
Avocat cocktail, Variations de Tiramisu Salé,
assortiments de crudités et de salades

Panier de cochonnailles

Saucisson sec, Saucisson à l'ail, Andouille, Salami

Assortiment de terrines

Poissons, fruits de mer, légumes, charcuterie...

Assortiment de viandes froides

Aiguillette de canard, rôti de porc, de bœuf, de
dinde, jambon sec et fumé

Moments Fromagers de nos terroirs

En plateau, en brochette

Corbeilles de fruits

Réductions sucrées, Pâtisserie

Cocktails

Canapés salés variés prestiges
Petit toast de pain «Gana» au saumon fumé,
au foie gras de canard, au magret fumé,
mousse de saumon...

Mini Cassolettes chaudes de viandes

Aiguillette de canard rôti au muscadet,
Croustillant de jambon aux poires
Filet de caille échalote confite et son jus au Porto

Mini Cassolettes chaudes de poissons

Noix de Saint Jacques crémé de xérès
Rouget sur brunoise de légumes au basilic
Saumon aux légumes primeurs

Nos assiettes cocktails

Tartare de tomates et chèvre
Foie gras et porto blanc
Saumon fumé crème d'aneth
Saumon mariné et zeste de citron vert

Carpaccios en mini cuillères

Magret de canard, bœuf
Saint Jacques, Saumon

Verrines

Panacotta de foie gras crème de porto réduit
Salpicon de thon et betterave rouge
Crevette vapeur aux agrumes

Pains briochés

Briochette au foie gras
Briochette de rillettes d'oie
Briochette de magret de canard fumé
Délices du potager croquant :
Légumes frais accompagnés de sauce tartare, aioli

Spécialités d'ailleurs

Mini acra
Mini nems
Samoussa

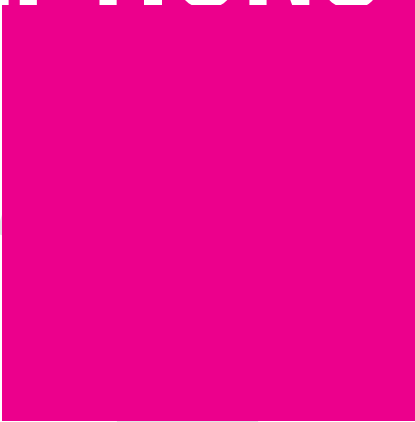
Assortiment de sushis

Réductions sucrées

Minis éclairs, minis choux,
petites tartelettes aux fruits
Minis gâteaux variés

Verrines sucrées

RECEPTIONS



Création adaptée selon vos envies

Vous rêvez d'un moment d'exception

Baron Evénements le fait pour vous

Votre événement sur mesure

Vous rêvez d'un moment d'exception

Création adaptée selon vos envies

Vous rêvez d'une soirée d'exception

Votre événement sur mesure

Baron Evénements le fait pour vous

Baron Evénements le fait pour vous

Votre événement sur mesure

Création adaptée selon vos envies



Créateurs de moments uniques

Tél. 02 40 78 78 00

Fax 02 40 78 86 64

contact@baron-traiteur.com

www.baron-traiteur.com



Ces menus sont des suggestions, le chef peut vous concocter vos menus sur mesure selon vos envies et votre budget.

SOUVERAIN

Nage de queues d'Écrevisses chaudes
ou
Salade tiède de lardons au Cabécou
ou
Crevettes cuites vapeur aux agrumes en salade

Filet de rouget barbet légumes au basilic
ou
Filet de Colin rôti,
étuvée d'épinards et coulis de homard
ou
Suprême de pintadeau aux deux pommes
Citron et porto blanc
ou
Mignon de porc cuit basse température
Mousse de moutarde

Mi-cuit au chocolat, cœur fondant caramel
crème de menthe
ou
Tarte fine aux pommes tièdes et sa boule de glace vanille
ou
Charlotte aux fruits rouges et son coulis

Boissons chaudes

DIVIN

Tartare aux deux saumons et sa chiffonnade de
saumon fumé, asperge verte, crème de ciboulette
ou
Duo de fois gras mi-cuit poêlé
ou
Fleur de St Jacques et langoustines
à la crème de Noilly

Duo de la mer à la Nantaise saumon et brochette de
St Jacques Fondue de poireaux, beurre blanc
ou
Filet de sandre farandole de légumes, crème de Noilly
ou
Filets de caille aux raisins
ou
Magret de canard en éventail
Feuilleté de pommes de terre et poire au vin

Trio de fromages et Salade composée

Royal aux 3 chocolats crème anglaise
ou
Tiramisu à la framboise
ou
Crème brûlée à la vanille

Boissons chaudes

ROYAL

Tarte fine de gambas mariées au pistou,
tomates et mozzarella fondante
ou
Fricassée d'écrevisses et St Jacques Coulis de homard
ou
Roulade de saumon fumé
et sa conserve d'œuf brouillé

Croustillant de Merlu blanc,
chair de tomates confites, riz parfumé
ou
Dos de saumon poêlé, saveur parfum d'Orient
Brunoise méditerranéenne

Duo de filets de caille en brochette au Sauternes
Gratin dauphinois, pommes fruits
ou
Mignon de porc rôti aux fines épices chinoises
ou
Magret de canard, sauce gamay
Poire au vin, gratin dauphinois

Brick de curé Nantais sur lit de mâche

Cocotier des Iles mousse mangue et passion
ou
Poire chocolat au lait et sa crème anglaise
ou
Douceur caramel

Boissons chaudes

IMPERIAL

Poêlée de St Jacques aux lardons et champignons,
frisée fine, crème de Xérès
ou
Fricassée de gambas et langoustines
aux légumes provençaux
ou
Assiette périgourdine
Foie gras de canard maison, tranchettes de magret fumé, lardons fumés et
gésiers de volaille confits tièdes lit de frisée fine, vinaigrette balsamique

Duo de la mer à la Nantaise saumon et brochette de
St Jacques Fondue de poireaux, beurre blanc
ou
Filet de sandre aux saveurs automnales

Tournedos de bœuf Rossini
Tournedos surmonté d'une tranche de foie gras de canard tiède
ou
Noisette d'agneau rôti, jus de Provence, pommes paillason
ou
Suprême de pintadeau aux pleurotes, compotée de
choux aux lardons, sauce morilles

Trio de fromages sur lit de salade

Craquigne aux poires et sa mousse de chocolat au lait
ou
Instant Gourmand
Royal chocolat, mini crème brûlée, tiramisu fruits rouges
ou
Fraisier

Boissons chaudes

PAUSES



L'instant gourmand

A tout moment de la journée

Pause détente

Pause détente

L'instant gourmand

A tout moment de la journée

A tout moment de la journée

Pause détente

L'instant gourmand



Créateurs de moments uniques

Tél. 02 40 78 78 00

Fax 02 40 78 86 64

contact@baron-traiteur.com

www.baron-traiteur.com



Pour un **moment de détente** entre collaborateurs, une pause lors de votre réunion...
nous vous proposons des **instants gourmands** tout au long de la journée

L'INSTANT SIMPLICITÉ

Servi sous forme de buffet

Boissons

Café

Thé

Tisane

Jus de fruits

Eau minérale

Coca-cola

Petits gâteaux

Assortiment de petits macarons

Variation de petits gâteaux secs

L'INSTANT BONJOUR

Petit déjeuner servi
sous forme de buffet

Boissons

Café

Thé

Tisane

Chocolat chaud

Jus de fruits

Eau minérale

Viennoiseries

Minis croissants

Minis pains aux raisins

Minis pains au chocolat

L'INSTANT CAMPAGNE

Servi sous forme de buffet

Boissons

Café

Thé

Tisane

Jus de fruits

Eau minérale

Dégustation de vin rouge de pays

Petite charcuterie

Assortiments de saucissons

Terrine de pâté de campagne

Rillettes d'Oie sur pain brioché

L'INSTANT GRAND LARGE

Servi sous forme de buffet

Boissons

Café

Thé

Tisane

Jus de fruits

Eau minérale

Dégustation de vin blanc de pays

Délice de la mer

Brochettes de gambas

Cuillères de moules à la Provençale

Rillettes de saumon et son blinis

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Toutes nos prestations comprennent :

Juponage - Le nappage - Serviettes - Tasses et sous tasses à café - Verres à jus de fruits - Verres à eau - Verres à vin - Décoration du buffet - La mise en place - le débarrassage

BOISSONS



Sensations gustatives

Accord mets et vins

Plaisir des sens

Plaisir des sens

Accord mets et vins

Sensations gustatives

Accord mets et vins

Plaisir des sens

Sensations gustatives



Créateurs de moments uniques

Tél. 02 40 78 78 00

Fax 02 40 78 86 64

contact@baron-traiteur.com

www.baron-traiteur.com



Nous vous proposons ci-dessous une liste de boissons.
Cependant, il vous est possible de nous confier vos
souhais afin que nous puissions enrichir notre offre
et ce, afin de mieux vous convenir.

Blanc

Sauvignon Vin de pays du Comté Tolosan
Chenin blanc Vin de pays du Jardin de la France
Chardonnay Vin du pays d'Oc
AOC 1^{er} Côte de Blaye Château Haut-Terrier

Rouge

Cabernet Sauvignon Vin de pays d'OC
AOC Bordeaux supérieur Château st Jean
AOC Saumur Champigny Domaine des coutures
AOC 1^{er} Côte de Blaye Château Haut-Terrier

Nos eaux

Eau plate : Evian, Vittel...
Eau gazeuse : Badoit, San Pellegrino, Ferrarelle

Nos apéritifs

Kir vin blanc
Kir pétillant
Champagne
Crémant de Loire
Cidre
Porto
Whisky
Martini
Suze
Cocktail maison...

Nos softs

Jus d'orange, abricot, ananas...
Coca-cola, Orangina, Sprite,
Fanta...
Sirop de menthe, fraise,
grenadine, citron...
Cocktail maison...

NOS REFERENCES

www.baron-traiteur.com

CRAM des Pays de la Loire - ERDF - GRDF - ORCAB -
Point P - Amicale laïque des Couets - Abri Plus
Equipements - Socodim loisirs - Cuisines Design
Industries - Ouest Thermic - Atlantique Moto Culture -
Le Monde du Camping-Car - Loire Caravane - Loisirs
44 - Novoferm - ASPTT - Dirigeants Commerciaux de
France - Comité des Floralies - C.E.C.V - Duarib -
Anvolia - Atlantic Camping Car - Mairie de Geneston -
Secodi - Champenois Collectivités - Cour des comptes
des Pays de la Loire...

NOS PARTENAIRES www.baron-traiteur.com

... Domaine des Lys (Ancenis 44)- Château de La Rousselière (Frossay 44) - Guermiton (Frossay 44) - Le Manoir de La Jahotière (Abbaretz 44) - Château de la Sénaigerie (Bouaye 44) - Château de la Galissonnière (Le Pallet 44) - L'Orangerie du Château de Mantelon (Denée 49) - Château de Cop-Choux (Mouzeil 44) - Château de Chambiers (Durtal 49) - Domaine de la Corbe (Bournezeau 85) - Agence de communication et événementielle : Agence Com Une Id (Dompierre sur Yon 85) - Etincelles Organisation



Créateurs de moments uniques

Tél. 02 40 78 78 00

Fax 02 40 78 86 64

contact@baron-traiteur.com

www.baron-traiteur.com

