

RENAUD
TRAITEUR

Une cuisine juste
Le plaisir en partage.

PRÉSENTATION DE NOS PRESTATIONS

ÉVÉNEMENTIEL · GASTRONOMIE SUR MESURE · DEPUIS 1990

PARTENAIRE DU CIRCUIT DES 24H DU MANS *DEPUIS 1992*

Depuis plus de trente ans, nous vivons les 24 Heures du Mans de l'intérieur. Nous connaissons le circuit, ses contraintes et son rythme, et nous savons qu'une course ne s'arrête pas pour le repas.

Pour les constructeurs et les marques, nous imaginons des espaces d'hospitalité à votre image : cocktails, déjeuners, dîners, buffets et ateliers animés. Cuisine, service, logistique et scénographie, nous prenons en charge l'ensemble de la prestation pour que vos invités vivent pleinement l'événement.

Pour les équipes, nous assurons la restauration du team pendant toute la semaine : pilotes, ingénieurs, mécaniciens, staff. Des repas équilibrés et généreux, adaptés aux horaires décalés et aux besoins de chacun, pour que vos équipes restent concentrées sur la course.

RENAUD
TRAITEUR
Une cuisine juste
Le plaisir en partage.



PÂTÉ EN CROÛTE MAISON

DEPUIS 1990

Une maison sarthoise, plus de 35 ans de réceptions

TRAITEURS DE FRANCE

Membre du réseau

< 10 KM DU CIRCUIT

Notre laboratoire de production, au plus près de la course, pour une réactivité de tous les instants

24 HEURES DU MANS

Partenaire du circuit depuis 1992

AGRÉMENT SANITAIRE

Agrément européen pour notre laboratoire de production

PRODUITS LOCAUX

En direct avec des producteurs de la région

PIÈCES COCKTAIL & BOUCHÉES *SIGNATURE*

Des bouchées pensées comme des assiettes en miniature : produits de saison, jeux de textures et de couleurs, justesse des assaisonnements.

Cocktails déjeunatoires ou dînatoires, apéritifs, pauses : chaque carte est construite avec vous, selon le format et le rythme de votre événement.


CUILLÈRES COCKTAIL


TARTELETTES COCKTAIL


MINI-PLATS


TATAKI DE THON SÉSAME

RENAUD
TRAITEUR
Une cuisine juste
Le plaisir en partage.

REPAS ASSIS

L'ASSIETTE, DU PRODUIT AU *DRESSAGE*

Pour vos déjeuners et dîners assis, nos chefs composent des menus de saison, à partir de produits choisis auprès de producteurs locaux.

Entrées, plats, desserts : une cuisine précise et généreuse, dressée à l'assiette par nos équipes.









RENAUD
TRAITEUR
Une cuisine juste
Le plaisir en partage.

BUFFETS & SCÉNOGRAPHIE

DES RÉCÉPTIONS À L'IMAGE DE CHAQUE *ÉVÉNEMENT*

Mobilier, art de la table, scénographie : nos offres sont conçues pour s'adapter au lieu, au public et à votre identité.

Ateliers animés, stations chaudes, buffets de desserts : la scénographie participe à l'expérience autant que l'assiette.


ESPACE HOSPITALITÉ



PIÈCES AUX COULEURS DE L'ÉVÉNEMENT



INSPIRATION DU MONDE



CRÉATION SUR-MESURE

RENAUD
TRAITEUR
Une cuisine juste
Le plaisir en partage.

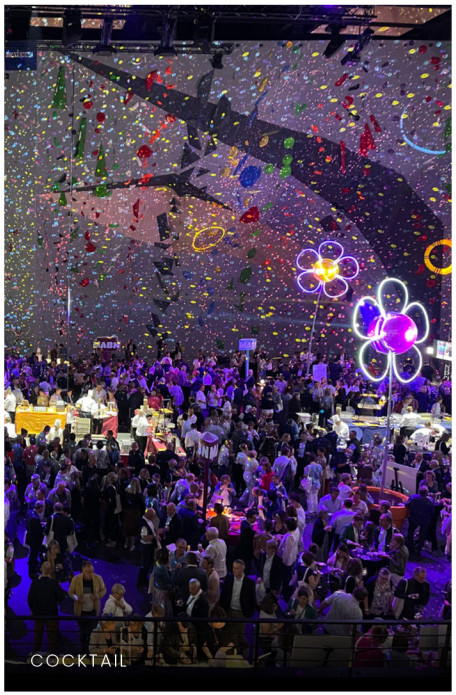
GRANDS ÉVÉNEMENTS

MAÎTRISE DES GRANDS VOLUMES & DU *CIRCUIT*

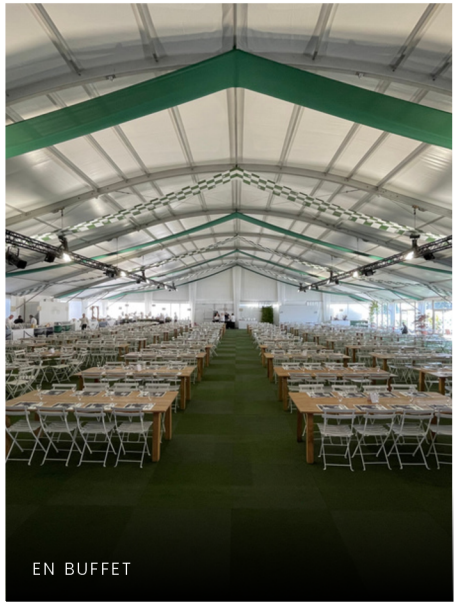
Des milliers de convives. Une seule exigence. Les grands rendez-vous du circuit imposent des contraintes hors normes : volumes importants, services simultanés, accès réglementés, horaires exigeants et espaces multiples.

Avec une capacité pouvant dépasser 30 000 convives par semaine et plus de trois décennies d'expérience sur le circuit, nos équipes disposent des moyens humains, techniques et logistiques nécessaires pour orchestrer des prestations d'envergure.
Quelle que soit l'échelle, notre exigence reste la même jusque dans chaque assiette.


REPAS ASSIS


COCKTAIL


BUFFET À L'ASSIETTE


EN BUFFET


DRESSAGE DES DESSERTS

RENAUD
TRAITEUR
Une cuisine juste
Le plaisir en partage.

NOS ÉQUIPES

LE SAVOIR-FAIRE, DE LA CUISINE AU *SERVICE*

Cuisiniers, pâtissiers, maîtres d'hôtel, serveurs, barmen : des équipes formées à nos exigences, présentes de la préparation jusqu'au service.

Tout est réalisé dans notre laboratoire de production en Sarthe, puis finalisé sur place par nos chefs.

Nos brigades de service comptent des maîtres d'hôtel anglophones, mobilisables sur demande pour vos invités internationaux.









RENAUD
TRAITEUR
Une cuisine juste
Le plaisir en partage.

ATELIERS CULINAIRES

AU PLUS PRÈS DU *CHEF*

Tranchage, cuisson, dressage : nos chefs travaillent au plus près de vos convives lors de nos animations culinaires.

Chaque geste est maîtrisé, chaque assiette composée minute. Une cuisine vivante, qui anime l'espace et donne du relief à votre réception.


MIXOLOGIE


DRESSAGE MINUTE


CUISSON DEVANT LES CONVIVES


BUFFET CHAUD ANIMÉ


ATELIER PLANCHA

RENAUD
TRAITEUR
Une cuisine juste
Le plaisir en partage.

RENAUD
TRAITEUR

Une cuisine juste
Le plaisir en partage.

PARLONS DE VOTRE *PROCHAIN ÉVÉNEMENT* *SUR LE CIRCUIT DES 24H*

1, rue du Gobillon | 72220 Laigné-Saint-Gervais (Le Mans)
TÉL : 02.43.47.03.90
renaudtraiteur.fr
Demande de devis : b.leroux@maison-renaud.fr

MEMBRE TRAITEURS DE FRANCE · AGRÉMENT SANITAIRE EUROPÉEN

