



Traiteur
Ruffault
Créations Gourmandes

 **PROCHAIN RDV :**
Cfia **RENNES** **2025**
4.5.6 MARS


GEPIA

Catalogue de prestations sur stand

Nous sommes à la disposition de chaque exposant ou partenaire pour étudier une proposition de cocktail sur mesure et vous la transmettre.

13 rue la Libération 35137 BEDEE- Tel 02 99 61 37 65- commercial@ruffault.fr - www.ruffault.fr
Siège Social : Quai de la Motte Rouge – BP 50826 - 44008 NANTES CEDEX 1
SARL au capital de 2 008 000 € - RCS NANTES B 414 773 226 - SIRET 414 773 226 00017 - Code APE 5621 Z

Mini viennoiseries

Assortiment de 12 mini viennoiseries

Prix unitaire : 12,40 € ht



Livraison entre 8h00 et 9h30



Plateaux repas du jour

Carte à titre d'exemple

Chaque jour un menu composé au soin du chef vous sera proposé

Nos plateaux repas sont élaborés par nos soins et sont composés d'une entrée, d'un plat, d'un duo de fromage et d'un dessert.

Tous nos plateaux repas comprennent un pain baguettine et condiments en conditionnement individuel.

La présentation de nos plateaux repas s'inscrit dans notre démarche RSE et certification ISO 20121.

Nouveauté octobre 2022: afin de limiter les déchets, la bouteille d'eau 50cl en PET est en proposée en option.

Pain baguettine

Panier tissu coton lin (*réutilisable*)

Contenants pulpe de canne (*biodégradable et compostable*)

Couvercles RPET (*recyclable*)

Kit couverts en écorce de bambou (*biodégradable et compostable*)

Gobelet en papier de bambou (*recyclable*)

Serviette papier (70% en fibre de canne, 30% pulpe de bois) (*biodégradable et compostable*)

Prix unitaire : 21,20 € ht

Livraison entre 10h00 et 12h15

Plateaux repas

Carte à titre d'exemple

Chaque jour un menu composé au soin du chef vous sera proposé

Le Tradition : « Comme chez mamie »

Œuf poché, garniture meurette, gel vin rouge, crème de parmesan

Filet de canette à l'orange, carotte rôtie et grenaille

Duo de fromages

Gâteau opéra roulé

L'Audacieux : « Qui ne tente rien n'a rien »

Gravelax de daurade, condiment litchi-timut et radis kimchi

Filet de pintade, chutney endives et poires, pralin noix-sarrasin, crémeux topinambour

Duo de fromages

Œuf au plat en trompe l'œil (coco, mangue et passion)

Végétarien : « En prendre de la graine »

Terrine de carotte aux agrumes, chèvre frais et miso

Courge rôtie à la sauge, épeautre et copeaux de parmesan

Duo de fromages

Mousse fromage blanc, coulis gélifié mûre





Lunch Bag du jour

Carte à titre d'exemple

Chaque jour un menu composé au soin du chef vous sera proposé

Nos lunch bags sont élaborées par nos soins et sont composées d'une salade composée, d'un sandwich et d'un dessert.

Nos lunch bags comprennent des condiments en conditionnement individuel.

La présentation de nos lunch bags s'inscrit dans notre démarche RSE :

Nouveauté octobre 2022: afin de limiter les déchets, la bouteille d'eau 50cl en PET est en proposée en option.

Sac kraft (*biodégradable et compostable*)

Couverts en écorce de bambou (*biodégradable et compostable*)

Contenants en carton (*biodégradable et recyclable*)

Serviette papier (70% en fibre de canne, 30% pulpe de bois) (*biodégradable et compostable*)

Prix unitaire : 13,40 € ht

Livraison entre 10h00 et 12h15

Lunch Bag du jour

Carte à titre d'exemple

Chaque jour un menu composé au soin du chef vous sera proposé

Salade Composée (à titre d'exemple)

Trio de carottes en salade gourmande (V)

Perles de pâtes au haddock et fenouil

Méli mélo légumes croquants aux crevettes roses agrumes et herbes folles

Salade de penne au magret fumé, fèves et parmesan

Salade de bœuf parmentière : bœuf confit, pommes de terre échalotes et herbes

Sandwich (1/3 de baguette) (à titre d'exemple)

Le Parisien : Jambon beurre

Le Pays : Jambon beurre fromage

Le Nordique : Complet thon

Le Fermier : Complet poulet

Dessert (à titre d'exemple)

Brownies

Muffin

Cookies

Beignet

Cake au citron

Fruit (Pomme, Banane, clémentine
selon saison)

Sac isotherme :

Pour maintenir votre commande au frais, Ruffault Traiteur vous propose son sac isotherme

Dimensions : L : 44 cm / l : 32 cm / ht : 38 cm (4 paniers repas)

Sac isotherme : 11,60 € ht



Plateaux Cocktail

Carte à titre d'exemple



Nos plateaux cocktails sont livrés en plateaux jetables.
Vous trouverez ci-dessous le descriptif des pièces proposées à titre d'exemple.

Livraison entre 10h00 et 12h15

Plateaux Cocktail

Carte à titre d'exemple

Canapés Prestige - 54 pièces63,80 € ht

Pièces à titre d'exemple, nous varierons de 2/3 pièces les plateaux sur les 3 jours.

Sablé sarrasin, Saint-Jacques en huile d'olive et citron, algues au naturel

Lomo en tacos de fruits secs et compotée d'oignons

Chou craquelin, magret de canard, crème noix fourme d'Ambert

Daikon au crabe, vinaigrette passion

Le p'tit bourguignon

Volaille confite au cidre et pomme au chouchen

Grenaille au chutney d'oignons rouges et au chèvre frais (V)

Sphère de chèvre frais à la noisette et aux graines (V)

Betterave chiogga, crème de coco, citron confit (V)

Tartelette des maraîchers bretons (V)

Pain surprise céréales - 50 pièces 33,80 € ht

Rillettes d'Oie

Roquefort aux noix

Mousseline de crabe

Mousse de canard au Porto

Tailla de tomates confites



Plateaux Cocktail

Carte à titre d'exemple

Pain surprise scandinave - 48 pièces 41,20 € ht

Fromage Blanc aux Œufs de Truite
Rillettes de Poisson Blanc et Concombre
Saumon Fumé et Crème scandinave au Raifort
Rillettes duo de Saumon

Mini wrap - 48 pièces 44,90 € ht

Tortilla à la Tomate, Chorizo et Poivrons Rouges
Tortilla aux Epinards, Fromage au Concombre et Saumon Fumé,
Tortilla de blé nature, Ricotta et Tomates aux Herbes

Panier de crudités en pics (1KG) et assortiment de sauces 31,90 € ht

Plateaux de Pics de charcuterie & condiments - (800G) 44,20 € ht

A titre d'exemple : Jambon sec, andouille, saucissonnade, grison, pâté de campagne, ...

Assortiment de poissons fumés en pics et condiments - 50 pièces 52,90 € ht

A titre d'exemple : Saumon écossais et français, mullet, lieu jaune

Bourriche d'huîtres n°4 (50 pcs) 83,30 € ht

fournie avec beurre ½ sel, citron, pain de seigle, rince-doigts, fourchettes à huîtres, couteaux



Plateaux Cocktail

Carte à titre d'exemple

Plateau de Pics de Fromages - 50 pièces 44,70 € ht

Assortiments de Fromages affinés en Pics

Réductions sucrées « Gourmet » - 50 pièces 63,80 € ht

Pièces à titre d'exemple, nous varierons de 2/3 pièces les plateaux sur les 3 jours.

Chou praline

Entremet fruit rouge

Eclair pistache

Chou chocolat

Tartelette citron

Moelleux chocolat griotte

Plateau de Mini Macarons -48 pièces 54,60 € ht

Les boissons softs

Il est possible qu'une partie des boissons vous soit livrée la veille.

Eau de source (50 cl PET) par 24 - 24,80 € ht

Eau minérale plate « Plancoët » (1,5 L PET) - 2,30 € ht la bouteille

Eau minérale pétillante « Plancoët » (1,25 L PET) - 2,30 € ht la bouteille

Jus de pomme Bio « Plein Fruit » - 6,10 € ht la bouteille

Breizh Cola (1,5 L PET) - 3,60 € ht la bouteille

Thermos de café « Max Havelaar » (1 L, équivalent 10 tasses)

Inclus vaisselle naturelle jetable, sucre et lait dosettes – 16,00 € ht

Thermos de thé avec sachets de thé « Dammann Frères » (1 L, équivalent 5 tasses)

Inclus vaisselle naturelle jetable, sucre et lait dosettes – 16,00 € ht



Les boissons alcoolisées

Il est possible qu'une partie des boissons vous soit livrée la veille.

LES VINS BLANCS

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Château de la Cassemichère - 6,20 € ht la bouteille

Anjou blanc Bio « Les Rochelles » Chenin Domaine Lebreton – 8,50 € ht la bouteille

Vouvray sec « Domaine de la Fontainerie » Catherine Dhoye Derouet – 10,90 € ht la bouteille

LES VINS ROUGES

Anjou « Famille Chauvin » Cabernet Franc - 6,20 € ht la bouteille

Chinon Cuvée Prestige « Domaine Charles Pain » - 10,50 € ht la bouteille

Graves « Château Le Bonnat » - 14,30 € ht la bouteille

LES VINS ROSES

Gascogne Rosé « Domaine de Maubet » - 7,80 € ht la bouteille

LES PETILLANTS

Saumur Brut de Loire « Bouvet » Méthode Traditionnelle - 10,30 € ht la bouteille

Champagne « Taittinger » Brut Prestige – 40,20 € ht la bouteille

LES BIERES

Bière « Heineken » (33cl) par 24 cannettes – 37,20 € ht





Consommables

Gobelet bambou 25 cl (50 pièces)	5,20 €	HT
Serviette cocktail papier (100 pièces)	5,20 €	HT
Sac poubelle 130 litres (5 unités)	3,80 €	HT

Location matériel non jetable

Il est possible qu'une partie des verres vous soit livrée la veille.

Location de Verres 15 cl en verre (40 verres)	20,00 €	HT
Location de flûtes à champagne 13 cl en verre (40 flûtes)	20,00 €	HT
Forfait reprise du matériel à la fin du salon (maximum 18h00)	35,00 €	HT

Conditions techniques

Le bon de commande est à envoyer avant le mardi 18 février 2025 par mail :
salons@ruffault.fr

Contact téléphonique : 02 99 61 37 65

Créneaux de livraison :

- Le matin - Entre 8h00 et 9h30
- Le midi - Entre 10h00 & 12h15

Notez que toutes les livraisons de produits non périssables (boissons/ consommables...) seront livrées la veille de l'ouverture du salon.

Le salon terminé, la facture définitive vous sera envoyée par courrier

REGLEMENT PAR CHEQUE,

à l'ordre de : EVENDAY
RUFFAULT TRAITEUR
8 rue Yvette Cauchois
44400 REZE

REGLEMENT PAR VIREMENT (RIB complet voir bon de commande joint)

RIB BPA 13807. 0005252021228861.28
IBAN FR76 1380 7000 5252 0212 2886 128 – CCBPFRPPNAN

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

I – DISPOSITIONS GENERALES

Le déroulement de nos prestations est soumis aux dispositions des présentes conditions générales. Notre société décline toute responsabilité sur les conséquences de l'inobservation des présentes et du règlement susvisé, sans préjudice des dommages et intérêts qu'elle pourra demander en raison du préjudice qu'elle aura subi du fait même de cette inobservation.

II – CONDITIONS GENERALES DE RESERVATION

1. Les réservations ne deviennent définitives qu'après le versement d'un acompte de 50 %. Toute réservation entraîne pour le client l'engagement de respecter les présentes conformément aux prescriptions de l'article I.
2. Le nombre exact de couverts doit nous être confirmé par écrit au plus tard 5 jours ouvrés avant la date prévue. Ce chiffre servira de base à la facturation.
3. Le versement du solde se fera à réception de la facture à l'ordre de EVENDAY - SRN.
4. Suivant la loi (n°92- 1442 du 31/12/1992), tout retard de règlement entraînera une pénalité de 1.5 fois le taux d'intérêt légal, par mois ou fraction de mois de retard.

III – CONDITIONS GENERALES D'ANNULATION

Du fait du client :

- annulation intervenue plus de 60 jours ouvrés avant la date prévue : pas de retenue
- annulation intervenue entre 60 et 30 jours ouvrés avant la date prévue : 50 % du prix de la prestation
- annulation intervenue entre 30 jours ouvrés et 72 heures ouvrées avant la date prévue : 70 % du prix de la prestation
- annulation intervenue moins de 72 heures ouvrées avant la date prévue : 100% du prix de la prestation

Du fait de la société : en cas d'annulation de notre fait, nous restituons au client l'acompte versé.

IV – DECLARATION DE NOTRE PERSONNEL

Tous les salaires, charges sociales et taxes de notre personnel sont payés par notre société.

V – MARCHANDISES

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être apportée, reprise ou échangée.

VI – LOIS APPLICABLES

En cas de litige ou de contestation, les juridictions françaises seront seules compétentes et les lois françaises seules applicables.

Société :

Interlocuteur :

Fonction :

Date :

Signature précédée de « Bon pour accord » :

Adresse de facturation & cachet :

Le client déclare avoir pris connaissance des conditions générales de vente de notre société.