

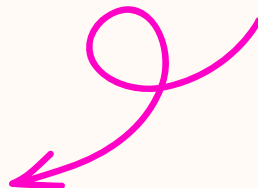
mOLLO.

TRAITEUR RAISONNÉ



**Changez
vos évènements
une bouchée à la fois.**

Sommaire



3	À propos	14	Petits déjeuners et pauses gourmandes
4	Mollo, c'est quoi ?	15/16	Les buffets à partager
6	L'équipe	17/18	Les cocktails
7	Les fournisseurs	19	Les plateaux repas
8	Les partenaires	20	Les gâteaux sur commande
11	Comment ça marche ?	21	Ils nous font déjà confiance !
12	S'engager vers le mieux	22	Contactez-nous !

À propos



Margaux et Lauranne, co fondatrices

Après plusieurs années à travailler ensemble au sein de notre cantine « **LES VOISINES CAFÉ** » dans le quartier Villejean de **Rennes**, nous continuons notre **engagement zéro déchet** vers un nouveau

service Traiteur.

Notre équipe vous propose une **alternative différente** aux offres de traiteurs plus conventionnelles.

Nous sommes Margaux et Lauranne **engagées** pour une **cuisine éco-responsable**, avec vous et notre équipe **MOLLO.** au 206 rue de Fougères à **RENNES.**

Mollo c'est quoi ?



Traiteur éco responsable

Pauses gourmandes

Plateaux repas

Buffets

Cocktails



Zéro déchet

Des plateaux repas livrés dans des boîtes consignées et des buffets sans aucun déchet, voilà ce que nous proposons !



Local

Vous mangez une cuisine maison, gourmande, avec des produits de saison de nos fournisseurs locaux, facilement adaptable à vos différents régimes alimentaires !
Recettes végétaliennes, sans gluten et/ou sans lactose, Mollo s'engage !



Convivial

Des buffets colorés dans de la vaisselle chinée, un peu comme à la maison. La recette pour des événements réussis.

Au-delà de 50 convives, la vaisselle sera louée à notre partenaire et facturée en fonction du nombre de personnes.



L'équipe

Margaux

Co fondatrice, gérante
et cuisinière

Julie

Responsable logistique
et cuisinière



Et de temps en temps, Les voisines café sont aussi de la partie !



Marie, Lauranne et Quiterie

Nos fournisseurs

En travaillant avec nous,
vous travaillez aussi
avec eux



L'équipe Durabl à Rennes :
produits secs reconditionnés
et livrés en boîtes
consignées dans tout le
grand Ouest



L'équipe d'Approbio à
Betton : notre fournisseur
de produits secs 100 % BIO
engagé sur le commerce
équitable et les
partenariats ESAT.

Le GAEC Bocel à Pacé :
légumes de saison cultivés
en pleine terre et sous abri



Champis & co, Sébastien :
champignonniste local, bio
et écoresponsable à
Médréac



L'île au pré, Benoît est
producteur de crème et
fromages à Betton



Adrien AP culteur, réveille
nos papilles avec son miel
produit à Cesson- Sévigné

Nos partenaires



Les coursiers rennais

Livraison à vélo

- + impact environnemental bas
- + une rémunération juste pour le coursier indépendant
- + utilisation raisonnée des technologies



Rennes en boîte le plat

Repas 0 déchet en consigne !

- Grâce à cette asso, c'est mission accomplie !
- + économie sociale et solidaire
- + partenariat avec la feuille d'érable



Les tablées magiques

Location de vaisselle

- + vaisselle lavée et réutilisée
- + pour des grands événements
- + un savoir-faire et des produits à votre service



Grâce à eux, diminuez votre bilan carbone !

On voit large, ensemble !

Chez Mollo, un gros évènement, ça ne veut pas dire une cuisine industrielle et des convictions oubliées.

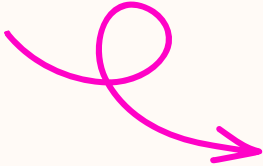
Sur une journée, nous répondons seule **jusqu'à 300 convives**, avec la même exigence que pour 20 personnes : **cuisine maison, produits locaux, zéro déchet**.

Au-delà, ou sur plusieurs jours, nous activons notre **réseau de traiteuses et traiteurs engagés** : Papilles & Cie, Ça nous botte, Les Petits Bruits, Le Comptoir des Halles, Pépites, Maison Jopy.

Notre envie, promouvoir **des cuisines responsables qui se serrent les coudes** pour vos grands évènements.

Déjà vu : le congrès SFBBM, **200 personnes pendant 3 jours**, aux côtés de Ça nous botte et Le Comptoir des Halles.

Grands formats Zéro compromis



VÉGÉTARIEN

2 à 14 fois moins de CO2 dans une assiette végétarienne que dans une assiette carnée (source ADEME).



ZÉRO DÉCHET

En un an, 7 000 convives et uniquement de la vaisselle réutilisable



mollo.



S'engager vers le mieux

Une démarche RSE aux petits oignons

En choisissant Mollo, vous vous engagez avec nous vers une **prestation raisonnée** !

Notre mission : vous proposer une cuisine gourmande, maison, locale et de saison, le tout livré et servi dans des contenants réutilisables pour des événements **100% zéro déchet**.

Vous aider à mieux manger lors de vos événements pour **limiter votre impact environnemental** tout en vous garantissant saveurs et convivialité, voilà ce qui nous motive !

Il y a des restes ? Nous mettons des **bocaux à disposition**, pour les emmener chez vous !

Et si vous aussi, vous y pensez, c'est encore mieux !



Comment ça marche ?

1. Devis sur demande

Vous remplissez le formulaire de contact sur notre site Mollotrateur.fr



2. Commande validée

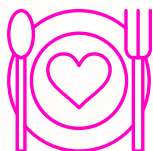
Nous ajustons et validons ensemble votre devis qui sera valable 6 jours.

3. Préparation

Préparation de votre commande et de la logistique par notre équipe.

6. C'est l'heure !

Vous dégustez une cuisine de saison, raisonnée et gourmande ! Alors, ça vous a plu ?



5. Livraison

C'est prêt, on arrive pour l'installation ! Livraison par nos soins ou "Les coursiers rennais".



4. En cuisine !

Nous cuisinons les produits frais et locaux pour votre évènement, ça sent bon chez Mollo !



7. Rangement

Vous rangez la vaisselle dans les bacs laissés à disposition et après l'avoir récupérée on s'occupe de la laver pour le prochain évènement !



8. Facturation

Vous recevez la facture ajustée au besoin et vous réglez sous 15 jours.







Petits déjeuners et pauses gourmandes

Formule Palet

À partir de

3€90 HT/pers

- Café, thé, infusion
- 1 Mini viennoiserie/pers.
- Fruits frais (corbeille ou 1 fruit/pers.)



Accueil café, pauses gourmandes, boissons, trouvons votre formule idéale ensemble.

Formule Sablé

À partir de

5€20 HT/pers

- Café, thé, infusion
- Jus / eau pétillante
- 1 pièce sucrée/pers. (cake, sablé, mini cookie)
- Fruits frais (corbeille ou 1 fruits/pers.)

Formule Far

À partir de

8€20 HT/pers

- Café, thé, infusion
- Jus / eau pétillante
- 2 Mini viennoiseries/pers.
- 1 pièce sucrée/pers. (cake, sablé, mini cookie)
- Fruits frais (corbeille ou 1 fruits/pers.)

Côté sucré :

- Viennoiseries (mini ou classique)
- Plateaux de fruits frais
- Cakes (chocolat, citron, nature...)
- Verrines (fromage blanc + confiture ou granola)
- Gâteaux (fondant, tarte, financier...)

Les boissons :

Boissons chaudes : 1L / 10 pers.

- Café
- Thé ou Infusion

Boissons fraîches : 1L / 6 pers.

- Infusion glacée
- Jus de pomme artisanal
- Eau plate / pétillante



Formule Thym

À partir de

13€90 HT/pers

Un moment convivial,
un buffet généreux, zéro déchet.
Sandwich ou focaccia façon pizza, accompagné de
crudités et d'une part de dessert.
Simple et efficace.

Formule Sauge

À partir de

15€90 HT/pers

Notre formule signature !

Salades composées, tartinades et focaccias,
deux mets sucrés.
Peut s'enrichir de boissons fraîches et/ou chaudes
selon vos besoins.

Formule Romarin

À partir de

18€90 HT/pers

Le buffet complet : salades composées, tartinades, mini
wraps/sandwichs/cakes, crudités, et un assortiment de
trois mets sucrés par personne.

Les buffets à partager

Nos tarifs services :

- **Vaisselle consignée : 2€ HT/pers**
(moins de 50 convives)
- **Vaisselle consignée + 50 convives : location
vaisselle prestataire extérieur : sur demande**
- **Livraison + reprise : 20€ HT (zone 1) , 36€ HT
(zone 2), 50€ HT (zone 3)**
- **Service installation et débarrassage possible
en supplément (20€ HT/heure)**

Nos suppléments boisson :



- **Jus ou Eau : + 1€20 HT/pers.**
- **Café, Thé : + 1€20 HT/pers.**

Les buffets à partager / la carte

Les cakes salés

- Carottes, feta et thym
- Courgettes, coco et curcuma
- Chèvre, tomates confites et origan
- Herbes fraîches et citron confit

Les tartinades

- Tzatziki de radis
- Ajvar (poivrons, piment, ail)
- Chèvre frais aux herbes

Les focaccias

- Sauce tomate, légumes de saison (VGL)
- Tomates confites, olives, parmesan
- Crème fraîche, chèvre, miel et herbes de provence

Les sandwiches

- Houmous, courgettes rôties, noix de cajou au curry (VGL)
- Mayonnaise, oeuf dur, crudités de saison et fromage
- Crème de poivrons confits, feta, roquette

Les salades composées

- Semoule, carottes marinées au citron, feta au zaatar, pois chiches rôtis, miel et amandes
- Quinoa, aubergines et courgettes rôties, houmous à l'ail confit, persil et noisettes grillées à la cannelle (VGL/SG)
- Riz sauvage, oignons rouges au sumac, figues, menthe, noix et betteraves rôties (VGL/SG)

Les desserts

- Brownie
- Cake pistache et fruits rouges
- Fondant coco citron (SG)
- Mousse mascarpone, café et spéculoos
- Banana bread aux noisettes (VGL)
- Moelleux renversé aux fruits de saison

Boissons fraîches

- Bissap (infusion fleurs d'hibiscus)
- Thé glacé
- Jus de pomme artisanal
- Limonade
- Eau plate
- Eau pétillante



Pour un buffet varié, choisissez plusieurs recettes !



Des bouchées à partager,
pour trinquer sans se soucier de la vaisselle.

Les cocktails

 **Formule Pavot** 3 pièces salées, 1 pièce sucrée À partir de 7,30€ HT/pers

 **Formule Lin** 5 pièces salées, 2 pièces sucrées À partir de 12,30€ HT/pers

 **Formule Tournesol** 8 pièces salées, 3 pièces sucrées À partir de 18,80€ HT/pers

 **Formule Courge** 10 pièces salées, 4 pièces sucrées À partir de 23,90€ HT/pers

Formule sur mesure possible sur demande

Nos suppléments



Boisson fraîche : + 1€20 HT/pers.

Boisson chaude : + 1€20 HT/pers.

Alcool : + 3€50 HT/pers. (Vin, bière ou cidre, licence appliquée)

Vaisselle consignée : + 1€ HT/pers. (moins de 50 convives)

Les cocktails / la carte



Tartinades

(servies avec focaccias/blinis/crudités)

- Tzatziki de radis (SG)
- Ajvar (poivrons, piment et ail) (VGL/SG)
- Chèvre frais aux herbes (SG)

Cakes salés

- Carottes feta et thym
- Courgettes coco et curcuma
- Chèvre, tomates confites et origan
- Herbes fraîches et citron confit

Verrines

- Houmous citronné et pop corn épicé (VGL/SG)
- Crème de petits pois au sésame noir (VGL/SG)
- Mousse de fromage blanc aux tomates confites et crumble blé noir



Chaussons

- Epinards, chèvre et miel
- Poivrons, sésame et framboises (VGL)
- Courgettes, basilic et noix de cajou (VGL)

Club-sandwichs

- Crème de courgettes, chèvre et basilic
- Fromage frais, herbes aromatiques et graines de tournesol grillées
- Fromage blanc au cumin, concombres et pommes

Sans gluten

- Scarpaccia aux courgettes et parmesan
- Clafoutis de tomates cerises et gorgonzola
- Makis aux légumes de saison (VGL)
- Rouleaux d'automne (VGL)



Pièces sucrées

- Cake citron sésame noir
- Cookie chocolat noir et gingembre confit
- Financier à la pistache (SG)
- Biscuit noisettes (VGL/SG)
- Banana bread cacahuètes (VGL)
- Fondant chocolat et lait de coco (SG/SL)
- Carrot Cake au cream cheese
- Gâteau patate, rhum et vanille
- Amandine aux figues (SG)
- Crème au chocolat (SG)

Boissons fraîches

- Bissap (infusion de fleurs d'hibiscus)
- Thé glacé
- Jus de pomme artisanal
- Limonade
- Eau plate
- Eau pétillante



Le déjeuner qui a du sens,
livré directement chez vous.

Les plateaux repas

Plat seul

Un plat de saison savoureux et fait maison,
livré dans une boîte consignée et réutilisable.

À partir de

11€90 HT/pers.

Plat + dessert

Un plat + un dessert gourmand, le tout cuisiné raisonné.

À partir de

14€50 HT/pers.

Plat + dessert + boisson

La formule complète, prête à déguster !

À partir de

16€50 HT/pers.

Chaque plateau est pensé pour être **100% zéro déchet** grâce à Rennes En Boîte Le Plat : nous récupérons la vaisselle après votre événement pour la laver et la **réutiliser**.

Menus adaptés à vos régimes alimentaires (végétalien, sans gluten, sans lactose) sur simple demande.

Livraison offerte à partir de 15 personnes, dans un rayon de 5km autour de notre local, au-delà : nous consulter !

Rendez-vous sur www.Mollotraiteur.fr pour connaître le menu de la semaine !

Cookies

Commande à la dizaine : 30€ HT
Saveurs sur demande OU Faites-nous confiance !

Gâteaux à partager

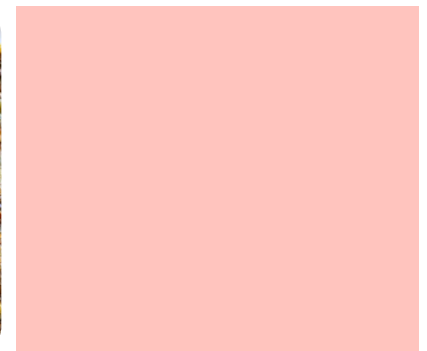
Le gâteau 4/6 parts : 16€ HT

Le gâteau 8/10 parts : 22€ HT

Coupe uniquement sur demande

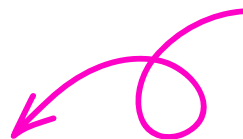
Liste de nos gâteaux de saison sur demande

Les gâteaux sur commande



Ils nous font déjà confiance !

La gourmandise
n'est pas un vilain
défaut



Contactez-nous !

Manger local, de saison et gourmand, c'est possible avec MOLLO !

TOUTES VOS DEMANDES avec le plus de précisions possibles, c'est par ICI :

www.mollotraiteur.fr
OU
mollo.traiteur@gmail.com

Pour toutes vos demandes

