

# MOLLO.

TRAITEUR RAISONNÉ



**CUISINE DE SAISON  
PLATEAUX REPAS  
CONSIGNÉS  
BUFFETS À PARTAGER  
& AUTRES**

Devis sur demande :  
[www.mollo.traiteur.fr](http://www.mollo.traiteur.fr)



Notre

# HISTOIRE



Après plusieurs années à travailler ensemble au sein de notre cantine « LES VOISINES CAFÉ » entre Villejean et la zone Atalante champeaux, nous continuons notre engagement zéro déchet vers un nouveau service Traiteur. Après 3 ans d'ouverture, notre équipe vous propose une alternative différente aux offres de traiteur plus conventionnels. Nous sommes Margaux et Lauranne engagées pour une cuisine éco-responsable, avec vous et MOLLO. au 206 rue de Fougères à RENNES.

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

Les partenaires engagés à nos côtés :

- Rennes en boîte le plat
- Les coursiers rennais
- Le Grand R
- Les tablées magiques
- Et bien d'autres encore ...



*Alors, vous nous suivez ?!*



# NOTRE OFFRE

*zéro déchet*

**Un évènement d'entreprise ? En équipe ?**

**Un évènement en famille ? Entre amis ?**

**Contactez-nous ! Toute l'équipe se tient à  
votre disposition pour s'adapter à vos envies  
et besoins particuliers.**

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

Vous mangerez une cuisine maison, gourmande, avec des produits de saison de nos fournisseurs locaux, facilement adaptés à vos différents régimes alimentaires, il n'y a qu'à demander ! Recettes végétaliennes, sans gluten et/ou sans lactose, on s'adapte !

Notre vaisselle chinée est mise à disposition (selon formules). Au delà de 50 convives, la vaisselle sera louée avec notre partenaire et facturée en fonction du nombre de personnes.

Nos tarifs généraux sont indiqués sous chaque catégorie, mais nos devis sont toujours personnalisés et les prix peuvent être dégressifs en fonction des commandes.

*S'engager avec nous !*



*Nos formules*

# TRAITEUR

**PAUSES**

**PLATEAUX REPAS**

**BUFFETS À PARTAGER**

**COCKTAILS**

**GÂTEAUX ENTIERS**



C'est l'heure de la pause !



m.  
MOLLO

# C'est l'heure de la pause !

## PETIT DÉJEUNER

### BOISSONS

**Boissons chaudes : 1L / 10 pers.**

- x Café
- x Thé

**Boissons fraîches : 1L / 6 pers.**

- x Infusion glacée
- x Jus de pomme artisanal
- x Limonade
- x Jus d'orange

### BOUCHÉES SUCRÉES

**Petit déjeuner :**

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

## PAUSE GOURMANDE

### BOISSONS

**Boissons chaudes : 1L / 10 pers.**

- x Café
- x Thé

**Boissons fraîches : 1L / 6 pers.**

- x Infusion glacée
- x Jus de pomme artisanal
- x Limonade
- x Jus d'orange

### BOUCHÉES SUCRÉES

**Pause gourmande :**

- x Plateaux de fruits frais
- x Cakes (chocolat, citron, nature...)
- x Gâteaux (fondant, tarte, financier...)

## TARIFS

Boissons chaudes : 1,20/pers.

Boissons fraîches : 1,50/pers.

Bouchées sucrées : 1,30/pers.

Verrines : 1,50/pers.

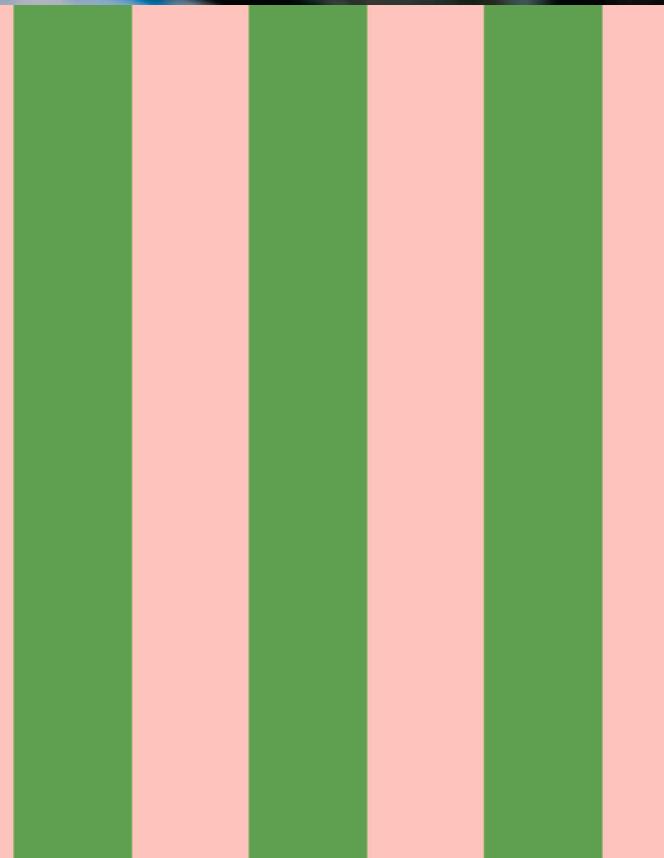
Formules possibles sur demande

Par exemple :

- 1 boisson chaude + 2 mini viennoiseries : 3,20/pers.
- 1 boisson chaude + 1 boisson fraîche + 2 bouchées : 4,50/pers.

# PLATEAUX REPAS

*en consignes*



# PLATEAUX REPAS

*en consignes*

Nos plateaux repas sont éco-responsables.  
Les repas sont proposés en boîtes consignées et mises à disposition le temps du repas et reprises après.

Elles seront facturées si manquantes ou cassées uniquement.

Des frais de lavage sont à prévoir si rendues non lavées.

*Click and collect ou livraison !*

## TARIFS

**Plat de la semaine au choix : 9,90€**

**Formule plat + dessert : 12,90€**

**Formule plat + dessert + boisson : 14,90€**

**Couverts sur demande uniquement**

**Retrait sur place à partir de 1 plateau**

**Livraison à partir de 10 plateaux**

Livrions de plateaux repas en partenariat avec

"Les coursiers rennais" ou par nos soins

Tarifs sur demande



# BUFFETS à partager



# BUFFETS *à partager*

**Pour cette formule buffet, les plats et desserts sont proposés dressés en grand format.**

**Les convives se servent eux-mêmes. Une assiette salée est composée d'une part de salade composée, d'une tartinade et d'une part de cake salé.**

## LE SALÉ

### Salades composées

- ✗ Riz, tomates cerises, avocat, concombre, feta, menthe, amandes et sauce crèmeuse au cumin
- ✗ Semoule, brocolis croquants, radis, petits pois, noisettes et vinaigrette aux agrumes
- ✗ Quinoa, carottes marinées, copeaux de mimolette, courgettes jaunes, maïs et sauce yaourt au citron

### Tartinades

- ✗ Crème de petits pois, feta et pignons de pin grillés
- ✗ Baba ganoush (aubergines)
- ✗ Caviar de courgettes à la menthe

### Cakes salés

- ✗ Courgettes, ricotta et citron
- ✗ Tomates confites, feta et pignons de pin
- ✗ Aubergines rôties, pesto aux amandes et parmesan
- ✗ Petits pois, menthe et chèvre frais

## LE SUCRÉ

- ✗ Financier aux fruits rouges
- ✗ Fondant au chocolat
- ✗ Cake au citron vert
- ✗ Renversé aux nectarines
- ✗ Moelleux pistache et framboise
- ✗ Cookie chocolat, noisettes et sirop d'érable

## LES BOISSONS

- ✗ Bissap ou Thé glacé
- ✗ Jus de pomme artisanal
- ✗ Limonade
- ✗ Eau plate
- ✗ Eau pétillante

## TARIFS

**Assiette salée : 9,90/pers.**

**Assiette salée + dessert : 12,90/pers.**

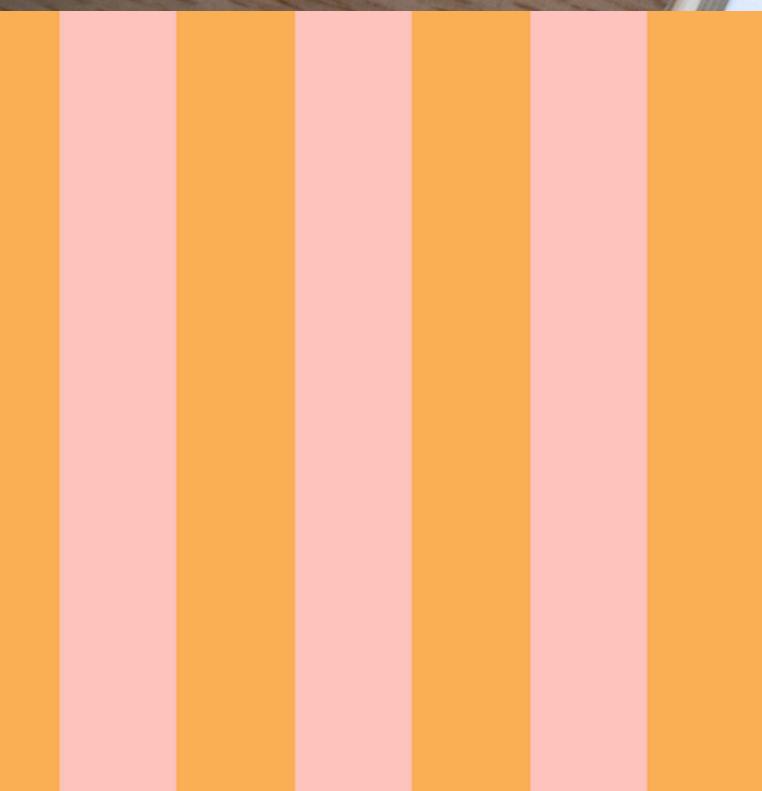
**Assiette salée + dessert + boisson :**

**14,90/pers.**



*formule*  
**COCKTAIL**

*On trinque ?!*



*formule*

# COCKTAIL

## LE SALÉ

### Cakes salés

- x Courgettes, ricotta et citron
- x Tomates confites, feta et pignons de pin
- x Aubergines rôties, pesto aux amandes et parmesan
- x Petits pois, menthe et chèvre

### Club sandwich

- x Houmous au citron confit, graines de courge et herbes fraîches
- x Courgettes marinées au zaatar, olives noires et feta
- x Concombres, pesto, fromage frais et amandes grillées
- x Tomates, basilic et crème de mozzarella au vinaigre balsamique

### Focaccias

- x Crème de petits pois, feta et pignons de pin grillés
- x Baba ganoush (aubergines)
- x Caviar de courgettes à la menthe
- x Guacamole aux épices douces
- x Ajvar (poivrons rouges)

### Clafoutis salés

- x Tomates cerises, basilic et chèvre
- x Aubergines rôties à l'ail et parmesan
- x Poivrons grillés et amandes aux épices

## LE SUCRÉ

- x Financier aux fruits rouges
- x Fondant au chocolat
- x Cake au citron vert
- x Renversé aux nectarines
- x Moelleux pistaches framboises
- x Mini cookie chocolat noisette

## LES BOISSONS

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

## TARIFS

Pièce salée : 1,90 pièce/pers.

Pièce sucrée : 1,60 pièce/pers.

Boisson : 1,50/pers.

# Gâteaux entiers et cookies





# Gâteaux entiers et cookies

## TARIFS

### GÂTEAUX ENTIERS

4-6 Parts : 16 €

8-10 parts : 22 €

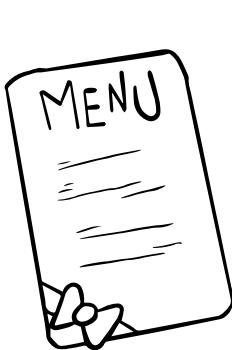
Coupe uniquement sur demande préalable

### COOKIES

Commande à la dizaine : 30€

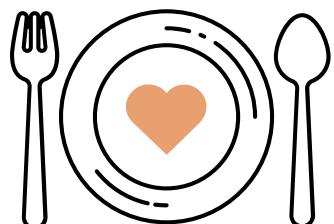
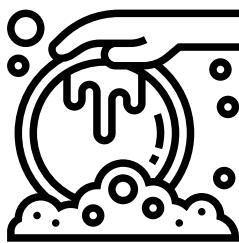
Liste de nos gâteaux sur demande





Comment

# ÇA MARCHE ?



Pour toutes vos demandes

**Merci de nous contacter à l'adresse mail  
suivante avec le plus de précisions possible sur  
vos envies :**

**mollo.traiteur@gmail.com**

**téléphone : 06 88 69 66 58**