

mOLLO.

TRAITEUR RAISONNÉ



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

**Devis sur demande :
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 !



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

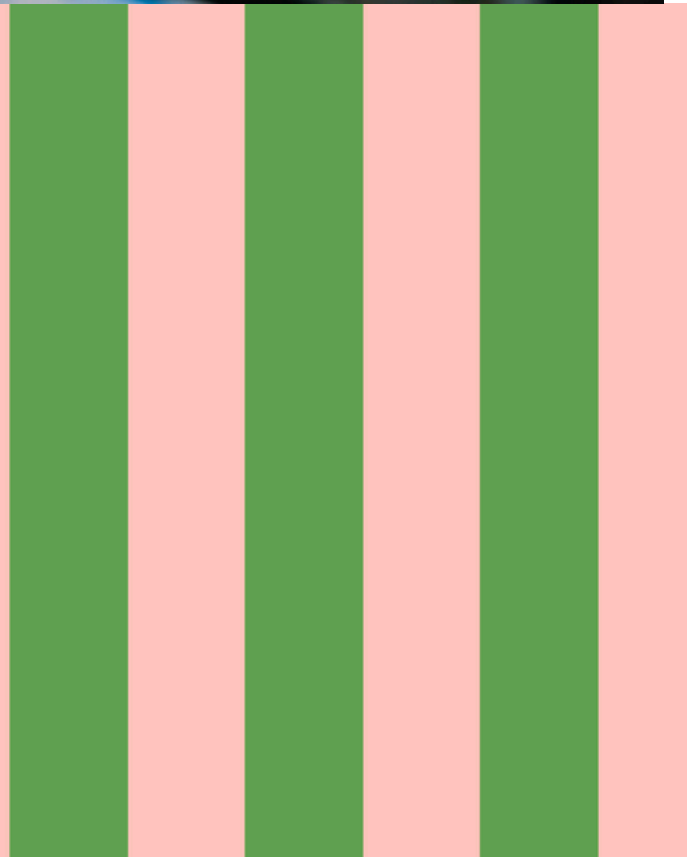
Par exemple :

- 1 boisson chaude + 2 mini viennoiseries : 3,20/pers.

- 1 boisson chaude + 1 boisson fraîche + 2 bouchées : 4,50/pers.

PLATEAUX REPAS

en consignes



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

Livraisons de plateaux repas en partenariat avec

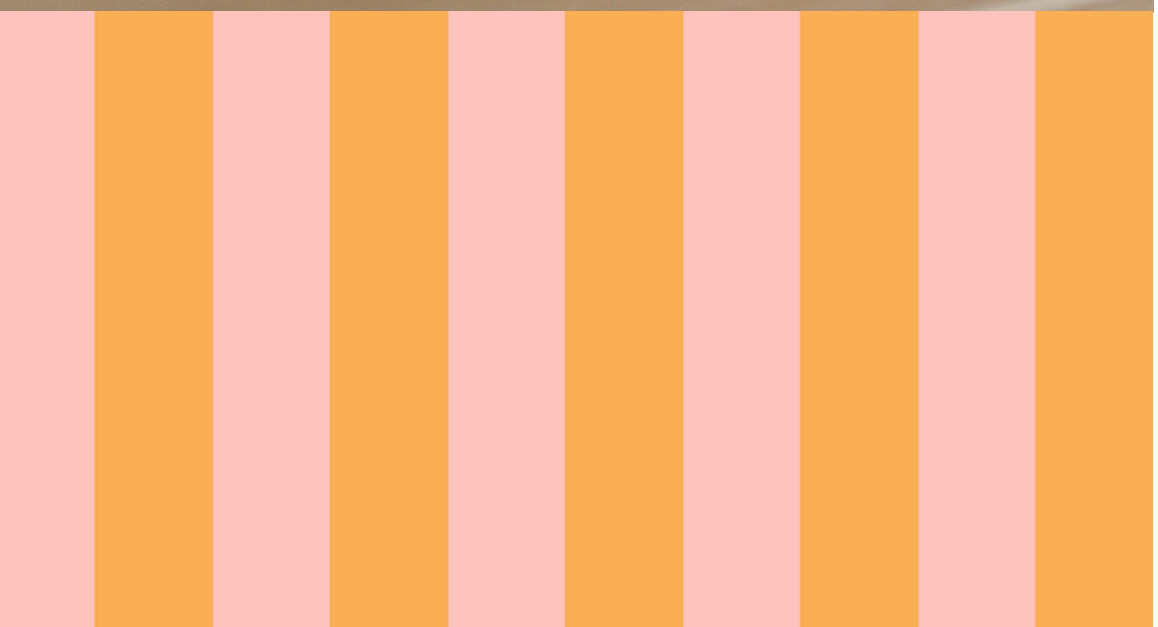
"Les coursiers rennais" ou par nos soins

Tarifs sur demande

PLATEAUX REPAS
en consignés



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

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

Tartinades

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

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 frais

LE SUCRÉ

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

LES BOISSONS

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

TARIFS

Assiette salée : 9,90/pers.

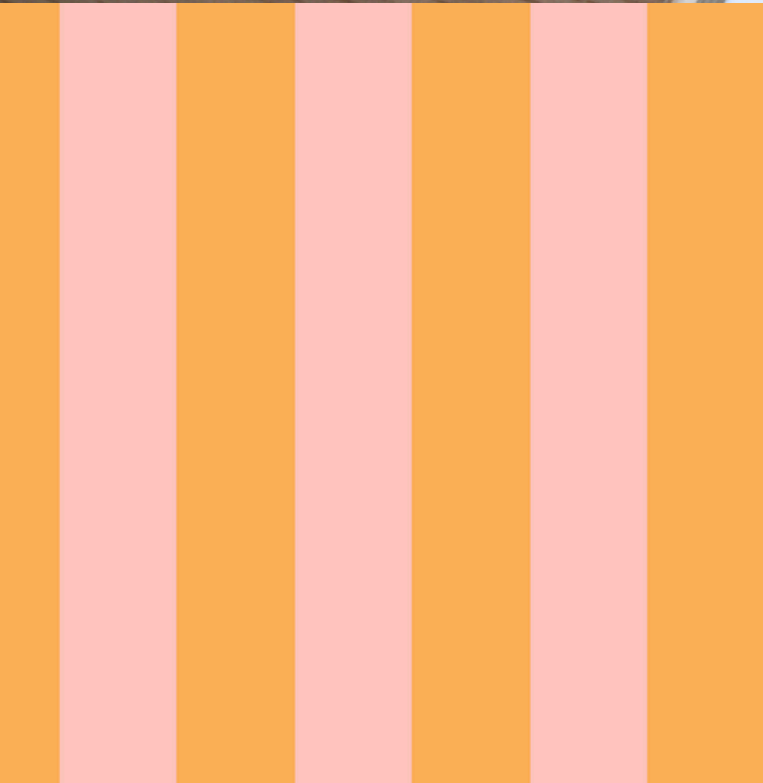
Assiette salée + dessert : 12,90/pers.

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 €

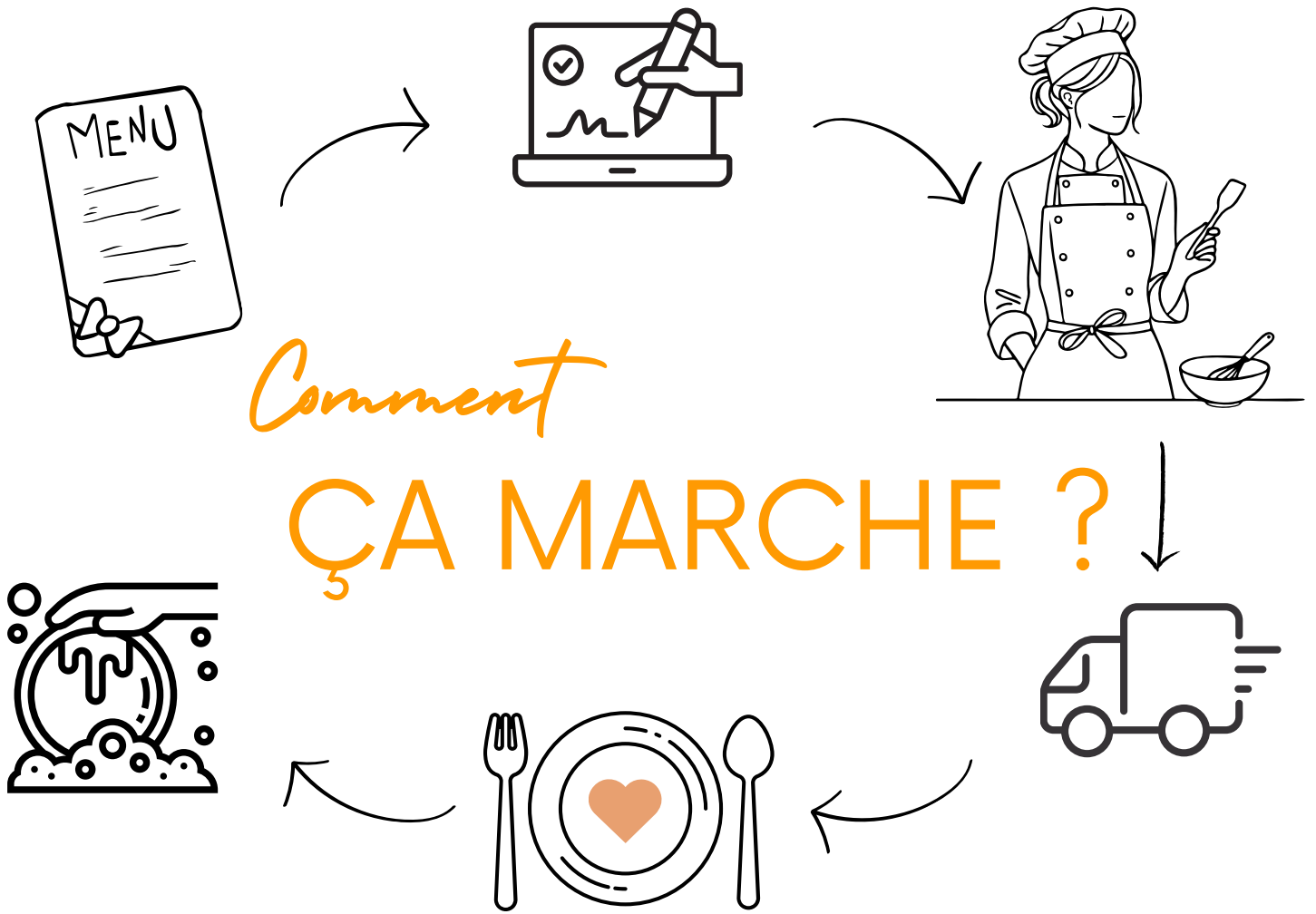
Coupe uniquement sur demande préalable

COOKIES

Commande à la dizaine : 30€

Liste de nos gâteaux sur demande





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