

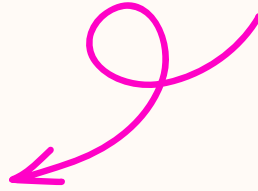
mOLLO.

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 Mollotracteur.fr



2. Commande validée

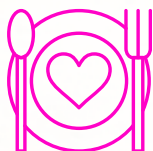
Nous ajustons et validons ensemble votre devis qui sera valable 6 jours.

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
- Épinards, lait de coco et tandoori
- Poireaux et noisettes
- Butternut, bleu d'Auvergne et graines de courge

Les tartinades

- Crème de patates douces à l'ail rôti
- Rillettes de champignons aux noix et aux herbes
- Houmous aux épices douces

Les focaccias

- Crème au curry, fondue de poireaux et chèvre
- Crème de patates douces, épinards et champignons (VGL)
- Sauce tomate et 3 fromages

Les sandwiches

- Crème de haricots blancs, noix et champignons sautés (VGL)
- Mayonnaise, oeuf dur, crudités de saison et fromage
- Houmous au curry, potimarron rôti, amandes grillées au cumin et bleu

Les salades composées

- Semoule d'hiver, panais et betteraves rôtis miel et épices, pickles de pommes, radis colorés, fromage de chèvre et vinaigrette aux agrumes
- Quinoa, courge rôtie au sirop d'érable, cranberries, tomme de l'Île Au Pré (Betton), noix de pécan et herbes fraîches (SG)
- Riz semi complet, brocolis rôti au beurre de cacahuètes, chou mariné au miso, carottes sautées au sésame, vinaigrette soja et citron vert (VGL/SG)

Les desserts

- Fondant aux pommes, cannelle et caramel beurre salé
- Carrot Cake, cream cheese et noix caramélisées
- Fondant noisettes et chocolat (SG)
- Mousse fromage blanc et crème de marrons (SG)
- Banana bread sirop d'érable et noix de pécan (VGL)
- Moelleux renversé aux kiwis
- Tarte amandine, poire et chocolat

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 !

Recettes indicatives pouvant varier selon les approvisionnements

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)

- Crème de patates douces à l'ail rôti
- Rillettes de champignons aux noix et aux herbes
- Houmous aux épices douces

Cakes salés

- Poireaux et noisettes
- Épinards, lait de coco et curry
- Butternut, bleu d'Auvergne et graines de courge
- Carottes, feta et thym

Verrines

- Crème de carottes au curry et chips de blé noir (VGL/SG)
- Mousse de haricots blancs au paprika fumé (SG)
- Salade de betteraves, huile de sésame et pois chiches grillés (VGL/SG)



Chaussons

- Poireaux, comté et noisettes
- Oignons, gorgonzola et champignons
- Patates douces, miso et cacahuètes

Club-sandwichs

- Butternut, curry et amandes grillées
- Chèvre frais fouetté, noix et miel
- Houmous de betteraves, pickles de pommes et herbes fraîches

Sans gluten

- Croustillants de champignons au comté et moutarde à l'ancienne
- Roulé de galette, houmous et crudités de saison
- Makis aux légumes de saison
- Rouleaux d'Hiver



Pièces sucrées

- Cake pommes, sarrasin et caramel au beurre salé (SG)
- Biscuit amandes et citron
- Financier aux poires (SG)
- Cookie cacahuètes et chocolat (VGL/SG)
- Banana bread cacao et noisettes (VGL)
- Très très fondant chocolat (SG)
- Moelleux butternut, épices et glaçage vanille (SL)
- Gâteau Ardéchois (SG)
- Fondant noisettes et crémeux pamplemousse (SG)
- Crémeux mascarpone café et spéculoos

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 nous contacter !

Cookies

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

Gâteaux à partager

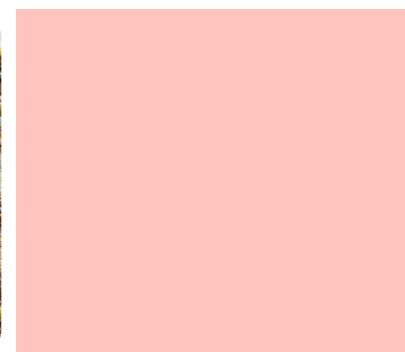
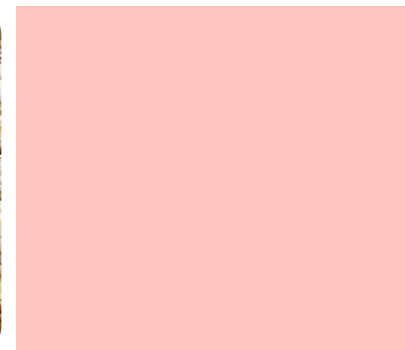
Le gâteau 4/6 parts : 16€ HT

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 !

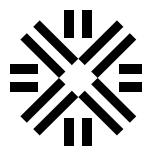
La gourmandise
n'est pas un vilain
défaut



 **RENNES
MÉTROPOLE**


Office National des Forêts

 **we
ker**
UN TERRITOIRE
POUR
L'EMPLOI

 **Université
de Rennes**

INRAE

 **VELMAT**

VRAC
RENNES
Vers un réseau
d'achat en commun

INSA | INSTITUT NATIONAL
DES SCIENCES
APPLIQUÉES
RENNES

 **JBS**
Propreté

Direction régionale de l'environnement,
de l'aménagement et du logement
de Bretagne


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

