MOLLO.

TRAITEUR RAISONNÉ



Changez
vos évènements
une bouchée à la fois.

Sommaire

3 À propos

4 Mollo, c'est quoi ?

6 L'équipe

7 Les fournisseurs

8 Les partenaires

11 Comment ça marche ?

12 S'engager vers le mieux

14 Petits déjeuners et pauses gourmandes

15/16 Les buffets à partager

17/18 Les cocktails

19 Les plateaux repas

20 Les gâteaux sur commande

21 Ils nous font déjà confiance !

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 évènements réussis.

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


FROMA



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'ille 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 évènements
+ 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 engagé·es** : 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.



Une démarche RSE aux petits oignons

S’engager vers le mieux

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.

4. En cuisine !

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



5. Livraison



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

6. C'est l'heure !

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



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.)

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.)

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

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 fraiches : 1L / 6 pers.

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



Les buffets à partager

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.

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 sandwichs

- 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'Ille 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



Les cocktails

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

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

Recettes indicatives pouvant varier selon les approvisionnements



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 !

Les gâteaux sur commande

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







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

AVELMAT

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

MOLLO