

2026



# L'ENVOLÉE TRAITEUR

Du goût. Du talent. De l'engagement.

Saint-Nazaire et la Presqu'île

# SOMMAIRE

01	À propos	3
02	Une équipe qui gagne	4
03	Notre force	5
04	Nos prestations	6
05	Les formats	7-8
06	Les petits formats	9
07	Les boissons	10-11
08	Forfaits & services complémentaires	12
09	Nos partenaires	15
10	Ils nous ont fait confiance	16-21
11	Nos tarifs en un coup d'œil	22-23
12	Contacts	24

# À PROPOS

## Implantée au cœur de Saint-Nazaire

Implantée au cœur de Saint-Nazaire, L'Envolée est bien plus qu'un restaurant inclusif.

Lieu de vie, de rencontres et de partage, notre établissement s'articule autour de quatre expertises complémentaires :

- Un restaurant inclusif
- Un habitat partagé
- Une salle séminaire
- Une offre traiteur indépendante et sur-mesure

Notre service traiteur prolonge notre identité : proposer une expérience gustative unique, créative et engagée, mêlant inclusion et gastronomie.

Que ce soit dans nos locaux ou dans le lieu de votre choix, nous concevons des **prestations sur mesure, adaptées** à vos envies et à l'ampleur de votre événement.



# UNE EQUIPE QUI GAGNE

*avec un petit truc en +*



## **THIBAUT CLIMENT** Chef traiteur & événementiel

Plus de 20 ans d'expérience.

Passionné, rigoureux et créatif, Thibault met son expertise au service d'une cuisine raffinée, généreuse et adaptée aux exigences de l'événementiel.



## **LES ÉQUIPIERS** Cuisine & Salle

Nos salariés en situation de handicap, participent à la préparation en cuisine aux côtés du chef.

Selon la formule choisie, vous pouvez également les retrouver en service lors de votre événement. Professionnalisme, engagement et sourire sont toujours au rendez-vous.

# NOTRE FORCE

Chez L'Envolée, notre force repose sur une démarche de qualité exigeante, portée par une équipe atypique, inclusive et profondément engagée.

*une équipe qui a du cœur*



*et du savoir-faire.*

## NOTRE SINGULARITÉ ?

Aux commandes, Thibault Climent, Chef traiteur & événementiel, met à profit plus de 20 ans d'expérience au service d'une cuisine raffinée et créative. Il travaille au sein d'un laboratoire dédié exclusivement à l'activité traiteur et événementielle, garantissant organisation et rigueur dans l'exécution.

À ses côtés, Adrien, chef pâtissier, apporte finesse et élégance à chacune de nos prestations. Et surtout, nos équipiers en situation de handicap, pleinement intégrés à la brigade, participent avec professionnalisme et engagement à la préparation et, selon les événements, au service.

*Ils parlent de nous*

**FOODING**

**Bretons**  
*en* CUISINE



# NOS PRESTATIONS

## Pour vos événements **PROFESSIONNELS**

Vous envisagez l'organisation : d'un séminaire d'entreprise, d'une inauguration, d'une soirée de gala exceptionnelle ...

Que ce soit dans notre salle séminaire ou dans ceux de votre choix, nous vous accompagnons dans la conception d'un événement à votre image.

## Pour vos événements **PARTICULIERS**

Pour vos moments les plus mémorables — mariage, anniversaire, baptême, réception familiale — nous répondons à vos envies culinaires avec une offre personnalisée.

Élégance, générosité et qualité sont au cœur de chaque prestation.





# NOS FORMATS

& Offres

Format Déjeunatoire ou dîatoire

## COCKTAIL

Idéal pour favoriser les échanges dans une ambiance conviviale et dynamique. Nos pièces sont élaborées à partir de produits frais et de saison, avec une présentation soignée et élégante.

### Formule

**8 pièces** — 20 € / personne

**Pièce supplémentaire** — 2,50 € / pièce

(Service possible selon formule choisie.)



Format assis

## MENU BOCAUX

Une expérience originale et élégante. Entrée, plat et dessert présentés en bocaux individuels, alliant esthétique et praticité.

Formule idéale pour séminaires, repas d'entreprise ou événements privés. Service inclus selon formule.

### Formule

**Entrée + Plat + Dessert** — 22 €

**Entrée + Plat** ou **Plat + Dessert** — 17,50 €

Eau, pain et consignes inclus dans les deux formules.

(Service possible selon formule choisie.)

Format à partager

## LES PLANCHES

Parfaites pour accompagner un cocktail, un afterwork ou un moment informel. Produits sélectionnés avec soin, favorisant la qualité et les producteurs locaux.

### Formule

**Planche mixte**

(charcuterie & fromages) — 18 €

**Planche crudités**

(végétarien) — 12 €



# LES PETITS FORMATS

*un instant gourmand ...*

## PETIT DÉJEUNER

Idéal pour accueillir vos collaborateurs ou convives dès le matin.

### Formule

**3 mini viennoiseries ou biscuits** — 7.00 €

Thé, Café, Fontaine à eau inclus.

(Sélection de viennoiseries artisanales.)

## COLLATION

Parfaite pour rythmer un séminaire ou accompagner une réunion.

### Formule

**2 biscuits** — 6.00 €

Thé, Café, Fontaine à eau, jus de fruits inclus.



# BOISSONS

Entrée de gamme

## FORFAIT N°1

### Formule

**2 verres de vin** — 5,00 €

Possibilité 1 verre de vin — 2,50 €

Exemples de références : Pays d'Oc Preignes Le Neuf Blanc. Saint-Chinian Clos La Rivière - Schiste de Paul Rouge.

Haut de gamme

## FORFAIT N°3

Des vins de caractère, élégants et structurés, pour une réception plus raffinée.

### Formule

**2 verres de vin** — 9,00 €

1 verre de vin — 4,50 €

Exemples de références : Chablis Droin Blanc. Croze Hermitage - Combiér Rouge. Lubéron Rosé Le Novi - Côte Levant Rosé.

Milieu de gamme

## FORFAIT N°2

### Formule

**2 verres de vin** — 7,00 €

Possibilité 1 verre de vin — 3,50 €

Exemples de références : Anjou Blanc - Montgilet Blanc. Côte du Rhône - Tradition Rouge.

Les Bulles & Festif

## FORFAIT N°4

Des vins de caractère, offrant plus de complexité et de finesse pour sublimer votre événement.

### Formule

**Coupe de pétillant**

(Perles de Saint-Michel) — 4,00 €

**Coupe de Champagne**

(Bruno Roulot) — 7,00 €



# BOISSONS

Cidre Brut

## FORFAIT N°5

### Formule

**2 verres** — 3,00 €

Possibilité 1 verre — 1,50 €

Boissons chaudes

## FORFAIT N°7

### Formule

Thé, infusion, café — 1,50 €

Sans alcool

## FORFAIT N°6

### Formule

**2 verres de soft** — 3,00 €

Possibilité 1 verre — 1,50 €

Exemples de références : Breizh Cola, Jus de pomme ou Ananas ou Cocktail de soft.

Tireuse

## OPTION

Bières de caractère.

### Formule

**Location tireuse** — 30 €

**Fût 20L** — 150 €



# FORFAIT

## & services complémentaires

*des solutions adaptées  
à votre organisation.*

### Livraison & Collecte — à partir de 30 €

Nous assurons la livraison de votre prestation ainsi que la collecte du matériel selon les modalités définies ensemble.

### Service — 25 € heure / équipier

Nos équipiers assurent le service avec professionnalisme et bienveillance, contribuant à la réussite de votre événement.

### Location de matériel — à partir de 0,30€

Ecocup, matériel de service...

Une solution pratique et clé en main pour simplifier votre organisation.

Vous êtes intéressé par notre salle séminaire ?

Découvrez notre livret dédié à la Salle Séminaire L'Envolée pour connaître les capacités d'accueil, équipements et tarifs.



# NOTRE ENGAGEMENT

Un traiteur qui a du sens.

Inclusion 

Nous favorisons l'emploi et la montée en compétences de personnes en situation de handicap.

Qualité des produits 

Produits frais, sélectionnés avec exigence.

Circuit court & local 

Nous privilégions les producteurs locaux et les partenariats de proximité.

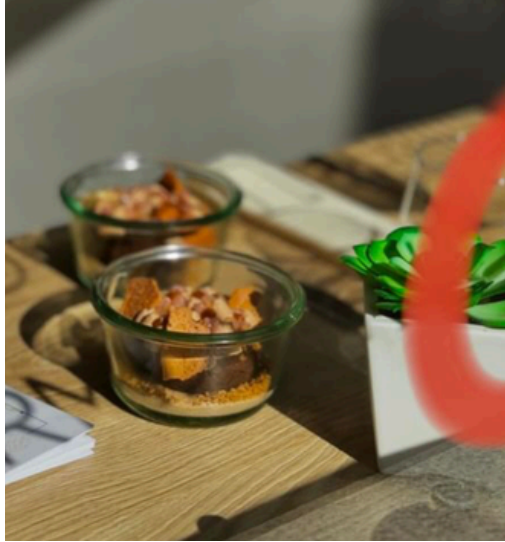
Fait maison 

Nos préparations sont réalisées sur place par notre équipe.  
Une cuisine créative avec des produits frais et de saison.

*du goût, du talent.  
de l'inclusion.*



Anatole Gonon



# NOS PARTENAIRES

de confiance

*parce que la qualité  
commence à la source.*

Chez L'Envolée, la qualité de nos prestations repose sur des **partenariats solides, durables et exigeants**. Nous sélectionnons nos fournisseurs pour leur savoir-faire, leur engagement et la qualité constante de leurs produits.

Travailler en confiance, **privilégier le local** et valoriser les producteurs passionnés font partie intégrante de notre démarche.

## VIGNERONS & CAVISTES



Vino Vini Guérande

Collectif Pinard et Jus d'Ancenis

Roule Casquette <https://www.roulecasquette.com/>

## PRODUITS ALIMENTAIRES



Metro, Terra Libra, Jardin de la Mer

Ile Jardin, Léopard Jovial

Fournil du Paquebot

## JUS & BOISSONS



Les Jardins de Brière - Laure & Nicolas

Ouest Boisson, La Nazairienne, Bouyer



**ILS NOUS  
FONT  
CONFIANCE**





# RENAULT

## Une collaboration renouvelée

À l'occasion du **lancement de la nouvelle Renault 5 électrique**, notre équipe a assuré la prestation traiteur pour un événement réunissant **300 invités au VIP** de Saint-Nazaire en 2024. Un événement d'envergure, mené avec rigueur, coordination et professionnalisme.

En 2025, Renault a renouvelé sa confiance en faisant appel à notre équipe pour l'**inauguration de la nouvelle Clio**, lors d'un événement réunissant une **cinquantaine de convives**.

Deux formats différents, une même exigence de qualité et de service.



# DECATHLON

## Réagencement du magasin

En mars 2024, à l'occasion du **réagencement du magasin Decathlon** de Saint-Nazaire, notre équipe a assuré une prestation traiteur cocktail suivis d'une formule bœufs **pour 200 invités**.

Un événement préparé plusieurs mois en amont, nécessitant coordination et organisation pour accompagner ce temps fort commercial. Notre équipe a assuré le service avec professionnalisme, contribuant à faire de cette inauguration un moment convivial et fédérateur.



Everllence

# EVERLLENCE

## Journée Santé Mentale

En novembre 2025, dans le cadre d'une journée dédiée à la santé mentale — Comprendre, prévenir, agir — nous avons assuré le service traiteur **pour 100 collaborateurs**.

Former, sensibiliser, ouvrir le dialogue : un événement engagé auquel notre équipe était fière de contribuer. Accueillir, servir et créer du lien : une illustration concrète de l'inclusion en entreprise.





## Inauguration du nouveau campus

À l'occasion de l'**inauguration du nouveau campus EPF** à Saint-Nazaire, notre équipe a assuré la prestation traiteur pour **plus de 100 invités**. Un moment institutionnel fort, marqué par la convivialité et la qualité de service.

Une nouvelle démonstration de notre capacité à accompagner des événements d'envergure, qu'ils soient académiques, institutionnels ou professionnels.





# RÉCAP GRILLE TARIFAIRE

## FORMATS TRAITEUR

Offre	Tarif
Cocktail (8 pièces)	20 € / pers
Pièce supplémentaire	2,50 €
Menu Bocaux - 3 plats + eaux, pain et consignes	22 €
Menu Bocaux - 2 plats + eaux, pain et consignes	17,50 €
Planche mixte	18 €
Planche crudités	12 €
Petit déjeuner	7 €
Collation	6 €
Location tireuse	30 €
Fût 20 L	150 €



## BOISSONS

Offre	Tarif
Vin - Entrée de gamme	5,00 € / 2 verres 2,50 € / verre
Vin - Milieu de gamme	7,00 € / 2 verres 3,50 € / verre
Vin - Haut de gamme	9,00 € / 2 verres 4,50 € / verre
Coupe pétillant	4 € / verre
Coupe Champagne	7 € / verre
Cidre	1,50 € / verre
Forfait sans alcool	1,50 € / verre
Boisson chaude	1,50 €

## SERVICES & OPTIONS

Offre	Tarif
Livraison & collecte	À partir de 30 €
Service équipier	25 € / h
Location matériel	dès 0,30 €

Tarifs indicatifs — Devis personnalisé selon votre événement,  
le nombre de convives et les spécificités logistiques.





**SAINT-NAZAIRE**

Antoine Corbineau

Chaque événement est unique.

Nous vous accompagnons dans la création d'une prestation sur mesure, adaptée à vos envies, à votre lieu et à votre budget. Notre équipe est à votre écoute pour étudier votre projet et établir un devis personnalisé.

# COORDONNÉES

## L'ENVOLEE DE LA CHRYSALIDE

15 avenue de la République - Saint-Nazaire 44600



06 85 37 37 78



[eventenvolee@gmail.com](mailto:eventenvolee@gmail.com)



[lenvoleedelachrysalide.com](http://lenvoleedelachrysalide.com)