



# évenements

UN SUCCÈS À SAINT-NAZAIRE.

Le goût de l'inclusivité,  
faîtes de vos



# inclusif

L'Envolée est un lieu inclusif au cœur de la ville de Saint-Nazaire, de plus de 1600 m<sup>2</sup>, s'adressant à des personnes partageant des valeurs **humanistes, environnementales, d'équité et de solidarité**. Un lieu qui regroupe :

**1**

Un lieu de travail pour **9** salariés en situation de  
**handicap**

4 encadrants et 3 apprentis  
formant une entreprise adaptée qui fait de l'inclusion une réalité quotidienne.

Un lieu de vie pour  
**28 résidents**

**2**

de 8 à 65 ans - encadrés par une  
équipe dédiée.

**3**

## activités

Restaurant,  
Salle de séminaire,  
Traiteur et vente à emporter,  
Événements culturels et ateliers artistiques.

qui font vivre le **coeur** de notre mission.



**150**

événements  
organisés par an



**9**

salarié(e)s en situation  
de handicap



**n°1**

classement restaurant  
sur TripAdvisor

## 6 bonnes raisons de choisir l'Envolée

Pourquoi nous et pas un autre ?

**1** Une équipe d'experts dans le secteur de la restauration, à votre service.

**2** Des employés en situation de handicap investis et désireux de développer leurs compétences.



Un accompagnement personnalisé à chaque projet.

**3**

**4** Nos engagements responsables.

Des partenaires et prestataires de qualité et locaux.  
Un service traiteur valorisant produits frais et de saisons.  
Une gestion vertueuse des déchets.  
Des équipes formées et accompagnées pour toujours plus de compétences.

Soutenir un projet avec du sens.

**5**

Opter pour nous, c'est donner du sens à votre démarche RSE lors de vos événements. Faites de vos actions un acte concret d'inclusion et d'impact positif !



Un petit truc en +

Association agréée Entreprise Adaptée prestation déductible des 6% de votre DEOTH

**6**

# Une inclusion inversée

L'Envolée continue de développer son activité événementielle et traiteur à l'extérieur.

Ce projet d'**inclusion inversée**, permet à nos équipiers de sortir du cadre habituel du restaurant pour aller à la **rencontre des entreprises**, des **institutions** et des **particuliers**. Elles renforcent également **leur autonomie** et **leur confiance en eux**. Ces échanges sont une source d'enrichissement mutuel, où chacun apporte son savoir-faire et sa sensibilité, renforçant ainsi **les liens humains**.

## NOS VALEURS



humain



inclusion



équité

Une belle opportunité pour les entreprises et institutions qui nous soutiennent, créant un **partenariat gagnant-gagnant**, basé sur des valeurs communes.

Dans notre offre  
traiteur vous pourrez  
trouver

# 1 Les menus en bocaux

UN MENU: ENTRÉE - PLAT - DESSERT



Une offre traiteur  
sur mesure avec  
des produits de  
saison.

## Pourquoi choisir nos bocaux ?

### Préservation des saveurs

Le conditionnement en bocal assure  
une **protection idéale des**  
**ingrédients**. Résultat : des saveurs,  
textures et arômes préservés à 100%.

### Une praticité optimale

Les bocaux en verre sont  
parfaits pour le transport et le  
service, garantissant un **usage**  
**facile et rapide**.

### Une solution pratique et écologique

Le bocal en verre est **réutilisable** et **respectueux de**  
**l'environnement**. C'est notre engagement pour une  
gastronomie durable et responsable.



# Les petits-déjeuners ou collations 2

OFFREZ UN ACCUEIL CHALEUREUX

AVEC NOS PETITS DÉJEUNERS ET COLLATIONS

Votre entreprise commence la journée par **une réunion tôt le matin** ?

Vous souhaitez **accueillir** votre équipe avec une **attention particulière** ou prendre une **pause gourmande** lors d'un séminaire ou d'une longue réunion ?

Optez pour nos petits déjeuners et collations faits maison.

## Composition

Des recettes personnalisables selon vos envies. Faits maison.

- *Financiers Amandes/ Sablés Bretons/ Cookies Chocolat Noix*
- *Petits fondants au chocolat*
- *Brioches/ Cake*
- *Salade de fruits frais*
- *Compote Granola*
- *Fromage Blanc, Crumble*
- *Jus de fruits, Café, Thé, Infusion*

Ces douceurs artisanales apportent une touche de réconfort et d'énergie pour bien débuter ou rythmer votre journée.

Nous vous proposons également une **élection de boissons** selon vos envies.





Vous souhaitez organiser un **cocktail d'entreprise** pour une inauguration ou un afterwork ?

Vous êtes un **particulier** et souhaitez inviter des amis pour célébrer un événement particulier ?

Nous vous proposons une offre cocktail idéale pour un moment convivial **sans avoir à passer par un repas traditionnel**. Profitez d'une ambiance décontractée sous forme de buffet, parfaite pour partager et échanger.



POUR VOS ÉVÈNEMENTS

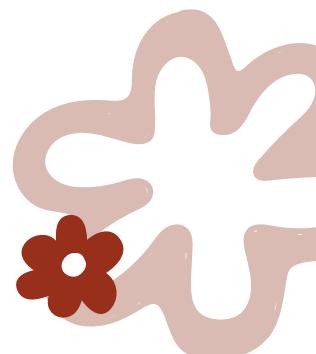
UNE OFFRE SUR MESURE

## Possibilité de menu

Marquer vos évènements avec des recettes personnalisables selon vos envie.

- Amuse-bouches sucrés et/ou salés
- Planches apéritifs généreuses

3 Les  
**cocktails**  
afterwork...





# 4 commandes

Les  
à emporter

IDÉAL POUR VOS PIQUES-NIQUES, DÉJEUNERS RAPIDES OU REMPLACEMENTS  
DE PLATEAUX REPAS



Découvrez une gamme de produits légèrement différents, avec une offre plus "simple" comprenant des plats que vous **avez peut-être déjà appréciés** dans notre service de vente à emporter.

Passer des commandes, pour vos **événements privés ou professionnels**, pour plusieurs personnes. Il suffit simplement de réserver en avance.

Retrouvez des plats simples et de qualité, froids ou chauds, salés et sucrés.

## Idée de recette

Des recettes personnalisables selon vos envies.

- *Tarte*
- *Salade Estival*
- *Sandwich - façon burger*
- *Tartelette*
- *Choux Patissier*



FAITS MAISONS



DE SAISON



Nous offrons la livraison ou la possibilité de venir récupérer votre commande sur place.



DE QUALITÉ

# Les tarifs

Association agréée Entreprise Adaptée  
prestation déductible des 6% de votre DEOTH

## LOCATION DE LA SALLE EN VOL'PRO

### LA JOURNÉE

### LA DEMI-JOURNÉE, SOIRÉE

\*Café, Thé, Eau et équipements inclus

400€

250€

## RESTAURATION

### OFFRE COCKTAIL

8 pièces/ pers (salées, sucrées)

Ou choisissez votre nombre de pièces.

1 pièce = 2 à 3 bouchées

19€/ Pers

### PLANCHE APÉRO

Charcuterie/ Fromage (à partager pour 5 pers)

Sur demande planche de la mer ou végétarienne

18€/ Planche

### MENU ENTRÉE, PLAT, DESSERT

Servis en bocaux

15.00€/ Pers

### MENU ENTRÉE, PLAT, DESSERT

Au restaurant

27€/ Pers

### COLLATION

Pour vos pauses avec des biscuits - Maison et Bio Envolée

\*Café, Thé, Eau et équipements inclus

6.00€/ Pers

### PETIT-DÉJEUNER

Avec nos pâtisseries et jus de fruits

\*Café, Thé, Eau et équipements inclus

7.00€/ Pers

Nous sommes à l'écoute de vos besoins, faites nous part de vos demandes spécifiques !



Tous nos tarifs sont TTC car nous ne sommes pas assujettis à la TVA.

## LES FORMULES - VENTE À EMPORTER

<b>TARTE SALÉE + DESSERT</b>	8.00€
<b>SANDWICH + DESSERT</b>	9.50€
<b>SALADE + DESSERT</b>	10.00€

+ BOISSON  
2,00€

## BOISSONS

### FORFAIT 1 (ENTRÉE DE GAMME)

Exemple de vin :

Pays d'Oc Prieuges Le Neuf **Blanc**

Saint Chinian Clos La Rivière - Schiste de Paul **Rouge**

5.00€/ Pers

### FORFAIT 2 (MILIEU DE GAMME)

Anjou Blanc - Montgilet **Blanc**

Côte du Rhône - Tradition **Rouge**

IGP des Cévennes Saint Octime - **Octavis Rosé**

7.00€/ Pers

### FORFAIT 3 (HAUT DE GAMME)

Chablis Druin **Blanc**

Montlouis Les Pierres Écrites - Les Petits Boulay **Blanc**

Croze Hermitage - Combier **Rouge**

Luberon Rosé Le Novi - Côte Levant **Rosé**

9.00€/ Pers

### FORFAIT SANS ALCOOL

**2 verres par pers.**

Breizh Cola, Jus de pomme ou Ananas ou Cocktail de soft, Eaux Planoët

3.50€/ Pers

### FORFAIT BOISSONS CHAUDES

Thé ou Café

1.50€/ Pers

**FORFAIT CIDRE BRUT**  
2 verres par pers.

4.00€/ Pers

**VIN PÉTILLANTS VENDU À LA COUPE**

1 Coupe de Potion Mama / Pétillant  
1 Coupe de Champagne : Bruno Roulot

4.00€/ Pers  
7.00€/ Pers

**COCKTAIL**

Fontaine Spritz  
Fontaine Punch  
5L/ 25 verres)

180€/ Pers

## NOS FOURNISSEURS

### CAVISTE

#### VINO VINI

1 Rue de la Briquerie 44350 Guérande, Loire-Atlantique  
vino.vini4@orange.fr  
02 40 45 96 65

Thierry, Audrey et Romain, qui nous ont accompagné depuis le début du projet

### ROULE CASQUETTE

36 Rue du Croisic, 44600 Saint-Nazaire  
02 40 19 11 09  
Sophie et Fred, sur la partie vin nature

### VIGNERONS

#### MANU LANDRON ET MARION PESCHEUX

Complément'Terre  
35 Les Ratelles, 44690 La Haye Fouassière  
06 76 37 63 13

#### MATTHIEU LHOTELIER ET CHLOÉLIE CHOLOT-LOUIS

Les Chants Jumeaux

#### COLLECTIF PINARD ET JUS D'ANCENIS

### JUS DE POMME

LES JARDINS DE BRIÈRE  
LAURE ET NICOLAS LOUAULT

### JUS DE FRUITS ET SODA

#### UEST BOISSON



# accessible

L'INCLUSION EST NOTRE DESTINATION, BIENVENUE CHEZ VOUS!



## Gare SNCF

15 min à pied,  
6 min en voiture



## Bus

4 min arrêt Mairie



## Front de mer

13 min à pied



## Parking de Martyrs

2 min à pied



## Parking Mairie

2 min à pied

# Nos coups de coeur

Des évènements qui font la fierté de l'Envolée.

**"AU COEUR DE L'INCLUSION INVERSÉE!"**

9 OCTOBRE 2024 - LE VIP - SAINT NAZAIRE



Évènement

# Renault

“ Nous avons assurer le service traiteur à l'occasion de l'inauguration de la nouvelle Renault 5 électrique .

Groupe de  
**300** personnes.

# Nos coups de coeur

Des évènements qui font la fierté de l'Envolée.

**"AU COEUR DE L'INCLUSION INVERSÉE!"**

**18 JUIN 2024 - HIPPODROME - PORNICHET**



Deux supers jours  
ou nous avons  
offert notre service  
traiteur sous forme  
de cocktail à  
l'hippodrome de  
Pronchiet.



Évènement

# Hippodrome

# Nos coups de coeur

Des évènements qui font la fierté de l'Envolée.

**"AU COEUR DE L'INCLUSION INVERSEÉ!"**  
20 MARS 2024 - DECATHLON - SAINT NAZAIRE



Évènement

## Décathlon



Des mois de préparation pour réagencer un nouveau magasin en moins de 48h pour les clients Décathlon et une belle prestation traiteur pour un

Groupe de

# 200

personnes

pour notre équipe Envolée.

# L'Envolée.

de la Chrysalide

15 AVENUE DE LA RÉPUBLIQUE

44600, SAINT-NAZAIRE

Tél. 02 40 53 02 43

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

[www.lenvoleedelachrysalide.org](http://www.lenvoleedelachrysalide.org)



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



Anatole Gonon  
@m57.studio