



Le goût de l'inclusivité,  
faites de vos

# événements

UN SUCCÈS À SAINT-NAZAIRE.



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 **cœur** de notre mission.



**150**

événements  
organisés par an



**9**

salarié(e)s en situation  
de handicap



**n°1**

classement restaurant  
sur TripAdvisor

Un projet  
**utopiste**  
devenu réalité

"AU COEUR DE L'INCLUSIVITÉ"

## 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 engagement 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 évènements. Faites de vos actions un acte concret d'inclusion et d'impact positif !

Un petit truc en +

**6**

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



# 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 bocaux

Les menus en

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** **2** ou collations

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 **sélection 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

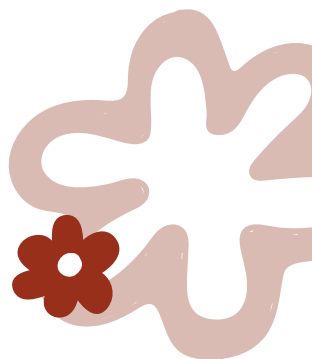


## Possibilité de menu

Marquer vos événements avec des recettes personnalisables selon vos envies.

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

**3** Les **cocktails**  
afterwork...









# 4 Les commandes à emporter

pn

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 ENVOL'PRO

### LA JOURNÉE

400€

### LA DEMI-JOURNÉE, SOIRÉE

250€

*\*Café, Thé, Eau et équipements inclus*

## RESTAURATION

### OFFRE COCKTAIL

19€/ Pers

*8 pièces/ pers (salées, sucrées)*

*Ou choisissez votre nombre de pièces.*

*1 pièce = 2 à 3 bouchées*

### PLANCHE APÉRO

18€/ Planche

*Charcuterie/ Fromage (à partager pour 5 pers)*

*Sur demande planche de la mer ou végétarienne*

### MENU ENTRÉE, PLAT, DESSERT

15.00€/ Pers

*Servis en bocaux*

### MENU ENTRÉE, PLAT, DESSERT

27€/ Pers

*Au restaurant*

### COLLATION

6.00€/ Pers

*Pour vos pauses avec des biscuits - Maison et Bio Envolée*

*\*Café, Thé, Eau et équipements inclus*

### PETIT-DÉJEUNER

7.00€/ Pers

*Avec nos pâtisseries et jus de fruits*

*\*Café, Thé, Eau et équipements inclus*

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)

5.00€/ Pers

Exemple de vin :

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

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

### FORFAIT 2 (MILIEU DE GAMME)

7.00€/ Pers

Anjou Blanc - Montgilet **Blanc**

Côte du Rhône - Tradition **Rouge**

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

### FORFAIT 3 (HAUT DE GAMME)

9.00€/ Pers

Chablis Droin **Blanc**

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

Croze Hermitage - Combiér **Rouge**

Lubéron Rosé Le Novi - Côte Levant **Rosé**

### FORFAIT SANS ALCOOL

3.50€/ Pers

**2 verres par pers.**

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

### FORFAIT BOISSONS CHAUDES

1.50€/ Pers

Thé ou Café

**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](mailto:vino.vini4@orange.fr)  
[02 40 45 96 65](tel:0240459665)

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](tel:0240191109)  
Sophie et Fred, sur la partie vin nature

**VIGNERONS**

**MANU LANDRON ET MARION PESCHEUX**

Complémen'Terre  
35 Les Ratelles, 44690 La Haye Fouassière  
[06 76 37 63 13](tel:0676376313)

**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**  
**OUEST BOISSON**

SAINT-NAZAIRE



L'Envolée  
un lieu

# 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

AU CÔTÉ DU LYCÉE SAINTE ANNE

# Renault

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

Groupe de

**300** personnes.

# Nos coups de cœur

Des événements 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  
Proncihet.

Évènement

# Hippodrome



# Nos coups de cœur

Des événements qui font la fierté de l'Envolée.

"AU COEUR DE L'INCLUSION INVERSÉE!"

20 MARS 2024 - DECATHLON - SAINT NAZAIRE



Événement

# Decathlon



Des mois de préparation pour réagencer un nouveau magasin en moins de 48h pour les clients Decathlon 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  
[www.lenvoleedelachrysalide.org](http://www.lenvoleedelachrysalide.org)

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



Anatole Conon  
@m57.studio

