

SUPER SOUPER!

CATALOGUE
2024

PETITS PLATS POUR GRANDES TABLÉES

Christophe Ducordeau

catering & cuisine mobile

+(33) 6 33 65 87 29

contact@supersouper.fr

Nourrir avec du goût, cuisiner maison et honorer les pratiques durables. Défendre les circuits court, lier le bien-manger traditionnel et les inspirations de voyages : telles sont les valeurs portées par ma cuisine !

Évènements culturels, résidences, vie associative, séminaires, réceptions privées... Cuisine sur place ou en livraison, de 10 à 300 personnes , **Super Souper s'adapte à vos besoins pour une prestation sur-mesure !**

MON HISTOIRE

Issu d'une famille d'aubergistes du terroir bourguignon, et après 10 ans d'éducation à l'environnement et au développement durable, je m'oriente vers la cuisine de bistrot à Rennes en 2018. CAP Cuisinier en poche, je continue ce travail de chef (Cantine des Ateliers, Origines, Auberge de la Marine...) et nourris en parallèle, via des entreprises amies de catering (Love Catering, La Dinette, La Cuisine Flottante...) les bénévoles, technicien·nes, organisateur·ices et artistes de festivals bretons et bourguignons. Aujourd'hui je vous propose mon savoir-faire et ma passion pour des repas de qualité.



Mes engagements

I

Une cuisine simple, nourrissante et équilibrée

II

Des produits frais, bruts et paysans

III

Sensibilité au sourcing (localité, saisonnalité, agriculture biologique)

IV

Eleveur·ses, producteur·rices et pêcheur·ses pratiquant des techniques durables

V

Formules ou options végétariennes, végan, spécificités alimentaires et allergies

VI

Attention au gaspillage alimentaire, économies d'énergie

VII

Intérêt pour l'économie circulaire, sociale et solidaire

VIII

Recyclage, compostage, produits d'entretien éco-responsables, plastique à usage unique réduit

NOUS TRAVAILLONS AVEC ELLEUX

Légumes & aromatiques ① Les jardins de la vallée ② Amyco ③ Les légumes d'Irène ④ Bio baie

Fromage, beurre, lait, crème ① Fromagerie Caillebotte ② Ferme Caramauh

Poissons & coquillages ① Welga ② Ligneurs de Loctudy

Volaille et œufs ① Vend'ouest ② Ferme Méli Mélo

Bœuf & porc ① Ferme Pradenn ② Ferme de la Raudais



2



Nous privilégions des producteurices travaillant en agriculture biologique

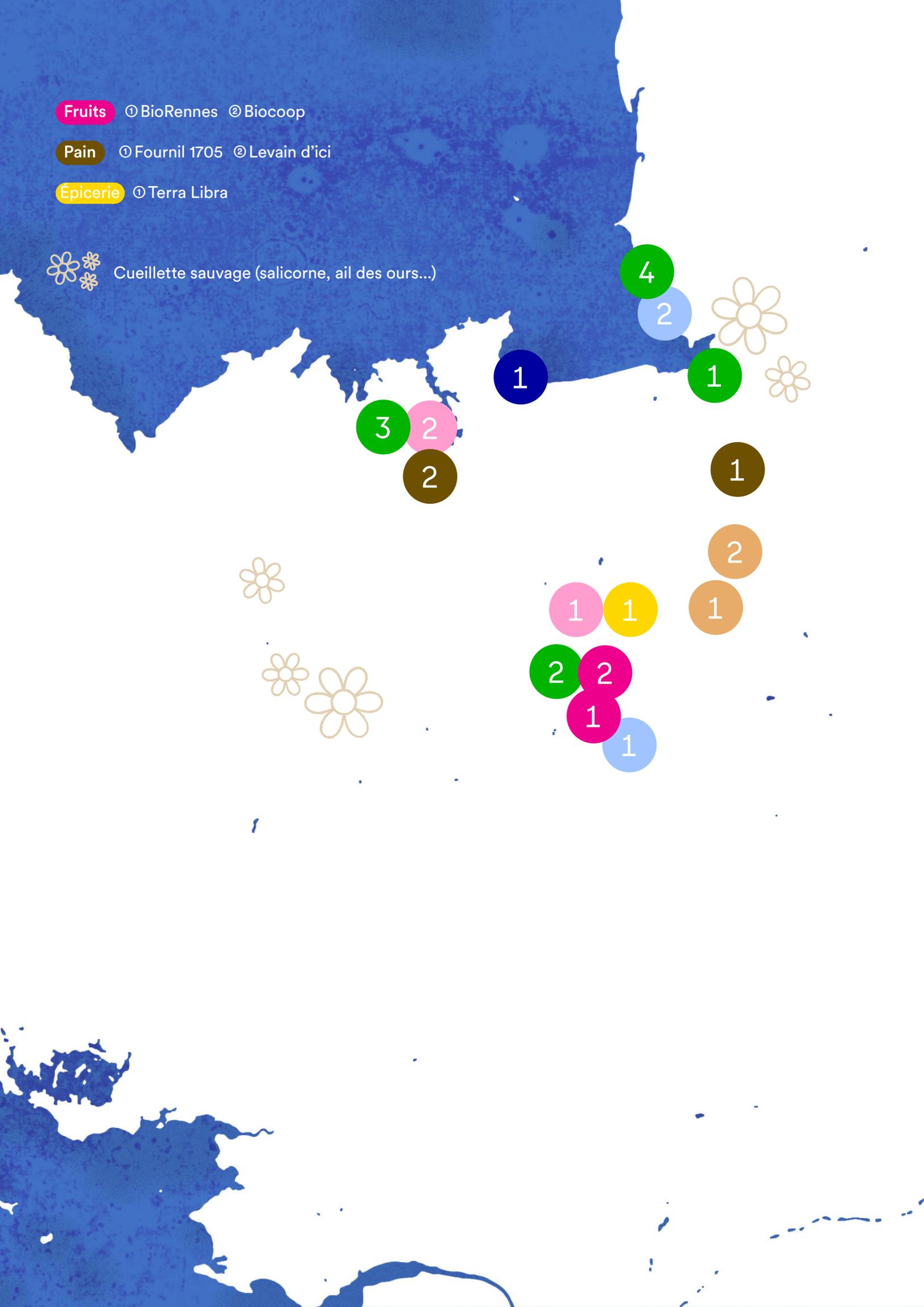
Fruits ① BioRennes ② Biocoop

Pain ① Fournil 1705 ② Levain d'ici

Épicerie ① Terra Libra



Cueillette sauvage (salicorne, ail des ours...)



QUELQUES FORMULES, À ADAPTER SELON VOS BESOINS, VOS ENVIES & VOTRE BUDGET

FORMULE A

Entrées

1 plat carné

1 plat végétarien

Desserts

Pain

20€ – 22€ HT

FORMULE B

1 entrée

1 plat carné

1 plat végétarien

1 dessert

Pain

16€ – 18€ HT

FORMULE C

1 plat carné

1 plat végétarien

1 dessert

Pain

13€ – 15€ HT

FORMULE D

1 plat végétarien

1 dessert

Pain

11€ – 13€ HT

BUFFET SELF-SERVICE

Salades composées

Desserts

Pain

15€ – 17€ HT

TABLE RÉGIE

Assortiment sucré-salé
en self-service toute
la journée

5€ – 7€ HT

PETIT-DÉJEUNER

Viennoiseries

Pain beurre confitures

Fruits

Boissons

9€ – 14€ HT

BOISSONS

Eaux plates et pétillantes

Softs

Vins

Café et thés

2€ – 4€ HT

QUELQUES SUPER SOUPERS RÉALISÉS ICI OU LÀ

LYNCEUS FESTIVAL 2024

50 personnes par service

Rougail saucisses fumées, achars de légumes & riz créole parfumé

Mœlleux citron-pavot

Tajine de poulet et légumes printaniers, semoule aux raisins et amandes

Tiramisu

1 plat carné ou végétarien

1 dessert

Pain

13€00

HT

ASTROPOLIS 2024

de 20 à 120 personnes par service

Gaspacho andalou

Poitrine de cochon laquée avec purée de patates douces, épinard & salicornes

ou

Patatotiropita, épinard & salicornes

Crumble aux pommes

1 entrée végétarienne

1 plat carné

1 plat végétarien

1 dessert

Pain

Café

17€50

HT

TRANSMUSICALES 2023

de 50 à 100 personnes par service

*Tarte tatin de tomate verte
Poireau vinaigrette et œuf confit*

*Brandade de lieu noir de ligne
et salade de jeunes pousses*

ou

*Brouillade d'œufs, pommes de terre
& harissa, salade de jeunes pousses*

*Financier au noix
Riz au lait infusé au sureau et granola*

2 entrées au choix

1 plat carné

1 plat végétarien

2 desserts au choix

Pain

Café

21€50

HT

RÉSIDENCE AU THÉÂTRE DE L'AIRE LIBRE 2024

de 10 à 40 personnes par service

*Kefta de bœuf ou tofu laqué au miso
orange, boulgour et ail des ours*

Brownie chocolat-café vegan

Pad Thai aux légumes sautés

Pavlova orange-mimosa

1 plat carné ou vegan

1 dessert

Pain

13€00

HT

DÎNER DE GALA DE LA FFESSM 2024

110 personnes par service

Buffet cocktail

Gaspacho vert, pois mange-tout et petits pois frais, cervelle de canut, sarrasin grillé

Épaule de cochon confite au cidre ou pleurotes snackées, écrasé de pommes de terre, asperges vertes, pickles de moutarde

Sablé amande, compotée rhubarbe-sureau, gel de citron vert, chantilly et fraises fraîches

Cocktail d'accueil

1 entrée

1 plat carné et végétarien

1 dessert

Pain

Café

22€50

HT

NO LOGO BZH 2023

350 personnes par service

*Nouilles de riz, brocolis, oignons,
ail et gingembre sautés à la sauce soja-miel,
cacahuète & coriandre*

Far breton aux pruneaux

1 plat végétarien

1 dessert

Pain

Café

13€

HT





Christophe Ducordeau
catering & cuisine mobile

+(33) 6 33 65 87 29

contact@supersouper.fr