

# *SUPER SOUPER!*

CATALOGUE  
2024

PETITS PLATS POUR GRANDES TABLÉES

*Christophe Ducordeau*

catering & cuisine mobile

+(33) 6 33 65 87 29

[contact@supersouper.fr](mailto: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

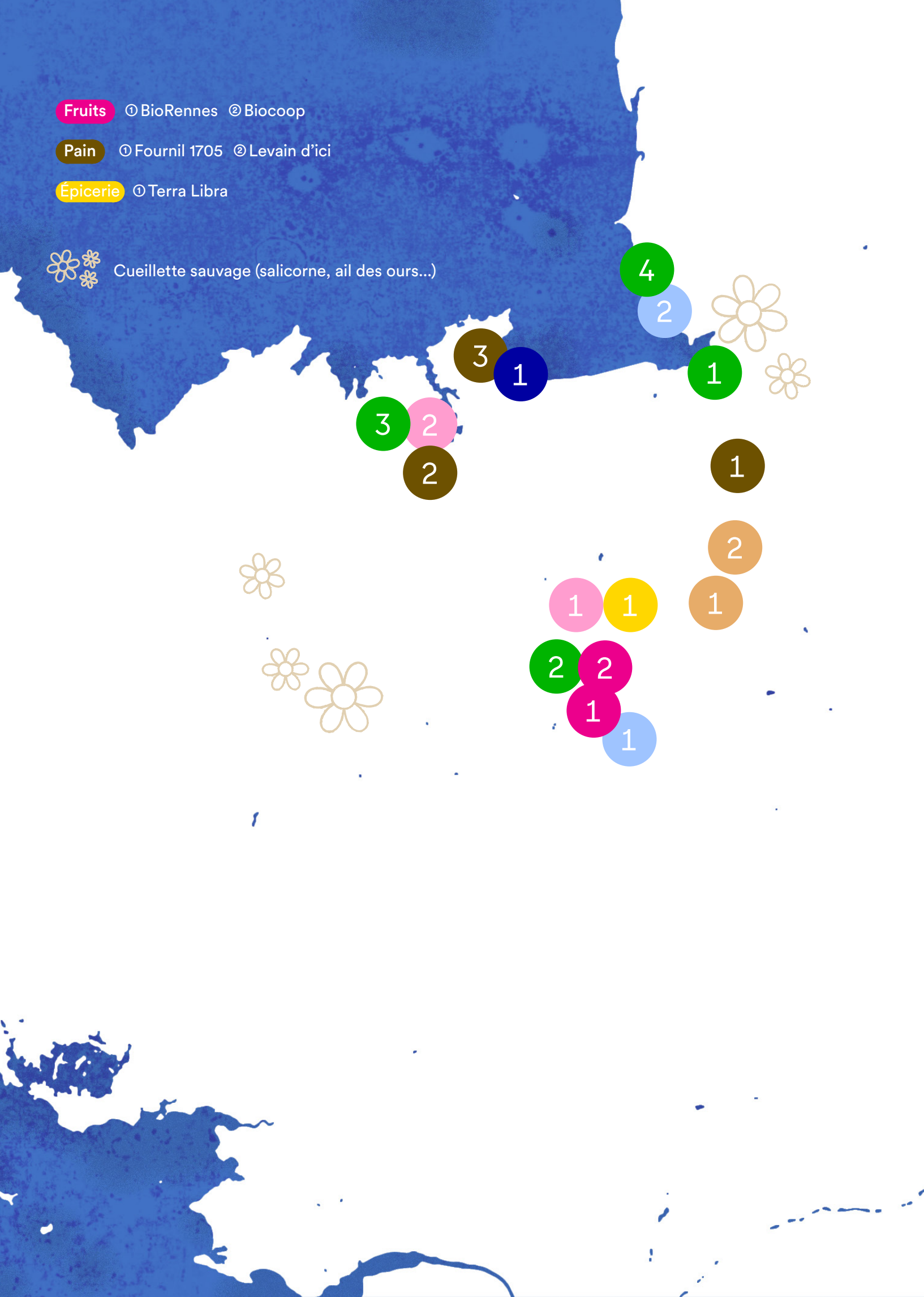
**Fruits** ① BioRennes ② Biocoop

**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 banane-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](mailto:contact@supersouper.fr)