MUSÉE AIR + ESPACE
AÉROPORT PARIS – LE BOURGET

LISTE DES TRAITEURS RÉFÉRENCÉS

4810 TRAITEUR
Contact : Fabienne Alberola, Responsable de développement
Tél. : 01 39 32 79 82 / Mob. : 06 28 74 01 37
E-mail : falberola@4810traiteur.fr

À TABLE
Contact : Boris Paupe, Directeur commercial
Tél. : 01 49 48 04 45 / Mob. : 07 87 16 00 41
E-mail : bpaupe@atable.com

BALUCHON
Contact : Léo Bouillard, Responsable du service commercial
E-mail : service.client@baluchon.fr

DUVAL PARIS
Contact : Anne Salentin, Directrice du développement
Mob. : 06 61 61 43 01
E-mail : anne.salentin@duval-paris.com

FLEUR DE METS
Contact : Thomas Perrard, Chargé de clientèle
Mob. : 06 64 41 32 83
E-mail : t.perrard@fleurdemets.com

GRAND CHEMIN
Contact : Céline Frileux, Directrice de clientèle
Tél. : 01 42 79 19 41 / Mob. : 06 03 37 33 00
E-mail : celinefrileux@grandchemin.fr

MAISON POIRIER
Contact : Tara Colsy, Responsable Commercial & Communication
Tél. : 01 39 13 42 42
E-mail : tcolsy@poirier-restauration.com

MAXENCE TRAITEUR
Contact : Olivier Paoli, Directeur
Tél. : 01 48 67 45 59 / Mob. : 06 07 54 31 29
E-mail : olivier.paoli@maxence-traiteur.fr

4810 TRAITEUR, artisan par nature, vous conduit vers une expérience culinaire et des réceptions scénographiées.

Des valeurs simples et fortes : authenticité, passion et audace accompagneront vos instants d'exception, généreux et gourmands. 4810, plus qu'un chiffre, plus qu'une signature, une altitude (celle du Mont-Blanc, gravi par notre fondateur).

Au menu : honnêteté, qualité et saisonnalité ! Nous avons hâte de distiller nos saveurs, qui ont fait notre notoriété et nos convictions ! Nous avons des envies, une prise de conscience, celle de s'engager sur un chemin plus *green*.
Nous réfléchissons, agissons et nous entourons pour trouver des solutions qui contribueront demain à faire évoluer les choses. Nous sommes humbles dans nos actions mais ciblons des axes forts.
Hâte de vous surprendre !

4 métiers pour une offre globale
L'entreprise décline aujourd'hui son activité en quatre pôles complémentaires : livraison sèche de produits de bouche, traiteur événementiel, sous-traitance pour des chefs étoilés et table(s) de lieux culturels parisiens…

Notre philosophie
Notre priorité est de vous offrir des produits artisanaux et fait-maison, sélectionnés avec soin, frais et de saison pour faire de votre événement un moment de plaisir et de gourmandise.

BALUCHON TRAITEUR

La restauration au cœur d'un projet social et performant

Baluchon propose une diversité de concepts de restauration pour répondre à tous les besoins : restauration d'entreprise / traiteur événementiel / plateaux-repas.

Nos engagements pour une restauration durable

- Emploi local ;
- Approvisionnements vertueux ;
- Impact social ;
- Développement durable.

L'expérience Food by Baluchon

- Une cuisine gourmande de tradition aux accents internationaux, qui évolue avec les saisons ;
- Un soin apporté par nos chefs à la création de recettes végétales ;
- Moins de viande, mais mieux ;
- Priorité au local : fruits & légumes de saison issus à 60% de circuits courts ;
- On cuisine nos fruits et légumes frais et entiers.

DUVAL
PARIS - DEPUIS 1967
La signature de vos réceptions

Fondée en 1967, Duval rayonne en sa qualité de maison gastronomique de renom.

Inspirés et guidés par un *sourcing* permanent, nous sommes fiers d'accompagner 3 500 réceptions par an.

À ce titre, nous cultivons un relationnel client personnalisé, un sens appuyé de l'écoute, des créations culinaires innovantes sur-mesure et une recherche singulière d'une expérience client d'excellence.

FLEUR DE METS

Une infinie fraîcheur

Fleur de Mets est une jeune maison parisienne, offrant une large palette de services.

Créée en 2003, elle fait partie du cercle fermé des grands traiteurs parisiens et organise plus de 1 200 réceptions par an pour 1 000 clients. Elle imagine et orchestre pour ses clients *corporate* des réceptions élégantes dans les lieux les plus splendides ou les plus insolites. En filigrane, la fraîcheur, signature de la maison, distille sa jeunesse élégante dans l'art de vivre, la scénographie et la gastronomie.

Notre fraîcheur c'est notre capacité à vous proposer des idées, des plats, des scénographies singulières et pertinentes.

GRAND CHEMIN

TRAITEUR FAMILIAL ET AUTHENTIQUE

Nous cultivons notre différence par notre audace !

Notre cuisine se veut à la fois contemporaine et écoresponsable ! Nos chefs s'appliquent à mêler les saveurs originales et inattendues tout en s'appropriant des produits frais et de saisons, cultivés et transformés chez nous, dans notre ferme du Vexin.

Choisir Grand Chemin c'est avant tout un état d'esprit, une philosophie de la gourmandise assumée et engagée. Parce que nos scénographies nous les voulons aussi élégantes que responsables, aussi stylées qu'engagées, aussi tendances que durables !

Chez Grand Chemin on a des idées bien plantées et des valeurs bien ancrées !

Alors, on fait un bout de chemin ensemble ?

Poirier
Votre Partenaire Réception.

Traiteur et organisateur de réceptions depuis 1977, la Maison Poirier est spécialisée dans le service traiteur événementiel en entreprise, dans les salons et congrès et vous accompagne dans le succès de votre accueil clientèle.
Notre valeur ajoutée en quelques mots ; une alternative aux grands noms avec 3 fondamentaux : qualité, disponibilité et proximité.

Une cuisine gourmande et innovante pour sublimer l'accueil de vos clients avec une qualité de service écoresponsable à la hauteur des enjeux de votre événement.
Votre partenaire réception pour toutes vos envies : petits-déjeuners, déjeuners d'affaires, cocktails et dîners de gala.

Maxence
TRAITEUR GASTRONOMIQUE

Maxence Traiteur, maison familiale parisienne de 30 ans d'expérience.

Depuis 1989, Maxence Traiteur fait partie des traiteurs organisateurs de réception de Paris. Spécialisés dans les événements d'entreprise, notre positionnement nous permet de satisfaire une clientèle exigeante.
Pour chaque occasion dans la vie de votre entreprise, nous organisons votre événement selon vos désirs : un cocktail, un buffet, un repas de gala…

Être créatif et innovant, tout en respectant les traditions gastronomiques françaises.
Aujourd'hui, Maxence Traiteur s'impose comme étant une des références incontournables du marché, proposant des prestations maîtrisées, résolument modernes, avec une approche simple et séduisante.