



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 : Laura Cassat Lepinte, Directrice de clientèle

Tél. : 01 49 48 04 41 / Mob. : 06 81 22 26 33

E-mail : lcassat-lepinte@atable.com

FLEUR DE METS

Contact : Thomas Perrard, Directeur de clientèle

Mob. : 06 64 41 32 83

E-mail : t.perrard@fleurdemets.com

GRAND CHEMIN

Contact : Hervé Bucaille, Directeur Grands Comptes-Event

Tél. : 01 89 29 25 65 / Mob. : 06 70 82 37 00

E-mail : hervebucaille@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



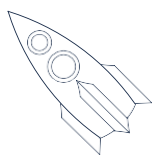
4810 TRAITEUR, artisan par nature, vous conduit vers une expérience culinaire et des réceptions scénographiées.

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...

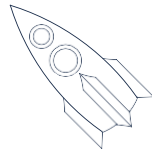
Notre philosophie

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.

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.



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 !

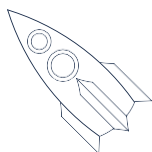
Alors, on fait un bout de chemin ensemble ?

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, 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.

