



Traiteurs référencés



AUTANT RÊVER

L'excellence au service de vos évènements.

Entreprise familiale fondée en 2008, nous mettons notre savoir-faire et notre expérience au service de vos évènements, avec authenticité et passion. Parce qu'un moment unique mérite une prestation à la hauteur, nous vous offrons l'équilibre parfait entre exigence, qualité et maîtrise des coûts.

Notre connaissance approfondie du lieu et notre écoute attentive nous permettent de créer des réceptions sur mesure, sans compromis sur la qualité des produits ni sur votre budget.

Faites de votre évènement un rêve réalisé.

Thierry CEALIC

06 10 08 05 47

autantrever@autantrever.org

autantreverreceptions.com

BELTOISE ET CLAMENS

Créateur d'expériences uniques et sur-mesure.

Notre entreprise familiale et intergénérationnelle, généreuse et engagée, vous offre une variété de saveurs pour satisfaire toutes les envies. Maître dans la cuisson au feu de bois de notre célèbre côte de bœuf, aux brochettes de légumes ou fruits, il y en aura pour tous les goûts.

Peur de manquer ? Avec nos formules buffets à volonté, aucune inquiétude vos invités sortiront repus de votre évènement !

Avec plusieurs milliers d'objets de décoration pour nos buffets, nous saurons créer un évènement à votre image.

Michel et Sandrine BELTOISE

01 48 92 94 50 – 06 84 31 11 13

contact@beltoise-clamens.com

beltoise-clamens.com

BUTARD ENESCOT

Chaque œuvre d'art est unique. Votre projet l'est aussi.

Créateur d'évènements et maison d'art culinaire depuis 1972, Butard Enescot incarne toute l'excellence et la précision du Groupe Butard Paris. Les artisans du goût Butard Enescot ont pour but de vous surprendre avec leurs créations, tout en restant attentif à votre bien être à travers leur collaboration avec notre naturopathe, et en appliquant les réflexes RSE en relation avec les convictions du Groupe.

Mélanie DEL MONTE

06 10 96 56 26

m.delmonte@groupe-butard.com

butard-enescot.com



DALLOYAU

Une maison de savoir-faire depuis 1682.

Dalloyau est une maison historique qui doit sa renommée à son expertise en pâtisserie et en traiteur événementiel. Elle est notamment célèbre pour avoir créé l'Opéra.

Réputée pour son savoir-faire artisanal, elle incarne aujourd'hui la gastronomie française qui fait la part belle aux produits de saison.

Jean-Baptiste MIALLET

06 71 15 25 72

jb.miallet@dalloyau.fr

dalloyau.fr

FLEUR DE METS

Naturellement responsable.

Fleur de Mets c'est la signature fraîcheur et inventive qui fait de vos réceptions des moments remarquables, chargés de sens et de bon sens, de créativité et de surprise, où la nature et la sincérité sont des marqueurs forts qui renouvellent les codes de la réception classique.

Aujourd'hui Société à Mission, Fleur de Mets prouve chaque jour sa détermination à imaginer avec vous des réceptions à impact positif, qui associent responsabilité, savoir-faire gastronomique et le meilleur de l'art de vivre.

Isabelle GROGNET

01 40 12 75 75 – 06 68 51 39 92

i.grognet@fleurdemets.com

fleurdemets.com

GRAND CHEMIN

Vivez une expérience culinaire originale.

Concentrés sur l'innovation culinaire, nous créons des concepts tendance et scénarisons des événements mémorables qui reflètent nos valeurs de convivialité, d'authenticité et d'engagement envers un avenir durable.

Darius CHARGARI

06 03 67 35 30

dariuschargari@grandchemin.fr

grandchemintraiteur.fr

MAISON LENÔTRE

Artisans créateurs d'émotions.

Depuis plus de 60 ans, la Maison Lenôtre sublime chaque événement avec une expertise unique alliant gastronomie d'exception, savoir-faire de Meilleurs Ouvriers de France, et service raffiné.

Réceptions d'entreprise, cocktails, conventions ou lancements de produits, Lenôtre crée des expériences sur mesure, élégantes et inspirées.

De l'esprit généreux du food-court à l'élégance graphique d'une création éphémère, nos Chefs jouent avec les codes de la scénographie et de la gourmandise pour créer un moment unique.

Engagée pour un événementiel responsable, la Maison intègre également des pratiques durables pour réduire son impact environnemental.

Avec Lenôtre, chaque célébration devient un moment inoubliable, mêlant joie et raffinement à votre image.

Audrey ROSICHINI

06 20 09 19 26

audrey.rosichini@lenotre.fr

lenotre.com

POTEL ET CHABOT

Imaginer des expériences mémorables pour faire vivre de grandes émotions, c'est tout un art.

Une marque luxe qui incarne la gastronomie française, une maîtrise technique sans égal et la symphonie entre gastronomie et spectacle. De grands mets français revisités et modernisés. Un service comme une chorégraphie, que l'on remarque par sa virtuosité, et qui sait s'effacer. Des arts de la table qui mettent en majesté les plats. Un cadre qui fait du dîner un spectacle.

Mathilde SADELER

01 53 23 16 39 – 07 84 08 20 56

mathilde.sadeler@poteletchabot.fr

poteletchabot.com



PARFUMS ET SAVEURS

20 ans de passion au service du goût et de l'élégance.

Parfums & Saveurs propose une offre traiteur raffinée, pensée pour tous vos événements professionnels ou privés. Petit-déjeuner, brunch, cocktail, déjeuner, dîner, plateau-repas : chaque prestation allie goût, élégance et fluidité d'organisation.

Ce qui nous distingue ? Un engagement constant pour l'excellence, un sens du détail poussé à l'extrême, et une capacité unique à nous adapter à vos envies. Chez Parfums & Saveurs, chaque projet est un terrain d'expression sur-mesure, porté par des équipes passionnées, à l'écoute et réactives.

Aznive ALVAREZ

01 56 20 14 99 – 06 13 98 37 13

aznive@parfumsetsaveurs.fr

parfumsetsaveurs.fr

SAINT CLAIR

Façonner une expérience d'exception.

Une marque haut de gamme simple et audacieuse, ouverte à des influences internationales, qui joue avec les codes pour sublimer le produit. Des recettes épurées et astucieuses. Un cadre festif et décontracté mais où tout est irréprochable. Un service attentionné et des équipes à l'écoute.

Nadège ROLIN

06 33 59 61 35

contactlieux@saintclair.com

saintclair.com

NB : Pour tout traiteur ne figurant pas sur cette liste, une redevance de 5 € H.T. par invité-e devra être acquittée.

Desserts forains

MARIUS ET LULU

Angélique et Philippe

01 43 96 50 77 - 06 88 84 07 94

mariusetlulu@wanadoo.fr

Un événement responsable

Pour un événement plus responsable vous pouvez demander à votre traiteur :

- Des options végétariennes
- Des produits de saison
- Des produits locaux
- Des portions adaptées
- La mise en place d'une collecte alimentaire solidaire





Prestataires référencés



SON · LUMIERE · VIDEO

NOVELTY

Sylvain BOULEAU

01 64 86 12 23 - 06 47 94 75 75

s.bouleau@novelty.fr

TECHNIQUE FACTORY

Stephan MARLÉ

01 77 99 99 37 - 06 19 57 02 70

stephan@technique-factory.com

PHOTOGRAPHES

E.BEGOUEN

Etienne BEGOUEN

01 47 97 40 81 - 06 09 49 59 00

begouenetienne@gmail.com

BORNES PHOTO

WILD STORIES

<https://www.wildstories.fr/>

07 66 85 27 40

manon@wildstories.fr

TA BOBINE

<https://tabobine.com/>

DISC'JOCKEY

PRÉSDENCE AUDIO

Frédéric BILLETTE

09 67 33 05 12 - 06 11 72 95 55

fbillette@presenceaudio.fr

FRÉQUENCE FÊTES

Gilles THEVENET

01 60 61 00 73 - 06 83 17 05 76

frequencefetes.gilles@gmail.com

INSCRIPTIONS EN LIGNE · BILLETTERIE · CONTROLE D'ACCES

AGORA EVENT by AVANTI TECHNOLOGIES

Julien PROST

01 53 33 06 50 - 06 99 19 70 60

jprost@avanti-technologies.com