

RESTAURATION & TRAITEURS



RESTAURATION & TRAITEURS

Déjeuners, dîners, cocktails, pauses

SOMMAIRE

1. Nos prestations de restauration	p.3
2. Nos traiteurs référencés	p.3
3. Les modalités	p.4
4. Présentation Grégory Coutanceau Traiteur.....	p.5
5. Présentation Cousin Traiteur.....	p.6
6. Présentation HMC Traiteur.....	p.7

RESTAURATION & TRAITEURS

Déjeuners, dîners, cocktails, pauses

1. NOS PRESTATIONS DE RESTAURATION (jusqu'à 100 personnes)

Nous avons élaboré pour vous un large choix de pauses, des plus légères aux plus gourmandes : « instant fraîcheur », « instant plaisir », « what Else » ou encore « que du bonheur », n'hésitez pas à consulter notre catalogue sur www.larochelle-evenements.fr.

Nous proposons également un assortiment de formules légères, plateau Bento, que vous retrouverez également sur notre site.



2. NOS TRAITEURS REFERENCES & CONVENTIONNES

Tout traiteur ou restaurateur peut intervenir dans nos cuisines ou offices traiteurs sous réserve d'avoir signé préalablement le règlement intérieur d'occupation des espaces (celui-ci fixant la redevance d'utilisation et les conditions d'accès).

Nous avons de plus constitué un réseau de professionnels de confiance afin de vous offrir les meilleures garanties de services. Ces traiteurs référencés s'engagent à respecter des engagements en termes de qualité de services, mais aussi de sécurité et de Développement Durable.

Habitué à intervenir sur nos espaces, ils vous proposent une large gamme de prestations et sauront répondre à toutes vos attentes.

Traiteur référencé :



GREGORY COUTANCEAU TRAITEUR
Monsieur Grégory COUTANCEAU
1 rue de la Chaîne Tél : 05 46 41 90 79
17000 LA ROCHELLE Mail : traiteur@gregorycoutanceau.com
www.gregorycoutanceautraiteur.com

Traiteurs conventionnés :



COUSIN TRAITEUR Madame Emilie COUSIN
39, Rue du 8 mai 1945 Tél : 05 46 35 57 70
17138 PUILBOREAU Mail : contact@cousintraiteur-lr.fr
www.cousintraiteur.com



HMC TRAITEUR
7, rue Frida Kahlo Tél : 05 49 25 56 40
79000 Niort Mail : isabelle@hmc-traiteur.com
www.hmc-traiteur.com

RESTAURATION & TRAITEURS

Déjeuners, dîners, cocktails, pauses

3. LES MODALITES

Nous sommes à votre disposition pour transmettre différents exemples de menus, sur simple demande.

Gestion restauration

Nos chargées de production peuvent également vous soulager de cet aspect logistique et gérer pour vous l'ensemble des prestations restauration dont vous avez besoin. Nous percevons alors 10 % du chiffre d'affaires hors taxes du traiteur avec un montant minimum de 100 € HT et limité à 500 € HT par type de prestation (déjeuner ou dîner).

Traiteurs référencés

Vous pouvez également consulter directement nos partenaires dont vous trouverez la présentation et les coordonnées ci-après. Dans ce cas, une redevance d'occupation des offices traiteurs lui sera facturée (10% sur la base du montant HT de la facture traiteur)

Traiteurs non référencés

Dans le cas où vous opteriez pour un traiteur de votre choix (autres que ceux référencés dans nos sites), une redevance d'occupation des offices traiteurs lui sera également facturée (13 % sur la base du montant HT de la facture traiteur).

RESTAURATION & TRAITEURS

Déjeuners, dîners, cocktails, pauses



G RÉGORY
COUTANCEAU



GREGORY COUTANCEAU TRAITEUR

www.coutanceau.com



Présentation de l'entreprise :

Fidèle partenaire de La Rochelle Evénements, le service traiteur de Grégory Coutanceau conjugue l'art de recevoir et la cuisine gastronomique. Valoriser ce que nos producteurs font de mieux et remettre le métier artisanal de cuisinier au centre de nos prestations, voilà nos deux piliers.

Vous organisez un évènement ? Faites confiance au personnel du traiteur de Grégory Coutanceau pour réussir votre réception. Professionnalisme, réactivité et rigueur sont les maîtres mots de l'équipe commerciale, de salle et de cuisine.

Le service Traiteur de Grégory Coutanceau est membre de l'association nationale des « Traiteurs de France » et est certifié ISO 20121.

Notre capacité maximum de couverts est 1500 personnes.

Références de l'entreprise sur les sites de La Rochelle Tourisme Evénements :

4th International Symposium on Green Chemistry 2017 - 900 personnes

Rencontres Nationales de la Librairie 2017 - 750 personnes / Festival Fiction TV 2017 - 500 personnes

Congres de la Société Francophone de Transplantation 2017 - 450 personnes

Journées Aliments Santé 2018 - 450 personnes / Journées Francophones de Scanner de L'AFPPE 2018 - 780 personnes

Congrès ANDES 2018 - 200 personnes

Qualité de service :

- Certification « Traiteur de France » et Agrément Européen en cours de validation
- Compétence du personnel : 9 personnes sont employées de façon permanente dont 1 Directeur du service traiteur et 1 assistant, 1 chef de cuisine, 1 second de cuisine, 1 chef de partie, 1 chef pâtissier et 1 chargée de clientèle. 2 apprentis en cuisine.
Lors des grands évènements, intervention du personnel des restaurants et extras qualifiés.
- 1 interlocuteur unique : le directeur des manifestations traiteur

Qualité des produits :

- Notre cuisine est marquée par le souci du bon produit, du juste produit, du lien avec nos fournisseurs locaux, permettant ainsi de privilégier les circuits d'approvisionnement courts et dans le respect de la saison des produits. 80 à 90% de nos produits sont issus du territoire (poisson, fruits de mer ; foie gras et canard ; huîtres ; légumes bio).
- Un spécialiste de la sécurité alimentaire contrôle et vérifie l'ensemble de nos fournisseurs.
- Des audits de qualité sont réalisés par un spécialiste de la sécurité alimentaire dans notre laboratoire pour contrôler la traçabilité, le respect de la chaîne du froid et effectuer des analyses microbiologiques.
- Plus de 80% des produits servis sont transformés dans notre laboratoire

Le développement durable :

Préserver les ressources et minimiser l'empreinte de son activité sur l'environnement sont des choix stratégiques et responsables sur lesquels le groupe s'oriente de plus en plus. Cette action passe par des mesures telles que la sélection de producteurs locaux tout en contrôlant la provenance des produits, en proposant des produits de saison, en recyclant le carton et le verre, en traitant les huiles usagées, etc.).

- La carte des menus ne propose que des produits de saison ; nous achetons des légumes Bio.
- Nous utilisons de la vaisselle en porcelaine et du nappage et serviettes tissu. Les contenants jetables utilisés sont éco-responsables.

RESTAURATION & TRAITEURS

Déjeuners, dîners, cocktails, pauses

L'ensemble du personnel est sensibilisé à la démarche Développement Durable, aux pratiques d'hygiène et aux risques professionnels.



COUSIN TRAITEUR

www.cousintraiteur.com

F. Cousin
SERVICE TRAITEUR



Présentation de l'entreprise :

Cousin Traiteur a été créé en 1975 à Poitiers et en 2001 à La Rochelle

L'art culinaire ne saurait être sublimé sans l'extrême gentillesse et la disponibilité du personnel. L'exigence de satisfaire son client dans les moindres détails est plus qu'une devise : elle est une notoriété.

De la restauration à l'organisation de réceptions privées ou professionnelles, l'exceptionnel reste la règle élémentaire.

Notre capacité maximum de couverts est de 2000.

Références de l'entreprise sur les sites de La Rochelle Tourisme Evénements :

3ème édition Forum Accueil Négoce 2017 - 450 personnes / Sunnyside of the Doc 2017 - 1500 personnes

Journées Nationales Générations Mouvement 2018 - 300 personnes / Rencontres de l'ANARé 2018 - 600 personnes

Congres RETIS 2018 – 120 personnes / Séminaire de formation IAD 2018 - 300 personnes

Journée Nationale API 2018 - 300 personnes / Congres de Puéricultrices 2018 – 700 personnes

Qualité de service :

- Compétence du personnel L'entreprise compte 10 salariés à temps plein : 7 à la production, 2 au service commercial et 1 comptable ; Nous renforçons l'équipe par des vacataires recrutés par nous-mêmes en fonction de l'activité. L'équipe de cuisiniers est formée en permanence par le chef Christian Rougier, Maître cuisinier de France.
- Un laboratoire de production de 400 m² aux normes HACCP
- Un interlocuteur unique tout au long de la manifestation : le directeur de la restauration

Qualité des produits :

- Nous privilégions les fournisseurs locaux, nos acheteurs sont formés pour atteindre un niveau rapport qualité/prix des plus satisfaisants. Nous travaillons avec les mêmes fournisseurs tout au long de l'année (poissons, fruits de mer, fruits et légumes, fromages, pain et desserts, cafés...)
- Avant chaque réception, nous gardons un échantillon de produits pour permettre de procéder à des contrôles sanitaires
- Toutes les semaines, une entreprise pratique des relevés sur nos produits et nos surfaces pour voir si nous sommes en conformité avec les normes en vigueur.
- Nous transformons nos produits à hauteur de 85%

Le développement durable :

L'entreprise contribue à améliorer et protéger l'environnement en liaison avec toutes les parties prenantes en matière de prévention de la pollution (traitement des graisses), préservation de l'eau (commandes non manuelles) ; le tri sélectif des déchets, et la réduction des consommations.

- La carte des menus ne propose que des produits de saison ; nous achetons un café issu du commerce équitable.
- Nous utilisons de la vaisselle en porcelaine et du nappage tissu pour les repas assis et cocktail. Nous privilégions du matériel jetable biodégradable, lorsque c'est nécessaire.
- L'ensemble du personnel est sensibilisé à la démarche Développement Durable, aux pratiques d'hygiène et aux risques professionnels

RESTAURATION & TRAITEURS

Déjeuners, dîners, cocktails, pauses



www.hmc-traiteur.com



Présentation de l'entreprise :

HMC Traiteur, entreprise familiale fondée en 2013 s'est développée avec ses clients et met aujourd'hui toute son expérience et son savoir-faire au service de l'organisation complète de vos réceptions.

Références de l'entreprise sur les sites de La Rochelle Tourisme Evènements :

Ils nous font confiance sur des sites de La Rochelle Tourisme Evènements :

SRR - SELLSY - ARTS ATLANTIC – CREDIT MUTUEL – SALON DU NUMERIQUE – PORT ATLANTIQUE

Mais aussi sur la Rochelle :

Watson patrimoine – Crédit agricole Charente-Maritime Deux Sèvres – Prestige Auto Rochelais – In situ – Francofolies – BMW – Agence MAORI

Qualité de service :

Des moyens et des hommes

Un laboratoire de de près de 500m² répondant aux dernières normes.

Une flotte de camions réfrigérés

Une équipe jeune et dynamique, formée tout au long de l'année pour être au plus près des tendances

Un interlocuteur privilégié de la prise de contact au jour J pour coordonner votre évènement

Qualité des produits :

La sélection des meilleurs produits

La fraîcheur des produits sélectionnés est notre exigence absolue !

Nous choisissons les meilleurs produits du marché et les mieux adaptés à la saison en privilégiant les producteurs locaux.

Le développement durable :

HMC, traiteur responsable

Une cuisine responsable : respect du produit et lutte contre le gaspillage

Une empreinte carbone optimisée : mutualisation de nos livraisons et emballages responsables

- Un packaging produit majoritairement recyclable et utile

- Un emballage PVC fabriqué à 90% en France (COMATEC)

ACHAT RESPONSABLE

Choix des fournisseurs basé sur des critères objectifs et respectueux de l'environnement

LIMITATION ET GESTION DES DECHETS

Respecter le tri sélectif des déchets que nous générons.

Privilégier les objets jetables biodégradables.

Favoriser dans notre démarche la fourniture de matériel ou décoration à durée de vie longue et réutilisables (porcelaine, verre...)

Adopter le détournement dans l'utilisation des objets : un même objet peut avoir plusieurs fonctions.

ECONOMIE D'ENERGIE

Privilégier les produits peu transformés, riches en vitamines et en protéines non dénaturées. L'intérêt est double : gain de qualité nutritionnelle et faible consommation d'énergie.

Impliquer et former les collaborateurs de l'entreprise pour que chacun dans l'entreprise, au quotidien et simplement, des économies d'énergie, d'eau, de fournitures, . .