

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.

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

Notre traiteur référencé et partenaire de tous les espaces **La Rochelle Tourisme & Evénements**



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

Autres traiteurs conventionnés



COUSIN TRAITEUR

39, Rue du 8 mai 1945

17138 PUILBOREAU

www.cousintraiteur.com

Madame Emilie COUSIN

Tél : 05 46 35 57 70

Mail : contact@cousintraiteur-lr.fr



HMC TRAITEUR

7, rue Frida Kahlo

79000 Niort

www.hmc-traiteur.com

Tél : 05 49 25 56 40

Mail : isabelle@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. GRÉGORY
COUTANCEAU
TRAITEUR

GREGORY COUTANCEAU TRAITEUR
www.gregorycoutanceautraiteur.com



Présentation de l'entreprise :

Notre différence : l'expérience et l'expertise d'un Chef Etoilé

Fidèle partenaire de [La Rochelle Tourisme & Evénements](#), Grégory Coutanceau Traiteur conjugue l'art de recevoir et la cuisine gastronomique depuis 2004. L'ambition de Grégory Coutanceau et de ses équipes est double :

- “ Remettre le métier de Chef au centre de vos réceptions en proposant des ateliers culinaires et des prestations de Live Cooking
- “ Valoriser ce que nos producteurs font de mieux, et sublimer les produits locaux de notre belle région en proposant de véritables créations culinaires, innovantes et audacieuses.

Cocktail apéritif, pauses, buffet, cocktail dînatoire, déjeuner assis, dîner de gala... nous ferons de votre événement un moment d'excellence!

Membre de l'association des Traiteurs de France, un gage de qualité

Ce réseau regroupe les 36 meilleurs Traiteurs en France, et sa volonté est d'être à l'écoute du client et de satisfaire ses attentes en proposant des prestations respectant une charte stricte en terme de qualité.

Professionalisme, réactivité et rigueur sont les maîtres mots de l'équipe commerciale, de salle et de cuisine.

La certification ISO20121, une caution de notre démarche responsable

Cette norme internationale inscrit notre activité dans une démarche de management responsable et de développement durable dans le choix de nos fournisseurs, dans nos fabrications culinaires, la gestion de vos événements et la réduction de notre empreinte carbone.

Capacité maximum de couverts : 2000 personnes

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

4th International Symposium on Green Chemistry 2019 - 900 personnes

Congrès AFIB 2019 - 800 personnes / Festival Fiction TV 2018 - 500 personnes

Congrès de la Société Française de Médecine Vasculaire 2019 - 700 personnes /

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

Congrès ANDES 2018 - 200 personnes / Journée d'Ingénierie Biomédicale AFIB 2019 – 800 personnes

RESTAURATION & TRAITEURS

Déjeuners, dîners, cocktails, pauses

Qualité de service :

- “ Un interlocuteur unique à votre écoute : nous répondons avec réactivité à votre demande, en se souciant de vos envies et de vos contraintes. Bénéficiez d'une écoute et de conseils personnalisés pour la création et la coordination de votre réception.
- “ Une complète prise en main de la validation du dossier au jour J : nous nous chargeons de vous organiser la plus unique des réceptions. Le jour J, nous vous garantissons de vivre votre événement sereinement, nous sommes là pour nous occuper de tout, et surtout de vous.
- “ Une équipe de permanents à votre service :
 - 1 Directeur d'exploitation
 - 1 Directrice Commerciale et 3 Chargés de Clientèle
 - 1 Chef de Cuisine et son équipe de 8 cuisiniers et pâtissier
 - 1 Directeur des Manifestations et son équipe Logistique et de Personnel Extérieur (Service, et Cuisine).
 - Lors des grands évènements, intervention de personnel extra qualifié, recruté en interne.
 - 1 Responsable Qualité Et Hygiène
 - 1 Responsable Achat
- “ Un laboratoire de qualité aux normes en vigueur

Qualité des produits :

- “ Une attention particulière au choix de nos fournisseurs
Territorialité, saisonnalité, qualité et respect de l'environnement : notre cuisine est marquée par le souci du bon produit, et du bon fournisseur. Nous nous devons d'être les ambassadeurs de notre région et nous exigeons une qualité irréprochable.
- “ Un spécialiste de la sécurité alimentaire contrôle et vérifie l'ensemble de nos fournisseurs
- “ Près de 90% de notre offre fabriquée de façon artisanale
Ambassadeurs du goût également, nos chefs travaillent sur place, au laboratoire des matières premières issues de notre Terroir de façon artisanale. Nous nous distinguons des prestations proposant des produits industriels, achetés auprès de grossistes, réchauffés ou assemblés.
- “ Des contrôles permanents
Des audits de qualité sont réalisés par un spécialiste de la sécurité alimentaire dans notre laboratoire et chez l'ensemble de nos fournisseurs, pour contrôler la traçabilité, le respect de la chaîne du froid et effectuer des analyses microbiologiques

Le développement durable :

Il fait partie intégrante des choix stratégiques de l'entreprise. Promoteur de l'événement responsable, nous sommes certifiés par la norme ISO 20121, norme internationale reconnue par tous les professionnels de l'événementiel et nous sensibilisons nos équipes (formations internes), nos prestataires mais aussi nos clients. Près de 80% de nos fournisseurs (alimentaires et non alimentaires) sont des fournisseurs locaux et nous mettons un point d'honneur à vous proposer une cuisine de saison en changeant notre carte au cours de l'année. Nous nous efforçons au quotidien de gérer nos déchets en favorisant le recyclage et de les limiter grâce à l'application de méthodes d'éco-conception et à l'utilisation de contenants, de la vaisselle et du nappage non jetables. (ou alors éco-responsables et biodégradables)
Et enfin nous pallions le gaspillage alimentaire grâce à des dons auprès de la Banque alimentaire de La Rochelle.

RESTAURATION & TRAITEURS

Déjeuners, dîners, cocktails, pauses



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 :

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

Congres Nationale des Sages Femmes – 500 personnes / AG de la Fédération Française Aéronautique – 400 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, . .