

TRAITEURS RÉFÉRENCÉS

Nos traiteurs référencés

Calixir



Contact : Carole Havard
06 15 83 87 30 · carole@calixir.com

Créé en 1990, Calixir est d'abord une équipe de professionnels qui reste fidèle à ses racines. Notre savoir-faire artisanal ne cesse d'évoluer tout en restant résolument tourné vers l'avenir.



Éclats d'arômes

Contact : François Deinego
06 61 50 33 87 · contact@eclats-d-aromes.com

Alliant écoute & rigueur, de l'élaboration de votre projet à sa réalisation finale, nous nous engageons à vous séduire, à vous surprendre, en associant subtilement l'élégance à la gourmandise.

Cirette Traiteur



Contact : Caroline Faure
01 85 73 34 04 · caroline.faure@cirette-traiteur.com

L'esprit Cirette Traiteur, une signature savoureuse et responsable d'un traiteur local et engagé.



Fleur de Mets

Contact : Thomas Perrard
06 64 41 32 83 · t.perrard@fleurdemets.com

Traiteur événementiel haut de gamme à Paris, pour une réception responsable dans la fraîcheur de l'air du temps.

Cordon Blanc



Contact : Nathalie Rouche
06 61 74 35 30 · nathalie@cordonblanc.fr

Dynamique, conviviale, bienveillante et enthousiaste, toute l'équipe partage la même passion pour l'art culinaire et l'événementiel.

Nos traiteurs référencés

Grand Chemin



Contact : Florian Epalle

06 33 07 34 55 · florianepalle@grandchemin.fr

Nous sommes les maîtres de l'innovation culinaire, prêts à créer des concepts tendance et à scénariser des événements mémorables qui reflètent nos valeurs de convivialité, d'authenticité et d'engagement.

Les Cuistots Migrateurs



Contact : Alizée Vanderbeck

07 59 57 29 51 · alizee@lescuistotsmigrateurs.com

Nous employons des chefs réfugiés pour leur permettre de reconstruire leur vie en France. Nous valorisons leurs recettes pour vous faire découvrir une offre inédite de cuisines du monde pleine de saveurs.



Riem Becker

Contact : Sylvie Alves

06 78 34 74 70 · sylvie.alves@riembecker.fr

Depuis 1924 des femmes et des hommes, aux côtés de nos chefs, travaillent et coordonnent de manière éco-durable avec des alliés de choix.



Té traiteur

Contact : Arnaud Rousseval

06 32 98 89 35 · arnaud.rousseval@te-traiteur.fr

Membre du groupe SOS, nous réinventons les codes de la gastronomie et de la réception avec notre cuisine consciente, issue du savoir-faire et de l'expertise culinaire de nos chefs.



Certifié norme ISO20121, attestant d'un système de management responsable



Labelisé B Corp, attestant d'une entreprise aux normes sociales et environnementales élevées



Membre des Traiteurs de France



Intégrant une démarche inclusive



Proposant une offre de produits végétariens