# Le Refectoire

TRAITEUR

Le Refectoire

# Traiteur *sur-mesure*

01

***En 2020, Le Réfectoire fêtera sa 2000ème prestation de traiteur événementiel.***

- De 10 à 5000 personnes
- En intérieur comme en extérieur
- Evénements privés de marques
- Dîners assis « signature »
- Vente public sur les grands festivals
- Création sur mesure
- Catering équipe et tournage
- Food Truck et animation
- Pour les particuliers et les professionnels

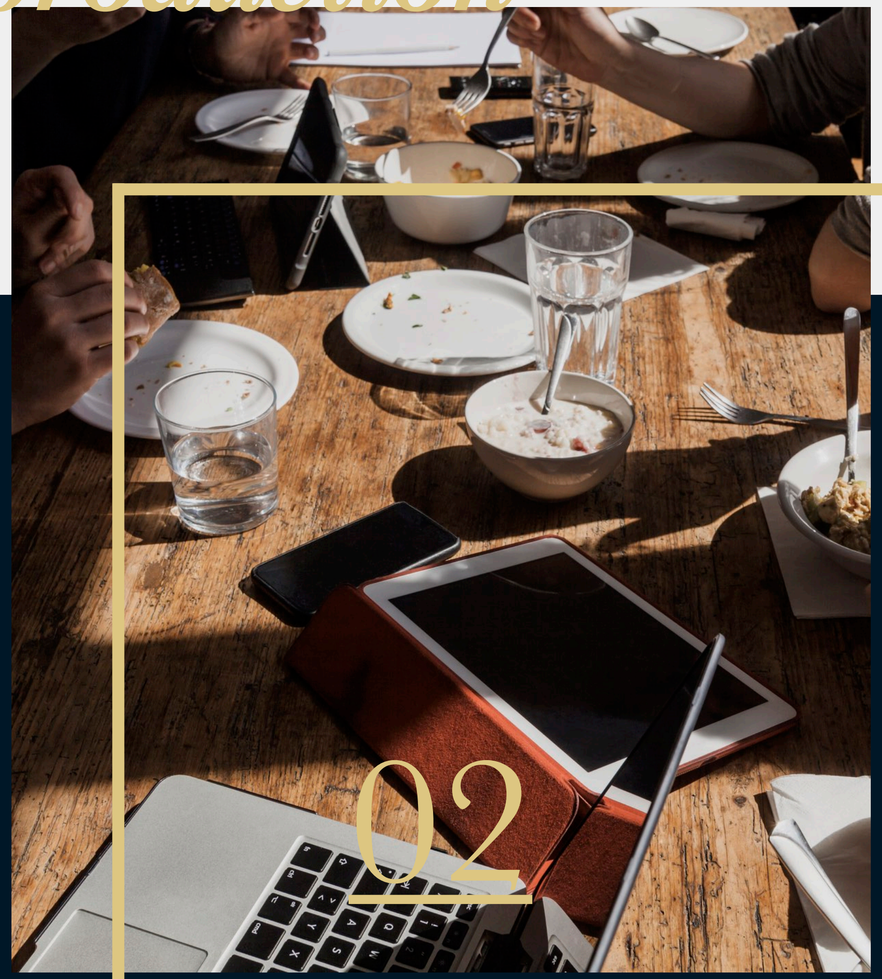
L'expérience de nos équipes nous permet de créer des **solutions sur-mesure**, adaptées au plus près **des besoins** de nos clients.

Google VINCI CHANEL PUBLICIS GROUPE GL events

Le Refectoire

# Evénement *& production*

***Depuis plus de 7 ans, nos équipes accompagnent les créateurs d'événements (agences, marques, institutions ou particuliers) à définir et produire la meilleure offre culinaire possible, selon les besoins et les contraintes de chaque événement.***



***Quelques projets réalisés :***

- ***GIVENCHY***

800 personnes
Thématique Rouges et noires
Animation, service plateau et bar à cocktail

- ***LANCEL***

150 personnes
Soirée de lancement en boutique
Service plateau et bar à cocktail

- ***BIRKENSTOCK***

400 personnes sur 2 jours
Soirée dînatoire et cocktail brunch
Animation food et passage plateau

- ***BCG***

450 personnes sur 1 soirée
Cocktail dinatoire et animation
Thématique futuriste

Le Réfectoire

# Catering & *livraison*

03

## *Quel que soient vos besoins :*

- Showroom
- Défilés
- Evénement presse
- Formation
- Séminaire

Le Réfectoire vous propose de bénéficier de son savoir-faire et de ses produits avec une offre clé en main et un principe simple : on s'occupe de tout ! Sous forme de buffet ou de plateaux repas nous vous proposons une large gamme de :

- Petits déjeuners
- Plateaux repas
- Plateaux à partager
- Buffets sucrés ou salés

Elaborés le jour même à base de produits frais et de saison, disponibles à la livraison partout en région parisienne !

LeRefectoire

# Le *foodtruck*

***La cuisine contemporaine est un spectacle, et pour beaucoup de clients aujourd'hui, l'expérience culinaire commence bien avant le plat fini ou l'assiette dressée.***

Pour cela, nous avons imaginé pour nos clients un ensemble d'ateliers et d'animations autour de la food qui participeront à la vie de votre événement.

- **Animation en direct**
- **Création d'atelier sur mesure**
- **Corner de vente**
- **Atelier de dégustation**
- **Pairing food-wine et food-cocktail**

Notre mission est de trouver le meilleur format possible pour chaque événement, et s'il n'existe pas encore, de l'inventer avec vous !

# Mariage & *particuliers*

Parmi les tous premiers clients du Réfectoire en format Traiteur événementiel, nombreux sont les couples qui nous ont sollicité pour les accompagner dans l'organisation de leur mariage.

Mais aussi un grand nombre de particuliers pour des anniversaires ou occasions particulières !

- **Bouchées**
- **Cocktail dinatoire**
- **Animation culinaire**
- **Diner assis**
- **Pic-nic champêtre**
- **Brunch et food-truck**

Notre savoir-faire s'est construit sur les expériences que nous avons vécues avec ceux qui partagent notre vision de la convivialité et qui nous ont fait confiance, pour notre plus grand bonheur.

Le Refectoire

# Foodtruck & *street food*

06

***Il est celui par qui tout a commencé, et reste une pièce essentielle du dispositif du Réfectoire depuis 2012 ! Il a également été primé deux fois à Londres et Berlin comme meilleur burger en 2016 et 2017***

- Showroom
- Défilés
- Evénement presse
- Formation
- Séminaire

Le Réfectoire vous propose de bénéficier de son savoir-faire et de ses produits avec une offre clé en main et un principe simple : on s'occupe de tout ! Sous forme de buffet ou de plateaux repas nous vous proposons une large gamme de :

- Petits déjeuners
- Plateaux repas
- Plateaux à partager
- Buffets sucrés ou salés

Elaborés le jour même à base de produits frais et de saison, disponibles à la livraison partout en région parisienne !

BEST BURGER
BURGER & HIP HOP
BERLIN 2014

THE BRITISH ST. FOOD
THE BEST BURGER
Londres 2013

Le Réfectoire

# Engagement *& fournisseurs*

07

***Nous vivons dans une époque de défis, et notre alimentation est un véritablement enjeux générationnel. Nous avons donc souhaité affirmer nos valeurs, nos engagements et notre action dans le choix de notre matière première !***

**Nos fournisseurs sélectionnés !**
Depuis sa création, le Réfectoire a mis en place des partenariats forts avec des acteurs locaux auprès desquels nous sourçons l'ensemble de nos produits:

- **Boulanger artisanal**
- **Boucherie et viande française**
- **Maraîchers et primeurs**
- **Fromager affineur**

L'expérience de nos équipes nous permet de créer des **solutions sur-mesure**, adaptées au plus près **des besoins** de nos clients.

Le Refectoire

# Environnement *SOS*

08

***Les professionnels de l'alimentaire et de l'événementiel sont au coeur des problématiques environnementales du fait de l'utilisation de nombreux emballages jetables***

Le Réfectoire a donc décidé de travailler exclusivement avec des emballages biodégradables et écologiques dans ses opérations.

Nous nous engageons par ailleurs à un comportement exemplaire dans le tri de nos déchets.

- **Bac de bio déchets**
- **Retraitement des huiles sales via Allo à l'huile**
- **Bac de compostage**
- **Tri sélectif par la mairie des marchés de quartiers**

N'hésitez pas à nous demander notre charte RSE 2020 au complet

# Gaspillage *alimentaire*

***Depuis plusieurs années, la lutte contre les gaspillages et les initiatives de solidarité en faveur des plus fragiles se sont développées, et nous avons toujours souhaité participer à ce mouvement.***

Nous mettons nos outils de production et nos invendus à disposition des associations et nous sollicitons nos réseaux pour collecter des produits. Grace à nos bénévoles et à nos équipes engagées nous organisons des distributions solidaires avec des associations comme www.hello-ernest.com ou www.vafairecuireunoeuf.com

Nous prenons également en charge l'organisation d'événements ou les bénéfices sont entièrement reversé à ses associations

- **Grand barbecue solidaire au Pavillon Puebla**
- **Participation au Brunch Solidaire Ernest**
- **Création du collectif Restaurer**
- **Collaboration « Le Refugee Food Festival » « Thanks For Nothing »**

Elaborés le jour même à base de produits frais et de saison, disponibles à la livraison partout en région parisienne !

10

# Ils nous font *confiance*

***Depuis 2012 nous avons eu le plaisir de travailler avec de nombreuse sociétés françaises et internationales.***

***Voici plusieurs exemples de nos collaborateurs écrivant chaque jours leur histoires dans différents domaines :***

**Life style**
- Nike, Adidas, Citadium, Doc Martens, Reebok, Vans ..

**Mode**
- Louboutin, Chanel, Dior, LVMH, Lancel ..

**Beauté**
- Sephora, Loreal, Kiels, Nocibé, Cadum, Nina Ricci, Biotherme ..

**Institutionnel**
- Google, Apple, Mercedes, BMW, Audi, Vinci, Coca Cola ..

**Agence**
- Publicis, GL event, Havas event, Auditoire, Black Lemon, Uzik, Pavillon noir, Karla Otto, Moma Event, KCD, La Haut ..

Christian Louboutin
BIRKENSTOCK
GL events
PUBLICIS GROUPE
Google
citadium
NIKE
Reebok
ENGIE
VINCI
CHANEL
Who's Next.

LeRefectoire

# Contact *& infos*

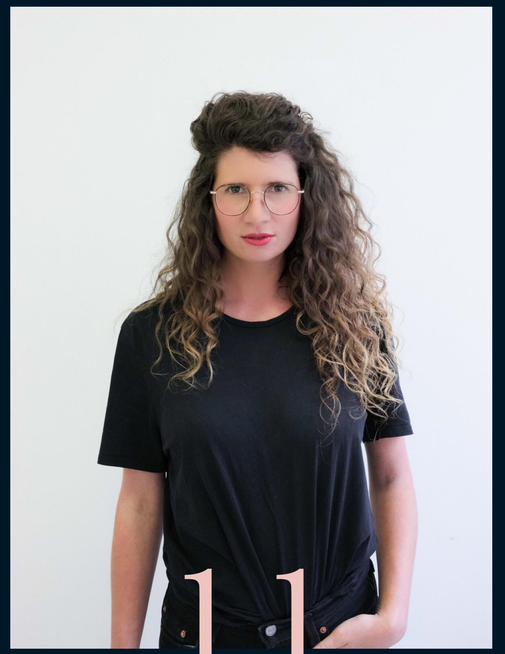
***Pour toutes vos questions et demandes de devis:***


*Nadia Seror*

*Responsable commerciale*

*nadia@le-refectoire.com*

*06 81 89 00 12*


facebook.com/LeRefectoire
instagram.com/lerefectoire_traiteur