

LE CARRÉ DES DÉLICES
TRAITEUR

Votre contact : Valérie Terrien
Chargée d'affaires entreprises
valerie.terrien@lecarredesdelices.com
02 51 12 38 44

LE CARRÉ DES DÉLICES.COM

SARL au capital de 10000 € - 13 rue des Coquelicots, ZA Champ Fleuri, 44840 Les Sorinières
Tel : 02 51 12 38 44 / Fax : 02 51 12 38 65



bicom - images d'entreprises - bicom.fr - Photos: © Le Carré des Délices - Getty images

LE CARRÉ DES DÉLICES



**FABRIQUE
À SENSATION
GUSTATIVE**

RÉVÉLATEUR DE VOTRE IDENTITÉ CULINAIRE



EXCELLENCE CULINAIRE & SAVOIR-FAIRE ÉVÉNEMENTIEL

Acteur majeur de la gastronomie nantaise, nous œuvrons depuis notre création à développer l'excellence de l'art de recevoir en région Pays de Loire.

Outre notre savoir-faire gastronomique, nous sommes en mesure de créer les animations culinaires originales qui donneront à votre réception une véritable touche d'exception.

Nous avons à cœur de vous apporter les solutions les plus adaptées aux contraintes des lieux de votre choix... Nous saurons également vous conseiller un lieu parmi les nombreux partenaires avec qui nous collaborons régulièrement pour mettre en valeur les thématiques abordées, des plus sages aux plus originales...



UNE ENTREPRISE RESPONSABLE :

LA FORCE DE NOS ENGAGEMENTS

Mettre l'humain au cœur de votre événement est notre ambition, mettre l'humain et le respect de l'environnement au cœur de notre offre de service est notre priorité.

Notre engagement sociétal :

Adhérent à DRO (Dirigeants Responsables de l'Ouest) et à la chartre de la Diversité, nous avons mis en place des partenariats pour accueillir des jeunes professionnels en situation de fragilité (ITEP, association Lazarre, association L'Arche, les apprentis d'Auteuil, Partage 44, Permis de Construire...).

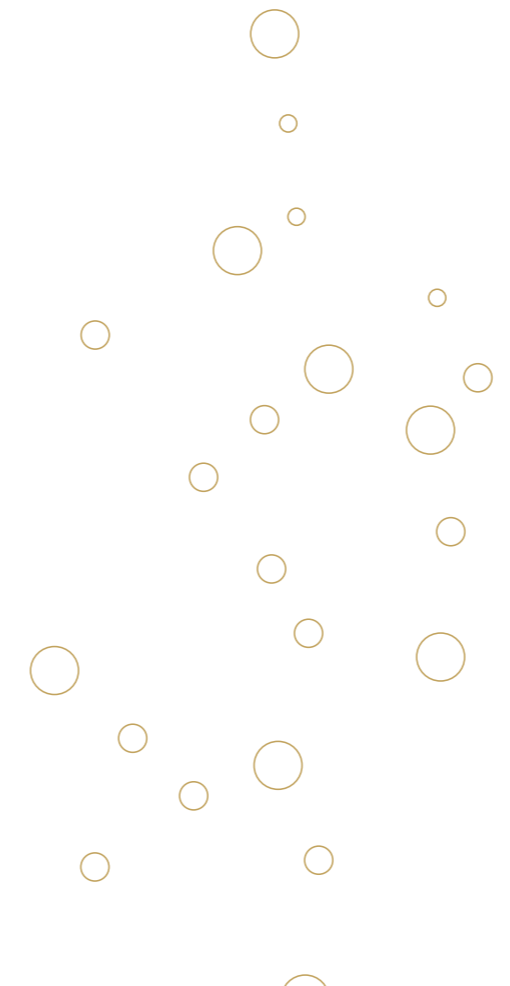
Notre engagement environnemental :

Soucieux de l'impact environnemental de notre production de déchets, nous avons mis en place une gestion fine du tri des déchets, en fonction de notre activité (Compostage, Compactage, tri sélectif...).

Depuis 2013, nous avons mis en place des protocoles d'achats pour privilégier la proximité dans le choix de nos principaux fournisseurs

NOTRE SIGNATURE

- une entreprise respectueuse de ses employés et de l'environnement
- un respect de nos fournisseurs et de leur production



LE CARRÉ DES DÉLICES, C'EST...

2 M € DE CHIFFRE D'AFFAIRES

LA BONNE IDÉE
AU BON MOMENT

DE 30 À 3000 CONVIVES
800 ÉVÉNEMENTS PAR AN

LCCDD

26
UNE ÉQUIPE DE
26 EMPLOYÉS À TEMPS PLEIN !



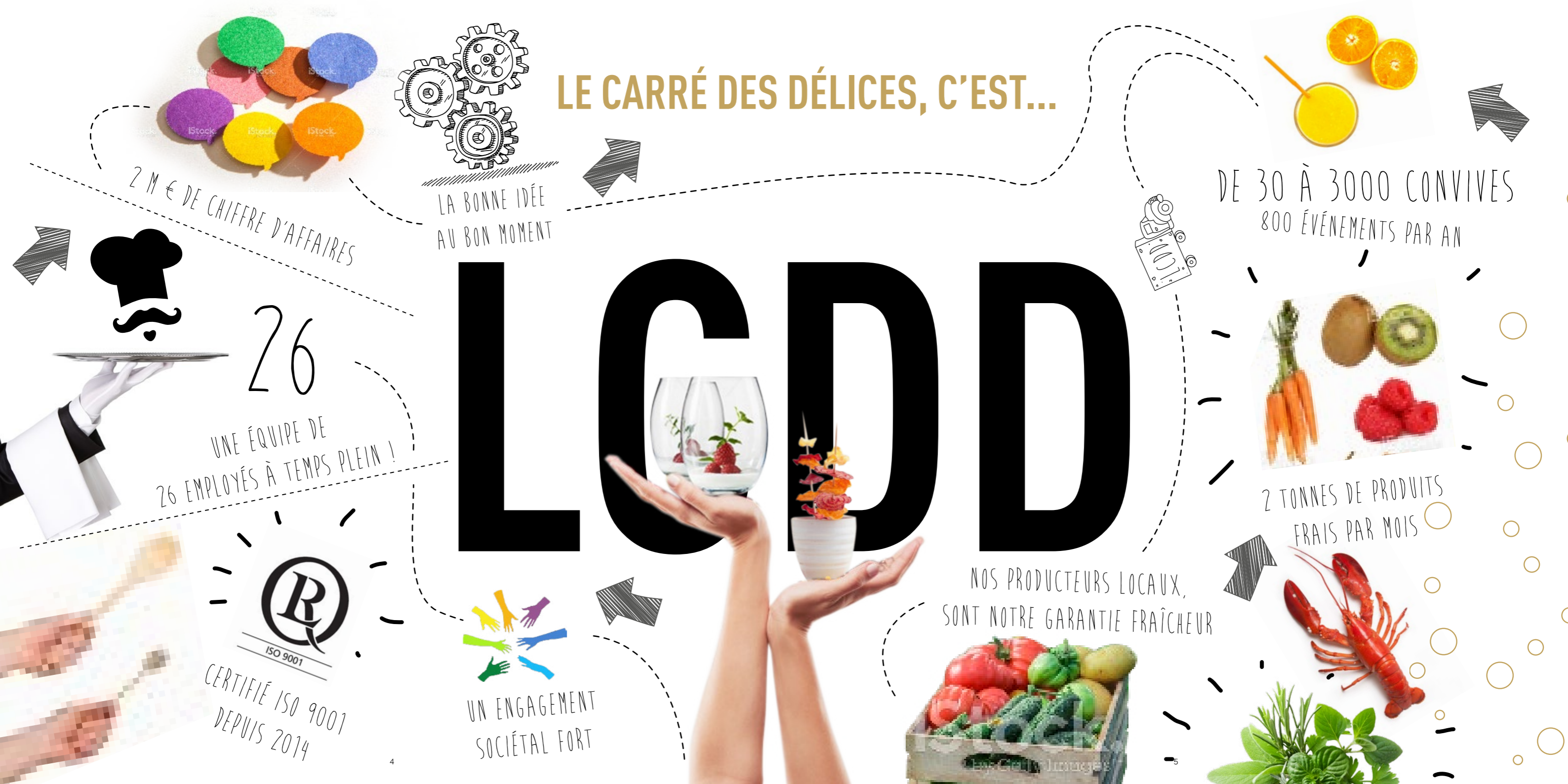
CERTIFIÉ ISO 9001
DEPUIS 2014



UN ENGAGEMENT
SOCIÉTAL FORT

NOS PRODUCTEURS LOCAUX,
SONT NOTRE GARANTIE FRAÎCHEUR

2 TONNES DE PRODUITS
FRAIS PAR MOIS



ÉVÉNEMENTIEL D'ENTREPRISE :

UN CONCENTRÉ DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

Nous orchestrons des réceptions intimistes ou des événements retentissants réunissant un grand nombre de convives (jusqu'à 3000) avec le même soin du détail et toujours le même niveau d'exigence.

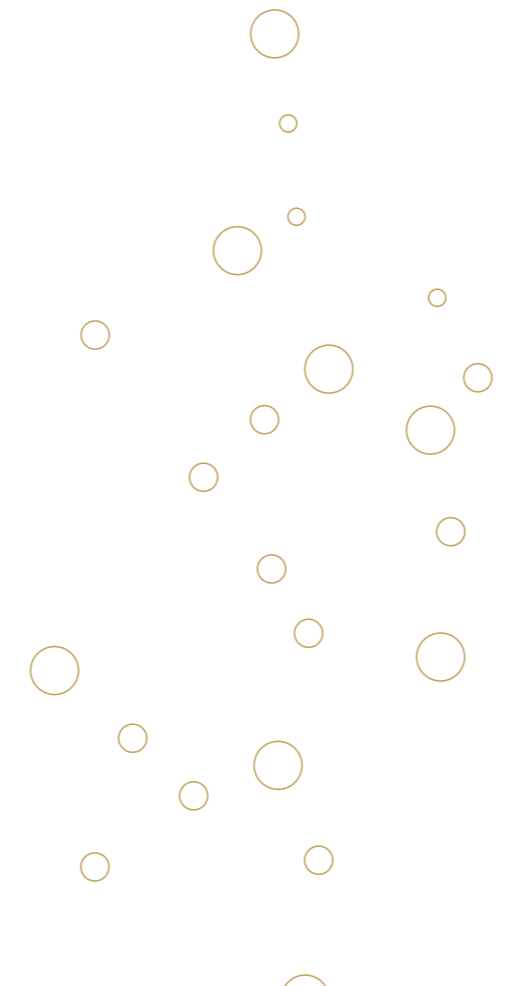
Depuis 10 ans nous adaptons nos prestations en fonction du caractère de l'événement, nous organisons le ballet de nos 26 collaborateurs pour apporter à votre événement le cachet qui le rendra inoubliable.

Nous mettons à votre disposition tous les moyens dont nous disposons pour faire vivre votre événement avec un maximum de soin. De plus, notre laboratoire aux normes HACCP assure la fraîcheur de vos produits et vous garantit une qualité d'hygiène irréprochable : nous sommes certifié ISO 9001 et ce n'est pas un hasard !

Notre objectif ? sublimer votre ambiance en mêlant matériaux et couleurs. Grâce à nos concepts originaux de bars ou buffets lumineux, nous créons une multitude de Scénographies.

NOTRE SIGNATURE

- assurer la logistique, respecter le timing
- garantir une fraîcheur maximale
- offrir un réel savoir-faire scénographique



GASTRONOMIE CRÉATIVE :

LE SAVOIR-VOUS SURPRENDRE

Des créations surprenantes, des textures délicates et savoureuses en bouche qui mettent en valeur les produits frais de nos producteurs, c'est notre signature !

A l'écoute des nouvelles tendances, nous faisons constamment évoluer nos gammes de produits. Nous pouvons vous proposer différents ateliers culinaires : Pacojet, Carboglace, Green Cook, Fumage minute, ou bien encore notre concept de Mobil-Food qui déambule parmi vos invités avec ses préparations tendances et ludiques..

NOTRE SIGNATURE

- des créations culinaires aussi savoureuses que spectaculaires
- des matières premières de qualité
- des saveurs inoubliables

