

Le Traiteur du Marais

Un traiteur à la conquête d'expériences culinaires
innovantes et créatives.

- 01. La belle histoire
- 02. Nos prestations
- 03. Nos produits
- 04. Notre équipe
- 05. La Cour du Marais



La belle histoire

Parce que ce sont ceux qui y ont goûté qui en parle le mieux :

« Notre équipe, à la fois inventive, créative et ambitieuse aime créer la surprise et attache une grande importance aux moindres détails afin de sublimer et de ravir vos papilles. Epicuristes contemporains, nous accordons une attention toute particulière à nos visuels pour exalter avec harmonie et raffinement l'image de votre réception.

Sans jamais perdre le fil, nous sommes à votre écoute pour orchestrer vos événements et vous suggérer notre créativité explosive.

Bref, l'innovation est notre source d'inspiration aussi bien dans la présentation de mets pensés que dans notre service pointilleux.

Avec de l'audace dans les assiettes, des trompes l'oeil gustatifs, de l'esthétique minimaliste, nous détournons et contournons les codes classiques d'un simple traiteur. Nous aimons proposer du poisson pas né en smoking ou servir du caviar en baskets, pour accentuer notre image décalée et innovante.

Notre ambition, vous faire rêver, vous surprendre toujours et en tous lieux !

Concevoir et scénariser votre événement de manière innovante, avec une certaine décontraction maîtrisée sont les concepts imaginés par Le Traiteur du Marais. »

Bérandère de Larocque-Latour et Auguste Derrière



Nos prestations

Véritable partenaire de votre opération de prestige, Le Traiteur du Marais prend en charge l'ensemble de la réception pour vous permettre de disposer d'un interlocuteur unique sur votre événement.

- > Cocktail déjeuner, apéritif, dînatoire
- > Déjeuner, dîner
- > Journée presse
- > Petit déjeuner
- > Mariage
- > Buffet

Nos produits

Pour vous donner l'eau à la bouche...

> **Les pièces salées :**

Black polenta, tartuffo et enoki / Rocher foie gras chocolat / Roll fraîcheur de volaille / Cube de polenta, crevette et sauce spicy

> **Les pièces sucrées :**

Cœur Carambar / Mon chou à la figue / Cheesecake confiture de lait

> **Les ateliers salés :**

Saumon / gin-tonic / concombre
Nespresso / ravioles / bouillon

> **Les ateliers sucrés :**

Cookie dough / chocolat / azote
Soupe de fruits / espuma de légumes

> **Les repas :**

Cœur de saumon mariné à cru et écume iodée
Volaille de Bresse, patate douce-gingembre et sauce vierge
Choux pralin à la fleur de sel





Notre équipe

> Le service commercial :

De 20 à 5000 convives, l'expertise et le savoir-faire de notre équipe vous guideront tout au long de la préparation de votre événement pour :

- élaborer le budget le plus fidèle à vos besoins et à vos envies
- réaliser une carte gastronomique d'exception
- Trouver un lieu adapté et idyllique parmi un catalogue exhaustif sur toute l'Ile de France.

> Les maîtres d'hôtel :

Une équipe réputée pour son savoir-faire et son savoir-être exemplaire.

> L'équipe en cuisine :

Une brigade de chefs issus des plus belles maisons gastronomiques, à la recherche de concepts inédits et d'un combiné de saveurs subtiles.



La Cour du Marais

Lieu de réception à ciel ouvert

Aménagée dans un hôtel particulier au cœur du Paris historique, La Cour du Marais offre 450 m², répartis sur trois niveaux, entièrement personnalisables. Avec une capacité d'accueil allant jusqu'à 400 personnes, c'est le lieu idéal pour organiser votre événement made in Marais. L'équipe du Traiteur du Marais gère l'exploitation de ce site depuis 2008.

La Cour du Marais

81 rue des Archives

75003 Paris

Tel: 01 40 22 63 67

cyrille@cour-marais.com

www.cour-marais.com



Le Traiteur du Marais

Informations pratiques

Le Traiteur du Marais

81 rue des Archives
75003 Paris

Service commercial

Tel : +33 (0)1 42 36 05 35
infos@traiteur-marais.com

Site internet

www.traiteur-marais.com

