



/// SOMMAIRE

1 '	 Présentation du groupe
2	 Moyens techniques
3	• Les équipes p.11 L'équipe encadrante Formation Expérience & compétences Gestion du personnel
4	 Présentation et conditions de réalisation des prestations
5	• Politique environnementale p.19 EDF VISION VERTE ECOLABEL MEIKO TRI SELECTIF SANTE PLANTES LABEL ENVOL
6	• Données financières



/// 1 • Présentation du groupe

Structure du groupe

Aujourd'hui, Traiteur Grand est l'un des traiteurs évènementiels incontournables de la région Est Occitanie, pour les réceptions privées & professionnelles. Notre structure de 15 ans mise sur la recherche, l'innovation et un engagement fort en Responsabilité sociétale des entreprises.

Notre histoire a débuté par la création d'un service traiteur de proximité en 1984 par Monsieur GRAND, puis s'est développé lors de la transmission de l'activité en 2005 à Ghyslain MORVAN pour devenir un des leaders du secteur des 2017. En 2018, Estelle PHAN et Ghyslain MORVAN créent ensemble la société Traiteur GRAND 30 et développent l'activité à Nîmes et ses alentours. En 2019, Ghyslain MORVAN effectue un retour aux sources en créant Traiteur GRAND BEZIERS. Ces deux nouvelles entreprises ont été réalisées avec une politique de création de valeur, d'appui à l'économie locale et de soutien à la vie associative.

Nous avons tissé avec nos clients, une relation de confiance qui s'appuie sur trois valeurs fondamentales : le goût, le service & la réactivité

La marque Traiteur Grand, avec ses implantations dans les 3 villes Montpellier, Nîmes & Béziers, permet un **lien direct et immédiat** avec nos clients, et une sécurité grâce à la solidarité du groupe. L'écoute, le savoir-faire, les conseils et l'expérience sont des atouts majeurs afin de pouvoir répondre au plus proche de chaque demande et ainsi créer un moment unique...

Afin de garantir la qualité de nos prestations, un chargé d'affaires suit le dossier dès la prise d'informations auprès du client avec l'identification des besoins et un conseil **personnalisé**. Cet interlocuteur unique sera par la suite en charge de la réalisation du devis. Il sera le lien entre le demandeur, le client final et l'équipe de service. Le chargé d'affaire réalise une feuille de route permettant aux différents services concernés de connaître la marche à suivre (lieu de la réception, timing, nombre de personne, menu, options, spécificités, ...).



1 • Présentation de la société

Structure de l'entreprise (suite...) •• • • •

Dans le but de satisfaire les goûts de chacun nous proposons des produits répondant aux différents régimes spécifiques (végétarien, sans viande, sans poisson, ...). Bien sûr nous nous adaptons et prenons en compte les allergies des convives si cela nous est spécifié en amont.

Nos délais maximums de réalisation d'une prestation sont de 3 jours, exceptionnellement 2 jours. Nous pouvons prendre en compte une modification au plus tard à J-1, s'il faut rajouter des convives ou une option à la dernière minute. L'annulation peut être gérée au maximum la veille de la prestation.

Le minimum de commandes pour les prestations en livraison est de 10 convives, pour les évènements nécessitants du service il faut compter à minima 30 personnes.

L'expérience client étant au centre de notre travail, nous proposons un plan de suivi de prestations régulier. Nous étudions ainsi grâce à nos statistiques les prestations les plus appréciées et avons un véritable échange quant aux axes d'amélioration souhaités par nos clients.

Vient enfin la sécurité grâce à notre agrément européen. Fraîcheur des produits, exigence extrême portée à la propreté (respect des principes HACCP, analyses bactériologiques effectuées par une société extérieure) et système d'astreinte logistique en cas d'imprévu.

Vous pourrez également compter sur notre réactivité et disponibilité de vos interlocuteurs, toujours suppléés en cas d'absence.





1 • Présentation de la société

Localisation •••••••

Traiteur Grand est installée dans la zone Garosud de Montpellier, cette localisation nous permet de desservir très facilement l'ensemble du gard bassin Méditerranéen par la proximité des axes principaux et un accès rapide au centre-ville.

La marque est également présente à Nîmes et Béziers.



Positionnement •• • • • •

Notre plus grande force est notre réactivité que cela soit pour la réponse commerciale comme pour la prise en compte de modifications dans des délais très courts.

Grâce à notre équipe de plus de 50 collaborateurs, nous avons la capacité de démultiplier nos prestations de service tout en garantissant une régularité de qualité de réception. Ceci est en grande partie dû à la fidélité de notre personnel qui est formé selon nos critères dès leur entrée dans nos effectifs et une rotation de personnel extrêmement faible.

Les 3 premiers recrutements effectués en 2006 par Traiteur Grand sont encore dans l'effectif aujourd'hui (Karine Mezzino, Sebastien Arnaud et Nabil Tennia)

Notre ligne de conduite être toujours plus performant! Pour répondre au mieux aux attentes de chacun de nos clients, et l'évolution des attentes.

Thierry ROUSSET, notre Chef exécutif apporte son savoir-faire réputé sur nos recettes locales et développe une carte qui évolue au fil des saisons.

/// 1 • Présentation de la société

Nos Gammes • • • • •

Nous apportons une réponse personnalisée à chacune des réceptions. Avec notre offre en 3 gammes nous offrons trois styles de cuisine différents selon les besoins. Chacune de ces gammes a une identité propre tant d'un point de vu culinaire, que sur l'utilisation de matériel de restauration ou bien en terme de service.



Panaché de couleurs et de saveurs, accompagne rires et bonne humeur. Cette offre généreuse propose des goûts d'ici et d'ailleurs : cuisine traditionnelle,

OTHENTIQUE revisite le concept de l'étalier : les buffets sont déposés sur des planches et tréteaux. Les plateaux s'étirent en formes allongées. Une offre à partager en toute simplicité mais avec le plaisir du « bien manger ».

À déguster, avec ou sans service.

méditerranéenne ou du monde.



ALLURE marie art culinaire et art de la réception. Plats sublimés, magnificence des tables et des buffets, service de qualité : un défilé de sensations !

Une prestation complète : un service de qualité, une décoration stylisée, une gestion de l'événement maîtrisée.

ALLURE décline l'offre historique de Traiteur Grand.



Couture réinvente le traiteur. L'élégance s'unit à la gastronomie. Noblesse des produits, subtilité des mets, délicatesse du dressage : ravit les sens.

L'excellence s'exprime dans chaque détail : service attentionné, décoration épurée, vaisselle raffinée, poésie florale, scénographie... *Couture* emporte les plus fins épicuriens dans une expérience multi sensorielle, l'exceptionnel cousu main.











2 • Notre outil de travail

Selon les besoins requis par l'évènement, Traiteur Grand s'appuie sur ses différentes ressources matérielles, bâtiments et logistique.

La synergie et l'optimisation responsable, écologique et économique est au cœur de notre réflexion. Les ressources polluantes sont optimisées, et les transports réduits à leur maximum grâces aux tournées.

Aujourd'hui l'ensemble du groupe possède :

- 2000 m² d'espaces de production
- 400 m² de bureaux
- 1800 m² d'espace logistique

Vous trouverez ci-après une liste détaillée de l'outillage, du matériel et des équipements techniques dont dispose le Groupe Traiteur Grand pour réaliser vos prestations :

Parc auto ••••

Pour la livraison du matériel :

- Mercedes Hayon 3.5 T 20m³
- Fiat hayon 3.5T 20m³
- 1 Poids lourd 19 T 50m³

Pour les livraisons des derniers kilomètres et livraisons en ensemble urbain

- 1 Nissan électrique ENV 200 3m³
- 1 Véhicule électrique spécialisé centre-ville

Pour la livraison froide :

- 1 Citroën Jumpy frigo 5m³
- 1 Traffic frigo 7m³
- 3 x Ford frigo hayon 3.5T 13m³
- 1 lveco frigo hayon 3.5T 13m³
- 1 Ford frigo 7m³

Pour la partie commerciale

- 1 Véhicule hybride
- 2 Véhicules électriques







/// 2 • Notre outil de travail

Matériel de logistique •• • • • • • • •

Nous misons sur la spécialisation de nos équipes. Aussi nos logisticiens sont formés et équipés, pour réaliser la livraison de l'ensemble du matériel et de la nourriture sur site en amont de la prestation ainsi que la récupération post évènement. L'équipe de salle et de cuisine viennent donc directement sur place pour se recentrer sur leur cœur de métier.

Pour faciliter et améliorer les conditions de travail de nos logisticiens, nous avons investi dans du matériel de pointe limitant le port de charge. Voici quelques exemples de matériel que nous possédons :

- 4 gerbeurs électriques
- 10 transpalettes manuels
- 4 transpalettes électriques
- 50 échelles
- 200 rolls

- 20 conteneurs iso cargo 900L sur roulettes
- 5 diables pour chaises
- · 2 chariots à hauteur constante
- 1 Aide filmeuse Robopac

Mobilier •••

Afin de pouvoir proposer une solution globale clé en mains pour nos clients nous avons investi du mobilier et de la décoration permettant de répondre à différentes thématiques. Voir le tableau en page 10

Matériel de restauration ••••

La mise en valeur des produits culinaires passe également par la vaisselle utilisée. Nous avons déterminé une vaisselle différente pour chacune de nos gammes qui vont de la porcelaine classique à de la vaisselle élégante. Voir le tableau en page 10



///

2 • Notre outil de travail

Ensemble de matériel de cuisson d'une capacité de 30000 couverts avec gestion des températures dont :

- 3 Friteuses électriques FRYMASTER, le thermostat de contrôle « millivolt » assure une température au degré près. Cela permet une reprise et une remontée en température très rapides sans dépassement du point de consigne. La durée de vie du corps gras est augmentée ces caractéristiques apportent des avantages écologiques.
- 1 Variocooking center VCC 311: Grâce aux capteurs intelligents, le VCC chauffe uniquement l'endroit où nous plaçons le produit. Les parois restent froides et l'énergie est transférée dans la préparation et non dans la cuisine. Amélioration des conditions de travail des cuisiniers, sécurité et gestes écologiques augmentés.
- 1 Four Rational Selfcookingcenter type 201 avec chariots: un outil optimisant la cuisson et qui limite la manutention et le port de charge pour un confort des utilisateurs.
- 1 Pasteurisateur : Grâce à l'enregistreur de température, nous sécurisons l'hygiène des cycles de pasteurisation, de cuisson et de froid.

Ensemble de matériel de préparation dont :

- 1 water cut : découpe au jet d'eau sous cloche pour des découpes limitant fortement le risque d'accident du travail
- 1 laminoir électrique pour la confection de nos pâtes maison (feuilletage, sablé, ...)

Ensemble de matériel de nettoyage dont :

- 1 lave batterie UF XL énergie : système de récupération de calories éprouvé qui préserve l'environnement
- 1 machine winterhalter pour une vaisselle impeccable et des verres étincelants avec une ergonomie optimisée pour le plongeur.





/// 2 • Notre outil de travail







Quantité	Verres & couverts
10000	Verres
12000	Couverts
1500	Tasses à café et sous tasses
800	Tasses à thé et sous tasses
500	Ramequins pots à café
300	Carafes à jus de fruits
800	Cassolettes rouges, cassolettes à gratins
800	Petits plats à œufs
1000	Caquelons, cuillères chinoises
3500	Cuillères de mise en bouche, pots à lait
3500	Assiettes blanches 27 cm
3500	Assiettes à fromages
3000	Assettes à entremets octogonales
3000	Assiettes creuses
3000	Assiettes pour présentation 32 cm
3000	Assiettes carrées transparentes



Quantité	Tables chaises
700	Chaises
120	Tables rondes
30	Tables rectangles
50	Tréteaux
20	Mange debout

Quantité	Nappes
10000	Serviettes tissus
1500	Nappes tissus



Quantité	Chambre froides & congélateurs
6	Chambres froides positives
1	Chambres négatives
2	Chambres froides surgélateur
2	Tunnels de refroidissement
1	Machine à glaçons
2	Machines à glace pilée



Quantité	Matériel de cuisine
1	Lot divers de petit matériel
4	Robots
3	Friteuses
12	Chaffing dish
6	Percolateurs professionnels
2	Trancheurs
20	Vasques à champagne
100	Plaques gastro
4	Batteries de casseroles
100	Caisses bleues plastique
12	Poubelles couvercles de cuisine
300	Caisses de tranport pâtisseries



Ghyslain MORVAN Président du groupe Traiteur Grand

- Formation de chargé d'affaires (communication, comptabilité, management d'entreprise)
- 2 années d'expérience en qualité de commercial, vendeur de solutions
- 2 ans d'expérience en cuisine
- 3 ans d'expérience dans le service dont 1 en tant que maître d'hôtel
- Dirigeant de société de traiteur évènementiel depuis le 31 décembre 2005.



Estelle PHAN Directrice Traiteur **GRAND**



/// 3 • Les équipes

La SARL Grand Traiteur réunit plusieurs professionnels de la restauration au sein de son effectif, qui constituent une équipe réactive et capable d'assurer des prestations pouvant réunir jusqu'à 3000 personnes.



Nabil TENNIA Directeur de Production ► Chapeaute la partie production culinaire



Jordane MOTTE Directeur logistique Organise et planifie la livraison du matériel et de la nourriture pour votre réception



Marion ROQUE Comptable ▶ Votre contact privilégié pour le règlement des factures



Jean-Louis MORENO Référent HACCP-Sécurité ► Veille à l'application et au respect des normes d'hygiène et sécurité



Pascal THOMAS Directeur évènementiel ► Forme les équipes de service et chapeaute la mise en valeur de vos buffets et repas



Cyril BLACHERE Responsable achat ► Trouve le meilleur matériel pour la réalisation de vos évènements



Thierry ROUSSET Chef exécutif ► Il vous élabore les recettes savoureuses au fil des saisons



Emilie ROSTAN Responsable administrative ➤ Coordonne le service administratif



Pauline MARC Commerciale Traiteur GRAND 30 ► Besoin de conseils pour votre prestation elle vous proposera notre meilleure proposition



Mélaine ATSIO Responsable équipe ► Elle compose la meilleure équipe de salle adaptée à votre évènement



Responsable ressources humaines ► S'occupe de prendre soins de nos salariés

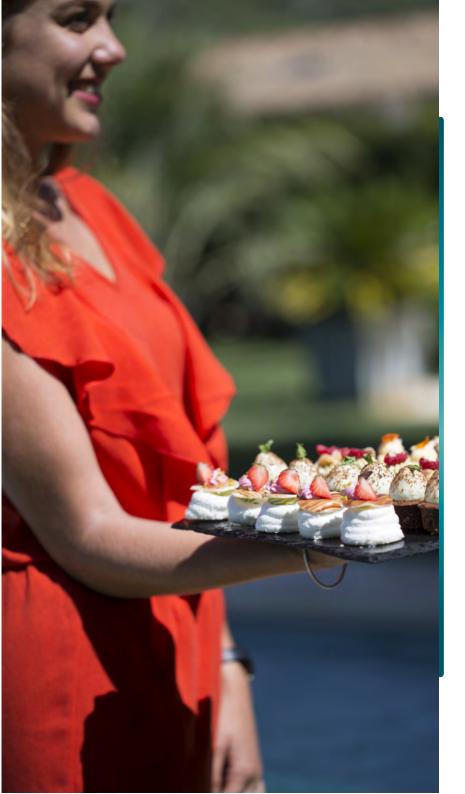
Céline ALANIESSE



Maître d'hôtel principal ► Flle assurera la réalisation de votre évènement pour que cela soit une réussite

Caroline PICARD

Sans oublier notre fabuleuse équipe de cuisine, nos maîtres d'hôtel et serveurs.



/// 3 • Les équipes

Formation ••••••

Un de nos principaux objectifs : le progrès et l'épanouissement de nos collaborateurs

Nous mobilisons chaque année nos efforts sur le progrès de chacune des personnes dans l'entreprise pour qu'ils progressent, car ce sont nos employés qui font la différence. Nous misons tous sur l'excellence personnelle, nous créons des liens économiques, mais aussi sociaux et psychologiques. Nous sommes certains que leur développement personnel rime avec développement durable de l'entreprise, et pour cela nous mettons en place un plan complet de formation :

- Techniques traiteur pour l'ensemble des cuisiniers
- Gestion de stock (cuisinier)
- Process Hygiène et plan sanitaire (cuisinier)
- Accueil téléphonique (pôle administratif)

- Innovations culinaires (cuisinier)
- Création et décoration de buffet (Maître d'hôtel)
- Techniques de vente (commerciaux et dirigeants)
- Performance commerciale
 & culture client (commerciaux)

Des exemples récents le démontrent



Estelle est rentrée chez Traiteur Grand en stage en fin de licence processionnelle Hôtellerie « métier des arts culinaires et des arts de la table » est rentrée chez Traiteur Grand et n'a cessé de gravir les échelons en interne :

- Assistante d'organisation réception,
- Responsable d'organisation,
- Chargé d'affaire professionnelle,
- Gérante de Traiteur Grand à Nîmes,
- Directrice Générale du groupe.



Alexandre a démarré il y a 10 ans :

- Accueil administratif,
- Serveur,
- Maître d'Hôtel,
- Responsable Commercial à la fin de sa formation
 « Booster Academy » en juin 2018.



Mélaine a commencé il y a 5 ans en tant qu'extra serveuse puis est devenue Maître d'Hôtel Cocktail, Maître d'Hôtel Mariage, puis Responsable Maître d'Hôtel, et depuis Mars 2018, gérante de Traiteur Grand Montpellier.



/// 3 • Les équipes

Expérience & compétences •••

Notre politique sociale nous a permis de pérenniser les emplois. Les contrats sont en CDI et l'ancienneté moyenne est supérieure à la moitié de l'existence de l'entreprise. L'ensemble du personnel est qualifié d'un diplôme relatif à son poste, et quelquesuns ont même obtenu leur diplôme lors de leur apprentissage au sein de la société. Régulièrement des journées de partage de connaissances sont organisées (4 fois par an) afin de réfléchir ensemble sur l'élaboration de nouvelles recettes. Des essais sont proposés par chaque salarié qui commente sa création.

Gestion du personnel •• • • • •

La gestion du personnel est confiée à une Responsable des ressources humaines diplômée d'un Master en la matière. Elle veille à la bonne application des règles et du respect des droits. Elle s'occupe également de l'établissement des contrats, fiches de paie, procédures, qualification ou requalification des niveaux et échelons. Le document unique et les fiches de postes sont mis à jour à chaque évolution.

En cuisine, le système n'est pas pyramidal comme habituellement dans notre activité. Auparavant une seule personne avait les responsabilités suivantes :

Assaisonnement.

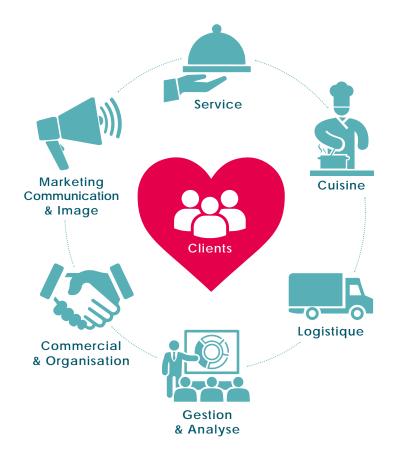
- Création de nouveautés et mises à jour de la carte
- Préparation des commandes
- Gestion des stocks.

Naturellement elle ne pouvait avoir tous les talents. Nous avons transformé l'organisation habituelle : par une organisation avec un système de responsabilités partagées avec tous les cuisiniers au même niveau. Chacun d'entre eux possède une responsabilité en fonction de ses goûts & aptitudes naturelles



La satisfaction client est notre priorité. Pour cela nos équipes de salle comme de cuisine sont sensibilisées sur l'enjeux de vos prestations. Cela passe par un engagement de nos équipes, une créativité permanente et une qualité irréprochable des prestations.

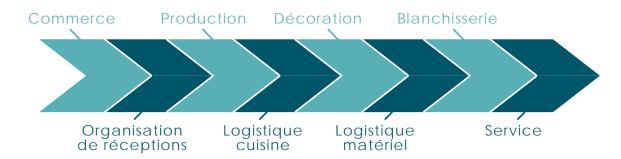
Un travail d'équipe autour d'un seul objectif



LE CLIENT AU CŒUR DE NOTRE ENTREPRISE



Notre métier de traiteur • Côté entreprises



Notre métier de traiteur • Côté clients



Organiser des réceptions pour les professionnels. Environ 300 réceptions par an clés en main, de 20 à 3000 personnes.



Organiser des réceptions de mariage et d'évènement privé.



Livraison de buffets, plateaux de pièces cocktail et de plateaux repas



La cuisine

Les cuisines sont le cœur de la maison Traiteur GRAND, une vraie fourmilière ! Notre équipe cuisine Traiteur est dirigée par Nabil Tennia 15 ans de maison.

Le sourcing de nos ingrédients :

Produits locaux, agriculture biologique et commerce équitable. La valorisation des produits et des producteurs ou artisans locaux est au cœur de la sélection des fournisseurs de Traiteur Grand.

Nous travaillons majoritairement avec des producteurs locaux (région Nîmes, Béziers & Montpellier) et sommes sensibles aux différents labels : AB, « Militant du goût », « site remarquable du goût », bienvenue à la ferme, les AOP, IGP, label rouge, les produits Sud de France.

Nos fournisseurs principaux sont :

- Fruits & Légumes : Mazota, les vergers de Saint-Jean, Apitivis
- Crèmerie, Fromager: Fromagerie des Loubes, Vincent Vergne, Mathieu Rio
- Miel: Au miel Occitan
- Olives & huile d'olives : les ateliers du Moulin, le Moulin paradis, château d'Estoublon
- Viandes : La ferme d'Éric, Bernard Astruc, Fébéo
- Charcuterie : le petit Nîmois, Bousquet, le petit Scapin
- Poissons & Crustacés : Sud mer, Tarbouriech, Huîtres Rouzières
- Apéritifs &Vins: Vignobles Jeanjean, Château de Campuget, Château Beaubois, Domaine de Caylus, Moulin de Lène, Domaine Bonfils, Château bas d'Aumelas, les apéros de Pierre & Nico, la gorge fraîches, la brasserie des garrigues
- Jus de fruits : Mas d'Aussan, Gérard Cabiron
- Divers : les tartines de la Rue Traversette, maison Boutarin,
- Le café et le sucre proviennent du commerce équitable

L'ensemble des produits sont découpés et conditionnés dans les laboratoires Traiteur Grand sur plus de 2000m².

Chaque geste réalisé en cuisine respecte la charte du label Envol.



Service ••••••



Pascal THOMAS

Directeur évènementiel

► Forme les équipes de service et chapeaute la mise en valeur de vos buffets et repas

Pascal Thomas notre directeur évènementiel fort de plus de 35 ans d'expérience dans le métier au service de grandes maisons, forme l'ensemble de notre équipe de salle selon nos différents process de service.

L'équipe possède donc les compétences nécessaires à la bonne exécution de leurs missions. Nous accordons une grande importance au respect de notre politique client et exigeons de nos employés la plus grande conscience professionnelle.

Lors de la mise en place de vos évènements nos serveurs sont munis de Tee-shirt noir logoté, la tenue est sobre de préférence noire.







Dès le début du service notre personnel est vêtu d'une Chemise noire. Pantalon en toile noire. Chaussures noires de ville.

Notre personnel est employé en contrat à l'année, offrant ainsi une qualité de service et une régularité dans le travail. De plus il est sensibilisé à l'importance de servir avec le sourire, amabilité, discrétion, disponibilité mais aussi de faire preuve de confidentialité, de réserve et de ponctualité.



De notre laboratoire à votre lieu de réception ••••••••

Nous misons sur un haut niveau de sécurité alimentaire c'est pour cette raison que nous avons l'**agrément européen** pour une garantie qualité auprès de nos clients.

Cet agrément a été obtenu grâce à un ensemble d'éléments garantissant le respect de la législation européenne en matière d'**hygiène alimentaire**. Nous avons travaillé, entre autres, sur la traçabilité accrue des produits, les procédures de travail à chaque poste, les bonnes pratiques d'hygiène, ...

Le transport des produits finis jusqu'au lieu de votre réception se fait soit par un de nos camions réfrigérés puis stocké en caisses isothermes avec glace carbonique dans votre espace. L'ensemble du matériel de votre réception est lui aussi livré par notre équipe de logistique en amont de votre évènement. Ainsi l'équipe de salle et de cuisine peut arriver directement sur site dans des conditions optimales pour préparer votre prestation. L'ensemble de la nourriture et du matériel est donc livré en amont de la réception pour plus de sécurité et limite ainsi l'impact d'éventuels imprévus (avancement du début de la réception, accès indisponibles,...).



FR 34.166.001 CE





///

5 • Politique environnementale

L'engagement sociétal de Traiteur Grand se met en œuvre au quotidien. Au-delà des grands principes, pour nous, le concret prime.

Pour l'environnement •• • • • •



Nous nous sommes engagés depuis depuis plusieurs années à avoir une démarche respectueuse de l'environnement qui influe sur nos choix d'investissements ou de consommation. Nous avons en interne formé un référent environnement capable d'animer cette démarche dans un objectif d'amélioration continue

La mise en œuvre d'un plan d'action environnemental a débuté par des séances de travail en ateliers. Puis par une formation, la rédaction de nos bonnes pratiques et un audit pour attribuer la labellisation.

Cette démarche nous a permis de concrétiser, et de donner du sens, aux actions internes menées depuis plusieurs années sur la prise en compte de l'environnement et de la réduction de notre empreinte. - Elle a permis d'avoir un référentiel, assimilable à un processus qualité, pour hiérarchiser et structurer des actions qui peuvent quelquefois paraître multifonctionnelles, et donc gagner en cohérence. L'outil EnVol est à la fois un outil de reconnaissance sur le plan national et un très bon vecteur de communication interne au service de la valorisation de notre engagement environnemental.

Travailler ensemble durablement

Nous privilégions les produits locaux pour deux raisons : parce qu'ils sont locaux et parce qu'ils sont bons. Et ce, que ce soit pour notre offre de traiteur saveur nature comme pour nos prestations de traiteur haut de gamme. Au-delà de ce choix de bon sens, nous avons décidé de nous inscrire dans une démarche environnementale. Démarche menée en réflexion avec nos équipes.

En cuisine, un management éducatif permet de limiter le gaspillage alimentaire. Une prestation annulée ? Nous faisons profiter gratuitement les artisans des alentours ou les Restos du Cœur de la nourriture préparée : pas de perte, que des heureux!

Utilisation de véhicules électriques

Pour délivrer les ensembles urbains nous utilisons des véhicules électriques.

Et demain

Nous travaillons également pour une certification ISO 20121 pour 2020.





5 • Politique environnementale

Économies d'eau et d'énergie •••••••



Nous avons effectué plusieurs choix pour réduire notre empreinte carbone tout au long de notre production.

Avec l'offre Option Equilibre d'EDF, 100 mw/heure proviennent de sources d'énergies renouvelables et sont produits sans émissions directes de CO2.

Pour réduire nos consommations, nous avons opté pour une machine à vaisselle Meiko qui permet l'économie d'eau, d'énergie et de détergent interne au service de la valorisation de notre engagement environnemental.

Vaisselle et emballages biodégradables •••••••



Pour nos coffrets repas, nous avons choisi Vision Verte, une gamme complète de vaisselle et d'emballages biodégradables réalisés à partir de matière première renouvelable et compostable : matière plastique d'origine végétale et pulpe végétale notamment.



Pour réduire la pollution de l'eau et le volume d'emballage, nous sélectionnons des produits Ecolabel. Ces produits sont élaborés à base de végétaux et d'ingrédients facilement biodégradables. Leurs emballages sont entièrement recyclables.



Pour nos prestations de traiteur à Nîmes, nous souhaitons équiper l'entreprise des différents conteneurs nécessaires au tri des déchets et favoriser ainsi le recyclage.

Ce fonctionnement est déjà opérationnel pour nos prestations de traiteur à Montpellier.

Vigilance : de l'huile de palme aux fleurs •••••••••

Nous nous efforçons de ne pas utiliser ou de limiter l'emploi d'huile de palme, coprah ou coco, ou de produits en contenant. Nous privilégions l'huile d'olive vierge extra ou l'huile de colza. Pour éviter les fleurs coupées, nous favorisons plantes ou fleurs en pot.

Aujourd'hui, être un bon traiteur, c'est aussi faire preuve d'exemplarité en termes de respect de l'environnement.

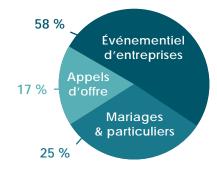




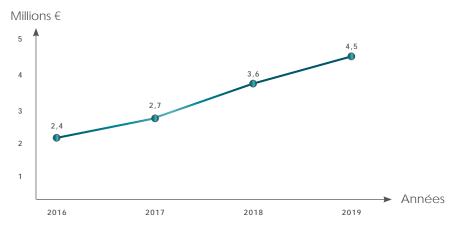
/// 5 • Données financières

2019	2018	2017
4 520 468 €	3 643 995 €	2 772 769 €

Répartition du chiffre d'affaires par secteur •• • • • • • • • • • •



Chiffre d'affaires de Traiteur Grand ••••••



Soit une augmentation de 30% de 2017 à 2018 puis 25% de 2018 à 2019 Le secteur public représente **17%** du chiffre d'affaires.



5 · Données financières

Références & savoir-faire •• • • •

Nous avons plus de 35 ans d'expériences dans l'organisation de réceptions. Exemple de marchés remportés ces dernières années :

2020: Mairie de Castelnau le Lez (Vœux à la population - 800 personnes)

Université Montpellier (Vœux au personnel - 1300 personnes)

Mairie du Crès (Repas des aînés - 600 personnes)

Village Camarguais (Repas assis - 1500 personnes)

Musée de la Romanité (Cocktail - 250 personnes)

Prestations de réception Match USAM (Handball ligue 1 Nîmes)

2019: Diner Gala école des Mines Alès (Dîner - 1600 personnes)

Terrasse du Larzac (Balade gourmande - 2200 personnes)

IUT de Montpellier (Gala de fin d'année - 590 personnes)

Hérault Sport (Cyclosportive 2019 - 800 personnes)

Mairie de Montpellier (Repas du personnel - 1500 personnes)

Conseil régional (Fête du personnel - 1100 personnes)

Repas du CCAS de Nîmes (Déjeuner - 3000 personnes sur 2 jours)

Mairie de Saint-Siffret (Cocktail - 500 personnes)

Village Camarguais (Repas - 1500 personnes)

Groupe Maurin (cocktail - 650 personnes)

Prestations de réception Match USAM (Handball ligue 1 Nîmes)















Traiteur Grand Soutien la vie associative locale parce qu'être partenaire de club c'est contribuer à renforcer l'attractivité économique de notre territoire.

Nos principaux clients aujourd'hui sont les lieux de réception (parc des expositions de Nîmes, le musée de la Romanité, Mas de la Barben, Verchant, Villa Guy,...), les agences événementielles (Oui She is, Innov' event, Version luxe évènement,...).



Vos événements, intensément!

