

Le Refectoire

TRAITEUR



Le Réfectoire

Traiteur *sur-mesure*



En 2023, Le Réfectoire fêtera sa 4000^{ème} prestation de traiteur événementiel.

- De 10 à 5000 personnes
- En intérieur comme en extérieur
- Événements 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

Depuis plus de 9 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.

Evénement & production

Quelques projets réalisés :

• **RUINART : Maison 1789**

3000 personnes sur 15 jours
Tables de Chef(fe)s et cocktails dînatoires

• **FORTICHE PRODUCTION**

750 personnes
Cocktail dînatoire, animations et bar pour le lancement de la série Netflix Arcane

• **BLACK LEMON**

800 personnes
Cocktail dînatoire, animations et bar pour 15 ans de l'agence Buzzman

• **GOLDEN MAMMA**

350 personnes
Cocktail street food et food truck pour la soirée d'été privée Rock en Seine X Dior

• **ADIDAS**

1500 personnes sur 10 jours
Service continu showroom Fashion Week

• **MEDIAWAN**

800 personnes
Cocktail dînatoire et animations



Catering & livraison

Quel que soient vos besoins :

- Showroom
- Défilés
- Événement 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 !



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.

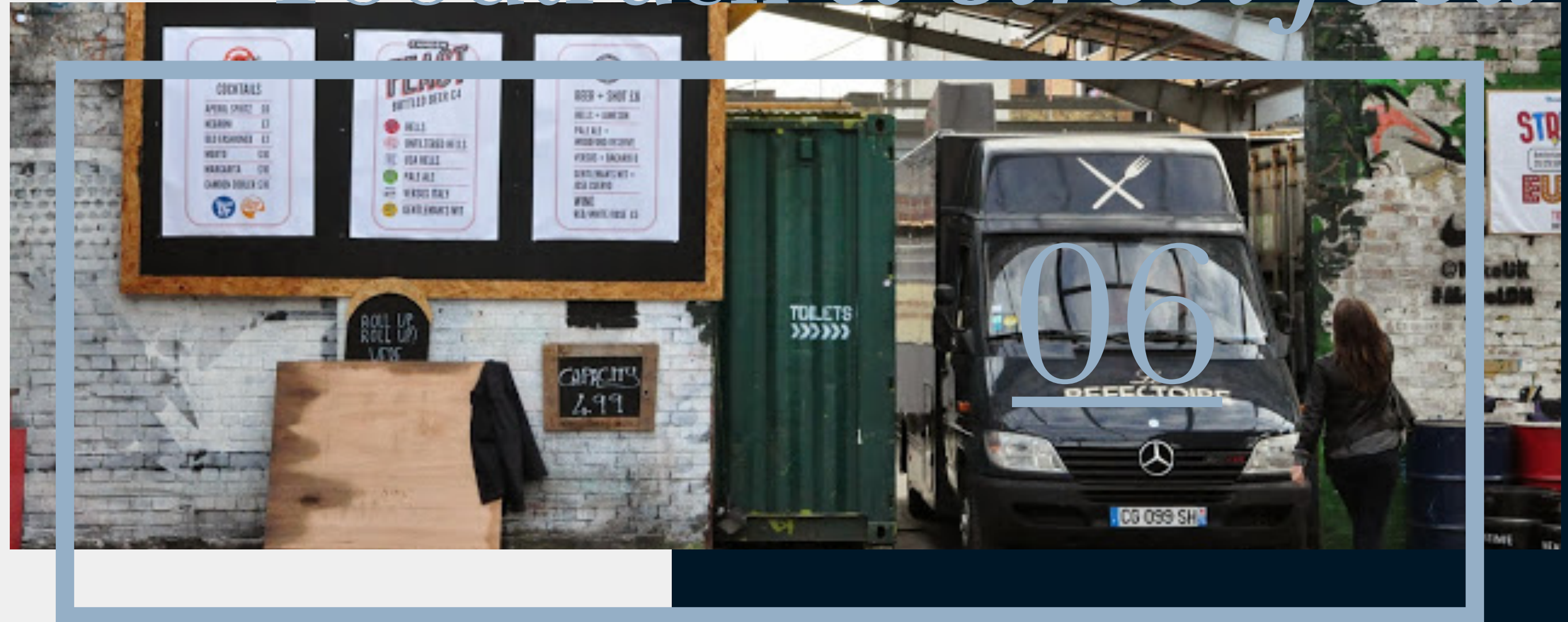


Foodtruck & street food

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

Engagement & fournisseurs



07

Nous vivons dans une époque de défis, et notre alimentation est un véritable enjeu 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:

- **Boulangers artisanaux**
- **Boucheries et viandes françaises**
- **Maraîchers et primeurs**
- **Fromagers affineurs**

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

Environnement SOS



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 2023 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. Grâce 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 reversés 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 !



Ils nous font *confiance*

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

Life style

- Nike, Adidas, Citadium, Vans, ...

Luxe

- Saint Laurent, Lanvin, Jacquemus, Celine, Prada, Isabel Marant, Hermès, Stella McCartney, ...

Food & Beverages

- Ruinart, Campari, Pringles, Bollinger, Moët&Chandon, McDonald's France, Villa Schweppes, ...

Services

- Google, Se Loger, Back Market, Capstan, Archi 5, Club Med, Morgan Stanley, ...

Agence

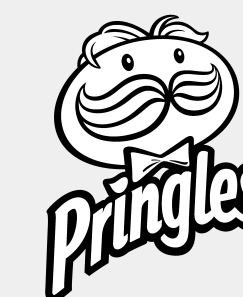
- Downtown Paris, Astuce Production, Iconoclast, Prodigious, ...

SAINT LAURENT
PARIS

PRADA



Club Med 



Le Refectoire

Contact
et *info*



Pour toute demandes de devis :
hello@le-refectoire.com

www.le-refectoire.com

Le Réfectoire de Valentine 17 rue Lucien Sampaix 75010 PARIS @ : hello@le-refectoire.com
SIRET : 798 209 342 00012 - TVA N° : FR96798209342 - NAF :5621Z