



NOS TRAITEURS RÉFÉRENCÉS & ENGAGÉS RSE

Ces traiteurs ont été référencés sur leurs engagements RSE en proposant une restauration responsable : privilégier les produits locaux et de saison, limiter le gâchis alimentaire, favoriser les produits biologiques, proposer des repas à impact carbone réduit, supprimer le plastique à usage unique...

KEMPER GASTRONOMIE - QUIMPER

Déjeuners, dîners, cocktails / Plateaux repas
02 98 95 21 88 - contact@kempergastronomie.com

LA BUTTE - PLOUIDER

Déjeuners, dîners, cocktails
02 98 25 40 54 - commercial@labutte.fr

LA MAISON PENNARUN - ERGUÉ GABÉRIC

Déjeuners, dîners, cocktails
02 98 59 51 88 - evenements@lamaisonpennarun.com

LA TABLE BRETONNE - BREST

Déjeuners, dîners, cocktails
02 98 25 54 40 - contact@latablebretonne.fr

LISTO PAPITO - PLOUGASTEL DAULAS

Déjeuners, dîners, cocktails / Plateaux repas / Food truck
06 78 77 04 07 - hola@listopapito.com

LE MANAC'H TRAITEUR - CARHAIX

Déjeuners, dîners, cocktails
02 98 99 40 62 - traiteurlemanach@wanadoo.fr

LES JARDINS DU PRIEURE - SAINT EVARZEC

Déjeuners, dîners, cocktails / Plateaux repas
02 98 66 34 41 - traiteur@le-prieure.fr

TRADITION BRETAGNE - BREST

Déjeuners, dîners, cocktails / Food truck
02 98 03 28 28 - bureau@tradition-bretagne.com

ENVOLEE SAVEURS - SAINT RENAN

Prestation plateaux repas uniquement
02 98 32 03 71 - contact@envolee-saveurs.bzh

CAVAL' CRÊPES - BREST

Food Truck
06 61 76 34 49 - cavalcrepes@gmail.com

LAISSEZ-NOUS GÉRER VOTRE PRESTATION TRAITEUR ...

	FORFAIT STANDARD 200 € HT	FORFAIT ACCOMPAGNEMENT 400 € HT + 50 € HT/ TEMPS REPAS
Gestion de l'appel d'offres traiteurs : l'équipe du lieu sollicite les traiteurs de la liste en fonction du cahier des charges	X	X
Vérification des devis en cohérence avec la demande	X	X
Elaboration d'un comparatif traiteur		X
Choix du traiteur : L'équipe du lieu informe les traiteurs non sélectionnés	X	X
L'organisateur reprend la main avec le traiteur pour les échanges jusqu'au jour J	X	
L'équipe du lieu est l'interlocuteur unique du traiteur jusqu'au jour J		X
Gestion du traiteur le Jour J par l'équipe l'équipe du lieu (besoins techniques, accueil et timing)	X	X