

COCKTAIL



GOURMANDISE
Paris

Le goût de l'excellence





Cher Client,

Nous avons le plaisir de vous adresser notre documentation.

Traiteur et créateur d'événements à Paris IDF, nous vous proposons cocktails, ateliers culinaires, buffets, déjeuners et dîners dans un cadre thématique imaginé à vos mesures.

Passionnés et gourmands, nos chefs de cuisine ont su concevoir de nouvelles harmonies gustatives, parfums et saveurs qui éveilleront vos papilles le temps d'une escapade.

Créatifs dans l'art de la mise en scène, nous construisons chaque jour chacune de vos réceptions et vous les présentons à vos dimensions dans le respect de vos envies et de votre budget.

Grâce à nos partenaires leaders sur le marché, vous pourrez choisir les dernières nouveautés et tendances en matière de vaisselle, décoration, spectacle, sonorisation, éclairage, vidéo et lieux de réceptions.

Afin de mieux nous connaître, nous vous invitons à nous contacter et visiter notre site internet (www.cocktailetgourmandise.com) où de nombreux articles et photos vous attendent.

Forts de plus de vingt années d'expérience dans l'organisation de réceptions, nous saurons vous conseiller pour mener à bien votre projet.

Réactifs au quotidien, nous répondrons avec un soin tout particulier à vos attentes sous 24 heures.

Notre équipe reste à votre entière disposition.

COCKTAIL



GOURMANDISE
Paris

SOMMAIRE

UN PARTENAIRE QUI S'ENGAGE

LES PRODUITS

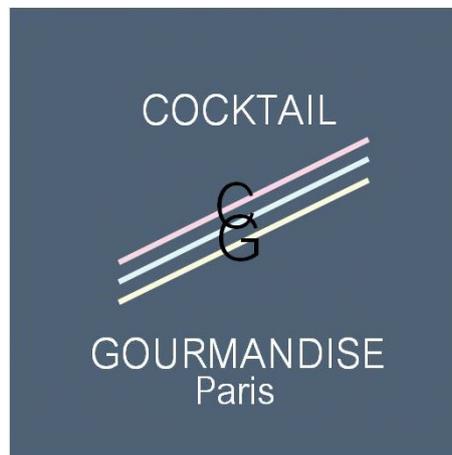
CONTACTS

COCKTAIL



GOURMANDISE
Paris

UN PARTENAIRE QUI S'ENGAGE



Notre démarche RSE

Une prise de conscience



- Notre entreprise Cocktail et Gourmandise a des convictions, des envies, une prise de conscience pour s'engager sur le chemin du **développement durable**. Elle réfléchit, agit et s'entoure pour **trouver des solutions**, qui contribueront, demain, à changer les choses. Le but : **se nourrir sainement**, de manière **raisonnée**, favoriser les **produits locaux**, **former aux bons gestes les générations futures**, **réduire le gâchis...** Nous sommes humbles dans nos actions mais ciblons des axes forts pour le bien de tous et de notre environnement.

Cohérence du choix des matières-premières selon les saisons



- Nous travaillons et sommes intransigeants sur la **saisonnalité des produits**. Les fruits et légumes sont choisis selon les périodes estivales ou hivernales et sont mis en valeur dans notre gastronomie par nos chefs de cuisine et pâtisseries. Nos paniers se remplissent de fruits rouges l'été et de poires, kiwi et agrumes l'hiver. La situation géographique de notre site de production à Herblay nous permet de **privilégier les produits du Vexin**. En nous approvisionnant à **moins de 20 km** nous développons une **politique locavore**.

Recycler le papier et favoriser l'emploi des personnes handicapées, avec Cèdre



- Cocktail et Gourmandise agit sur son outil de production en enseignant à ses collaborateurs les gestes bénéfiques pour **l'environnement**. De simples réflexes quotidiens qui ont un impact fort sur les bénéfices environnementaux. **Le tri sélectif** des déchets est ainsi au cœur du processus. Après un diagnostic fin et représentatif des besoins et des contraintes : papier, carton et verre sont **recyclés**. Ces nouveaux process ont des **répercussions positives** : Créations d'emplois solidaires: 85% des employés chez Cèdre sont en situation de handicap. Reforestation: **une tonne collectée = 17 arbres**.

Lutte anti-gaspillage, ou le travail admirable de PHENIX sur vos réceptions



- Gérer les **surplus alimentaires** dans notre métier de traiteur organisateur d'événements est une priorité. Cette action solidaire nécessite d'anticiper et de savoir s'entourer de prestataires de confiance. La société PHENIX étudie nos besoins. Pour environ 1 euro par personne, PHENIX redistribue les produits non consommés aux associations, en respectant la chaîne du froid.

Cocktails

Ateliers
Culinaires

Déjeuners

Dîners

Buffets

Fooding

Boissons

Recherche
de Lieux

Conception
et
Agencement

Location
de
Matériel

Personnel
de
Service

Transport
Frigorifique

Décoration

Animations

Spectacles



RECEPTIONS SUR MESURES

DE 50 A 5000 PERSONNES

QUALITE / FIABILITE

- ✓ Expérience
- ✓ Vingt ans de savoir-faire
- ✓ Contrôle qualité permanent
- ✓ Contrôle permanent des normes sanitaires

REACTIVITE / FLEXIBILITE

- ✓ Communication optimale multiservices
- ✓ Partenariats avec fournisseurs clés privilégiés
- ✓ Aptitude à la réalisation des demandes spécifiques du client

INNOVATION / CREATION

- ✓ Ecoute permanente des tendances et innovations
- ✓ Capacité d'adaptation rapide aux nouveautés du marché
- ✓ Mise en œuvre des nouvelles techniques et innovations culinaires

VALEURS AJOUTEES

- ✓ Parfaite connaissance du marché
- ✓ Innovation et curiosité
- ✓ Rapidité et efficacité
- ✓ Qualité/prix

COCKTAIL



GOURMANDISE
Paris

LES PRODUITS



Cocktail & Gourmandise sélectionne des produits d'exception :

Les Cocktails, Buffets, Repas et Ateliers culinaires du moment...

Nous avons à cœur de permettre à chacun de déguster ces superbes produits choisis avec passion en offrant une large gamme enrichie de nouveautés deux fois par an à un prix raisonnable et adapté à toute circonstance.

A la découverte des vins...

C'est avec amour que nous sélectionnons des vins atypiques issus de petits producteurs régionaux tels que le « Collioure rouge cuvée Matisse », Les Dominicains, Appellation d'Origine Protégée, le Champagne, le Chardonnay ou le Corbières. Priorité au bio et aux récoltes manuelles.



Cocktail & Gourmandise sélectionne des partenaires d'exception :

Un choix de matériel judicieux pour sublimer nos Cocktails, Buffets, Repas et Ateliers culinaires avec les tendances du moment...

Notre partenaire depuis de nombreuses années n'est autre que le leader de la location de matériel, la société Options. Sa qualité de prestation et son aptitude à proposer les dernières tendances en matière de design sont des atouts fondamentaux que nous utilisons pour mettre en scène nos prestations.

La décoration, une valeur ajoutée à l'architecture de l'événement.

L'art d'associer une décoration avec un lieu demande beaucoup de goût et une expérience confirmée. C'est pourquoi notre décoratrice orchestre avec talent l'ensemble de nos événements afin de créer une harmonie entre tous les éléments convergents.

Un personnel de service expérimenté et efficace.

Nos maîtres d'hôtels, tous issus de grandes maisons, mettent leur savoir-faire à notre service depuis plus de quinze ans. Ce sont nos meilleurs ambassadeurs et leur professionnalisme est sans faille.

Quelques idées de pièces salées



Cheese cake de carotte, mini macaron au cumin d'été



Risotto, duxelles de champignons aux cèpes, mignon de veau rosé



Tian de légumes croustillant, tapenade de poivron rouge

Quelques idées de pièces sucrées



Sablé pistache, abricot bergeron,
mousseux romarin



Harmonie de fraise de Cléry, moelleux
fleur d'oranger, biscuit sablé



Biscuit noix, crème brûlée double
vanille

Quelques idées d'ateliers culinaires



Risotto aux cèpes et petits pois, accompagné de copeaux de Parmesan et d'un trait de vinaigre balsamique de Modène.



Truffes fraîches de saison râpées minute sur de fines rondelles de pain grillées avec huile d'olive et fleur de sel . La meilleure façon de découvrir les parfums et saveurs de ce met d'exception.



Saumon de Norvège fumé à la ficelle, accompagné de crème gourmande à l'aneth et sauce gravlax maison. Servi avec blinis chauds. Le saumon dans toute sa noblesse, moelleux et fondant.

Quelques idées de plats



Magret de canard gras rôti au thym frais, petit jus corsé, poêlée de légumes méditerranéens.



Daurade à la plancha, réduction de jus de crustacés, poêlée de légumes d'antan.



Mangue et ananas rôtis au gingembre, tuile croustillante à l'orange.

COCKTAIL



GOURMANDISE
Paris

Pour tout renseignement

Service commercial

+33 1 60 69 55 34

+33 6 09 68 89 58

contact@cocktailetgourmandise.com

www.cocktailetgourmandise.com