



Pour sublimer les créations culinaires sur les tables de fêtes, COMATEC propose une sélection d’emballages originaux, design et engagés à un tarif préférentiel !

Au service de l’excellence culinaire depuis plus de 30 ans, l’entreprise COMATEC s’est imposée comme un acteur incontournable de l’emballage pour la restauration. Ce statut a récemment été confirmé par la signature de partenariats avec deux structures de référence : l’Académie Culinaire de France et la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs. Pour les fêtes de fin d’année, COMATEC offre une sélection de plus de 70 produits, tout spécialement indiqués pour cette période, avec des promotions allant jusqu’à -25%.

Des valeurs qui séduisent les professionnels de la restauration et leurs représentants

Fondée en 1994 à Carcassonne (Aude), l’entreprise COMATEC développe des solutions à la fois innovantes et esthétiques auprès des professionnels du secteur. Son savoir-faire français, son sens aigu du design et de la qualité premium séduisent une clientèle exigeante, en France (notamment des grandes maisons reconnues) et à l’international (35% des ventes à l’export, à destination de 70 pays).

Grâce à son expertise et ses 30 ans d’expérience, COMATEC est en mesure de proposer une gamme complète de produits adaptés aux besoins de sa clientèle, avec plus de 1500 références disponibles qui s’inscrivent dans une démarche responsable, privilégiant une fabrication française. COMATEC s’appuie sur des partenariats avec les ESAT : l’entreprise est d’ailleurs le 1^{er} employeur de personnes en situation de handicap dans l’Aude. L’entreprise met également un point d’honneur à éco-concevoir ses produits, en veillant à limiter leur impact environnemental tout au long du cycle de vie, notamment avec l’aide de son indice d’éco-responsabilité PlanetScore®.

COMATEC est animée par des valeurs fortes, qui s’articulent autour de l’authenticité, de l’originalité, de la maîtrise de l’ensemble de la chaîne de production (de la conception à la livraison) et enfin, d’une garantie de qualité irréprochable, valeur phare qui guide l’entreprise et ses équipes d’une trentaine de salariés.

Ces valeurs ont notamment séduit l’Académie Culinaire de France et la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs, qui ont souhaité conclure un partenariat avec COMATEC au printemps dernier. Ces partenariats témoignent de la haute qualité des produits COMATEC, qui allient innovation, esthétisme et engagement en faveur d’un développement durable.

Rendez-vous le 19 octobre pour le Trophée Passion !

En tant que Partenaire Premium de l'Académie Culinaire de France, COMATEC a déjà pris part à un événement prestigieux : la 9^{ème} édition du Trophée culinaire Bernard Loiseau, qui s'est tenue le 7 avril 2025 à Dijon. Les produits COMATEC ont été mis à l'honneur lors du « Casse-croûte des Chefs », qui a réuni les membres du jury, ceux de l'Académie Culinaire de France ainsi que le Comité d'organisation de l'événement.

Par ailleurs, COMATEC fournira de manière exclusive les packagings alimentaires utilisés pour le **Trophée Passion**, concours international qui se tiendra dans le cadre du salon Serbotel, du dimanche 19 au mercredi 22 octobre 2025 à Nantes. Chaque candidat devra élaborer trois recettes, pour huit personnes avec une entrée, un plat et un dessert éphémère.

Des produits spécialement pensés pour les fêtes à un tarif préférentiel !

Pour accompagner ses clients pendant la période stratégique des fêtes, COMATEC met les petits plats dans les grands ! En effet, *« les fêtes de fin d'année sont un moment de partage et de convivialité. C'est pourquoi nous avons imaginé une sélection festive d'emballages originaux, design et engagés pour sublimer les créations de nos clients et rendre chacune de leurs réceptions encore plus mémorables »* indique Jérémy Daunas, Responsable Commercial de COMATEC.

À partir du 7 octobre 2025, une sélection de 74 produits, avec des promotions allant jusqu'à -25%, sera disponible en ligne : <https://www.comatec.fr/333-noel>



Coffret Allure Noir/Kraft XL avec Ruban (CFA38NK)
~~91,50€ HT~~ > 73,50€ HT les 15

Grand coffret kraft et noir très qualitatif fabriqué en France, en carton compact recyclable. Pleine d'allure, cette boîte fera office de coffret repas haut de gamme ou simplement de coffret cadeau.

Son couvercle attendant se ferme avec un joli ruban noir satiné.



Coffret Allure Noir avec Couvercle Kraft (CFA20NK)
~~59,55€ HT~~ > 49,10€ les 15

Coffret noir très qualitatif fabriqué en France, en carton compact recyclable. Le couvercle kraft peut également se glisser sous le coffret pour des présentations bicolores.

Livré à plat, sa mise en forme est facile et rapide, l'ensemble se fixant par des bandes adhésives.

	Plateau Hopla Atlas 1/2 (PHP12) 47,50€ HT > 38,25€ HT les 50 Fabriqué en France en bois issu de forêts françaises, le plateau Hopla est le résultat d'une conception innovante : il se monte par simple clipsage de ses 4 angles, façon pièce de puzzle. Couvercle Atlas 1/2 (PACM2) 28,95€ HT > 21,25€ HT les 50 D'une hauteur de 45 mm, ce couvercle, offre un espace suffisant pour protéger les mets, en assurant une présentation soignée et une conservation optimale.
	Boule Perla Ouvert 30 cl (BP30X) 90,20€ HT > 68,50€ HT les 200 Un bol sphérique de 30 cl avec une ouverture sur la partie supérieure (Ø70 mm) pour faciliter les dégustations. La gamme Perla se décline en deux contenances (5 ou 30 cl) et en 2 versions, ouverte ou fermée.
	Planche Karou Carrée (PBK200) 7,00€ HT > 5,55€ HT l'unité Planche carrée (20 x 20 cm) en bambou massif et épais (2 cm) très qualitative et réemployable. Rehausse gigogne acacia - set de 3 (RGA3) 16€ HT > 13,20 € HT l'unité Des supports gigogne en acacia pour présenter des planches ou des plateaux, avec 3 hauteurs (10, 20 et 30 cm) permettant de donner du relief aux réceptions !