

Traiteur *de* Paris
L'ART DE RECEVOIR
à la française

DOSSIER DE PRESSE 2024

Traiteur de Paris célèbre

L'ART DE RECEVOIR A LA FRANÇAISE

À l'occasion des Jeux Olympiques et Paralympiques, entre 15 et 20 millions de visiteurs sont attendus en France cet été. L'affluence liée à cet événement sportif, qui se tiendra du 26 juillet au 2 septembre 2024 à Paris, en Île-de-France mais également dans certaines villes de Province, offre aux professionnels de la restauration une opportunité unique de mettre en lumière le patrimoine culinaire français.

Fort de son expérience à l'international, Traiteur de Paris a à cœur d'accompagner les traiteurs, restaurateurs et hôteliers qui s'apprêtent à recevoir une clientèle en provenance des quatre coins du monde.

Pour l'occasion, les Chefs de la maison ont créé trois nouvelles recettes autour du savoir-faire pâtissier historique et dédiées à ces événements d'envergure : des pièces cocktails salées et sucrées particulièrement simples et rapides à remettre en œuvre, prêtes à servir sur d'élégants plateaux. La surgélation leur garantit une restitution parfaite des saveurs, ainsi qu'une conservation longue. De plus, Traiteur de Paris assure aux professionnels une logistique optimale grâce à un stock permanent disponible à 99,6%.

Guidé depuis toujours par la volonté d'honorer l'excellence de l'art culinaire français, Traiteur de Paris s'est inspiré des grands classiques de notre gastronomie pour créer ses produits, avec une touche créative. Ils se distinguent par leurs goûts francs et subtils, ainsi qu'un rendu artisanal et raffiné, obtenu grâce à des finitions réalisées à la main dans l'atelier Traiteur de Paris de La Guerche-de-Bretagne (35).

Enfin, les recettes naturelles sont élaborées à partir d'ingrédients principaux sélectionnés et approvisionnés en local. Les matières premières nobles tel que le foie gras, le comté AOP ou le chocolat certifié RainForest, sont présentes en quantité généreuse.



« Alors que notre pays s'apprête à recevoir le monde entier à sa table, Traiteur de Paris se tient plus que jamais aux côtés des professionnels de la restauration pour honorer l'art de recevoir à la française ! »

Yann Le Moal,
Chef exécutif et co-fondateur
de Traiteur de Paris



LES CANAPÉS

Prestige

L'offre de canapés salés Prestige Traiteur de Paris s'étoffe pour offrir la plus large diversité de pièces et recettes du marché. Ce plateau premium et signature de la marque se distingue par ses recettes élaborées à partir d'ingrédients nobles, ses associations de saveurs franches et raffinées et ses finitions réalisées à la main.

Ce nouvel assortiment de 54 pièces se compose de 9 recettes variées, alternant bouchées mer, terre et végétal : Crumble au foie gras et sa gelée de mangue, Lingot au Comté AOP et sa compotée d'oignons rouges, Pain nordique à la crevette et sa crème citron-mandarine, Navette petit pois emmental et cranberries, Cake au sarrasin et magret de canard, Carré au crabe pointe d'avocat et graine de courge, Cake olive tomate et mozzarella, Club sandwich aux céréales et crème de carottes, et Blini au saumon fumée et sa crème de citron. À l'écoute d'une clientèle française et internationale de plus en plus attentive à une consommation responsable, la proportion de pièces végétariennes a été renforcée.

Ces bouchées gourmandes sont élaborées à partir d'ingrédients naturels et nobles, rigoureusement sélectionnés : foie gras, saumon fumé, crevette rose, magret de canard ou encore Comté AOP. Elles séduiront les visiteurs venus du monde entier par leurs recettes emblématiques du terroir français.

Fabriquées dans l'atelier breton de Traiteur de Paris puis surgelées pour en préserver toutes les saveurs et textures, ces pièces cocktails sont faciles à remettre en œuvre par simple décongélation. Les Chefs restaurateurs pourront aisément les associer à leurs créations pour composer un buffet en parfaite harmonie.



Remise en œuvre :

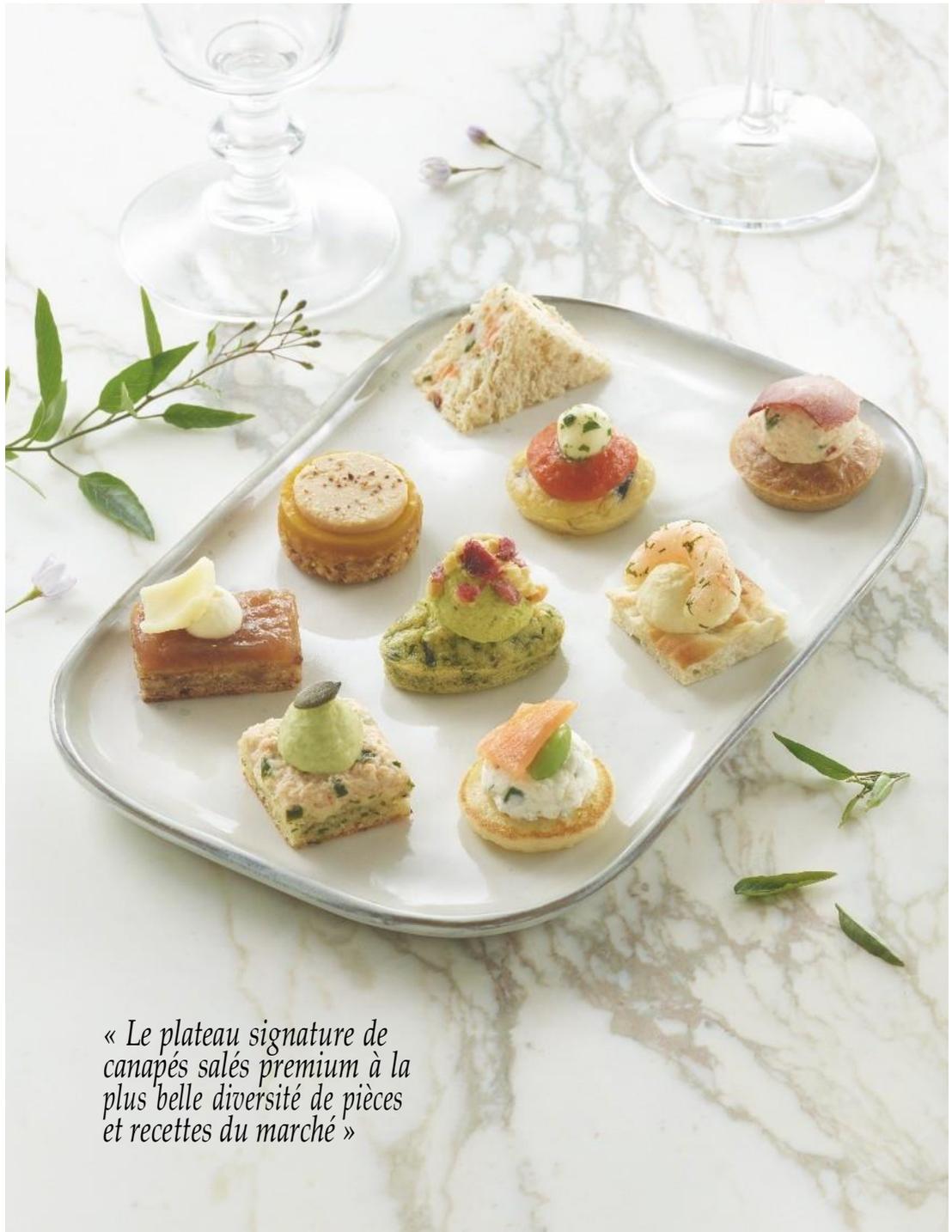
retirer le film plastique et laisser
décongeler 4 heures à + 4°C

DLC après décongélation :

24 heures à + 4°C

Conditionnement :

1 plateau de 54 pièces (540 g)



« Le plateau signature de canapés salés premium à la plus belle diversité de pièces et recettes du marché »

LES VERRINES

Pâtisseries

Traiteur de Paris propose un nouveau quatuor de verrines pâtisseries, qui séduira le plus grand nombre par des saveurs aussi gourmandes que consensuelles : Chocolat & Chantilly, Panna Cotta Fruits Noirs, Exotique Mangue Passion, Vanille & Caramel.

Chacune parée de différentes couches et décorée de finitions travaillées à la main, les Verrines Pâtisseries jouent sur des déclinaisons harmonieuses de couleurs et de textures : crémeux, gelées, mousses, biscuits, meringues ou morceaux de fruits.

Adaptées au régime végétarien, leurs recettes sont réalisées à partir d'ingrédients de grande qualité, présents en quantité généreuse : 25% de chocolat noir, 17% de caramel au beurre salé ou encore 15% de fruits noirs.

En une simple décongélation, les Verrines pâtisseries sont prêtes à servir dans leurs élégants contenants légèrement biseautés en PET transparent 100% recyclable. Ce nouvel assortiment composé de 36 pièces de 30 g, s'adapte à tous les usages : en clôture d'un cocktail, sur un buffet ou en mono-produit dans un café gourmand.



Remise en œuvre :

retirer le film plastique et laisser décongeler 5 heures à + 4°C

DLC après décongélation :

24 heures à + 4°C

Conditionnement :

étui de 36 pièces de 30 g (1,080 kg)



*« Un assortiment de quatre
recettes premium, gourmandes
et consensuelles »*

LES MACARONS

Rive Droite

Symbole de raffinement, le macaron parisien se fait l'emblème de la pâtisserie française à l'international. Traiteur de Paris lui rend hommage à travers sa collection « Rive Droite », composée de 6 parfums incontournables : Caramel au beurre et sel de Guérande, Pistache, Vanille Bourbon, Framboise, Chocolat noir et Citron.

Les Chefs pâtissiers Traiteur de Paris ont imaginé pour cet assortiment de macarons à la qualité artisanale, des goûts identifiables dès la première bouchée avec un taux de sucre contrôlé.

Généreux en poudre d'amandes, ils sont confectionnés dans le respect de la tradition pâtissière française, avec une meringue à l'italienne. Leurs coques rebondies, réalisées sans colorant artificiel, arborent des tons pastel naturels.

Leurs recettes ont été travaillées pour permettre une conservation longue, jusqu'à 20 jours après décongélation (à + 4°C). Grâce à leur remise en œuvre simple et rapide, ces petites douceurs afficheront élégamment leurs couleurs tendres sur toutes les tables, du café gourmand au buffet cocktail.



Remise en œuvre :

laisser décongeler 2 heures à + 4°C avec le film plastique

DLC après décongélation :

20 jours à + 4°C

Conditionnement :

2 x 36 macarons (864 g)

*« La recette de l'iconique
macaron parisien, emblème
de la pâtisserie française à
l'international »*



