



DOSSIER DE PRESSE - 2026

Étude sur l'évolution
des prestations et besoins
des traiteurs en France

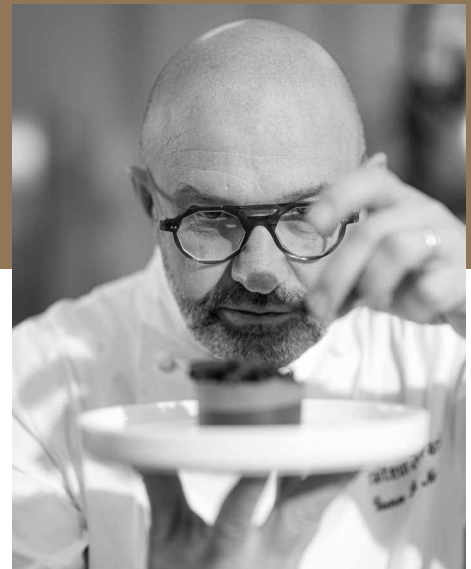
Traiteur *de* Paris

Des Chefs au service des Chefs



Sommaire

- 4 – Périmètre de l'étude
- 4 – Un marché événementiel en mutation
- 5 – Les nouvelles tendances du cocktail traiteur identifiées
- 6 – Transformer les enjeux du marché en solutions opérationnelles : Les innovations de Traiteur de Paris
- 12 – À propos de Traiteur de Paris



Des Chefs au service des Chefs : comprendre les nouvelles attentes du marché traiteur

Depuis près de 30 ans, Traiteur de Paris accompagne les professionnels de la restauration avec une ambition constante : mettre son exigence du goût et son héritage culinaire français au service de leurs attentes et de leurs besoins.

Fondée par un entrepreneur et un chef pâtissier passionnés, la société Traiteur de Paris s'est construite autour d'une conviction forte : allier créativité, exigence, responsabilité et efficacité opérationnelle pour proposer des solutions culinaires adaptées à la diversité des besoins des chefs.

Aujourd'hui, le marché traiteur et événementiel connaît de profondes évolutions. Les budgets se resserrent, les formats de réception évoluent, les convives expriment de nouvelles attentes, qu'il s'agisse de régimes alimentaires spécifiques, d'expériences culinaires plus conviviales ou d'exigences accrues en matière de responsabilité environnementale.

Pour mieux comprendre ces mutations et accompagner les professionnels dans leurs choix, Traiteur de Paris a mené une étude qualitative auprès d'acteurs du secteur. L'objectif : **identifier les tendances qui redessinent aujourd'hui les prestations événementielles et mieux comprendre les besoins opérationnels de celles et ceux qui les conçoivent au quotidien.**

Les enseignements de cette étude mettent en lumière plusieurs évolutions structurantes : une demande croissante pour des offres plus simples et généreuses, l'essor de la street-food dans les cocktails, la montée en puissance du végétarien et du sans gluten, mais aussi des attentes fortes en matière de flexibilité, de qualité visuelle et d'efficacité opérationnelle.

Autant de signaux qui confirment l'importance, pour les fabricants comme pour les chefs, de concevoir des solutions culinaires à la fois créatives, fiables et adaptées aux nouvelles réalités du métier. C'est dans cet esprit que Traiteur de Paris poursuit son engagement : proposer des produits pensés par des chefs pour les chefs, afin d'accompagner les professionnels de la restauration dans la réussite de leurs événements.

Périmètre de l'étude

Avec l'appui d'un prestataire indépendant, Traiteur de Paris a ainsi mené en 2025, une étude qualitative auprès de plusieurs acteurs du secteur : traiteurs événementiels, hôtels organisant des réceptions et acteurs spécialisés de la livraison.

L'objectif de cette démarche étant d'identifier :

- ✓ **Les usages et habitudes de travail** selon les typologies d'acteurs,
- ✓ **Les critères de choix** dans la construction d'une offre cocktail,
- ✓ **Les évolutions du marché événementiel** et leurs impacts sur les prestations traiteurs.



Un marché événementiel en mutation

Le secteur de l'événementiel traverse depuis plusieurs années une période d'ajustement. Bien que la filière représente encore près de **65 milliards d'euros de retombées économiques** en France selon l'UNIMEV (Union Française des Métiers de l'Événement), les professionnels interrogés dans le cadre de l'étude observent globalement une baisse de la demande en volume, liée à trois principaux facteurs économiques et sociétaux.

D'une part, les budgets consacrés aux événements tendent à se réduire, aussi bien dans le secteur public que privé. Certaines occasions se raréfient ou sont désormais organisées avec des formats plus simples, qu'il s'agisse d'événements institutionnels, d'événements d'entreprise ou de célébrations privées.

D'autre part, dans un contexte inflationniste marqué, les professionnels constatent une **diminution du nombre d'occasions festives et une vigilance accrue des clients sur les coûts**. Entre 2021 et 2024, les prix alimentaires ont progressé de plus de 20 % en France, selon l'INSEE. Cette évolution se traduit parfois chez certains traiteurs par une descente en gamme sur des prestations ou par des arbitrages sur le nombre de pièces proposées lors des cocktails.

Enfin, plusieurs acteurs du secteur interrogés soulignent également **un retour partiel au fait-maison dans leur cuisine**. La hausse du coût des matières premières et de l'énergie (jusqu'à +10 % entre 2021 et 2023 selon l'UMIH) a réduit l'écart entre fabrication interne et produits prêts à l'emploi, poussant certains professionnels à réinternaliser une partie de leurs préparations.

Dans ce contexte, les traiteurs doivent plus que jamais concilier créativité culinaire, maîtrise des coûts et efficacité opérationnelle, afin de répondre aux attentes de leurs clients tout en préservant la qualité de leurs prestations à des prix compétitifs.

Les nouvelles Tendances du cocktail traiteur identifiées

#1

Des pièces plus simples, généreuses et conviviales

L'offre cocktail évolue vers des recettes plus lisibles, en « deux bouchées », qui privilégient la gourmandise et l'authenticité.

Aux côtés des pièces traditionnelles plus sophistiquées, les traiteurs font **une place croissante à des préparations plus régressives, réconfortantes et immédiatement identifiables**. Une évolution qui s'accompagne d'un renouvellement des formats : aux bouchées individuelles s'ajoutent désormais des offres à partager : planches, paniers garnis, bars mono-produit ou thématiques, qui favorisent des moments de convivialité plus simples et spontanés.

#2

La street-food et les inspirations ethniques s'imposent dans les cocktails

Autre évolution marquante : **l'inspiration croissante de la street-food et des cuisines du monde dans les cartes traiteurs**.

Burgers, wraps, hot-dogs, clubs sandwiches, pitas ou des pièces d'inspiration asiatique comme le bao font désormais partie des recettes fréquemment revisitées en version cocktail.

Ces propositions, immédiatement identifiables et appréciées d'un large public, répondent à une attente croissante de gourmandise, de convivialité et de modernité dans les prestations événementielles.



#3

Des cartes plus inclusives

L'étude met également en lumière la nécessité, pour les traiteurs, d'adapter leur offre à la diversité croissante des régimes alimentaires.

Les alternatives végétariennes sont désormais devenues un standard dans les prestations cocktails et représentent jusqu'à **20 % de l'offre proposée**. Les demandes sans gluten, bien que plus ponctuelles, s'installent également progressivement dans les attentes des clients.

Transformer les enjeux du marché *en solutions opérationnelles*

Les innovations de Traiteur de Paris

Pour répondre à ces nouvelles attentes du marché, Traiteur de Paris développe une offre pensée pour concilier créativité culinaire, exigence de qualité et efficacité en cuisine, autour de quatre axes complémentaires.

Axe 1

Des formats plus généreux et régressifs, inspirés de la street-food

Face à l'évolution des cocktails vers des propositions plus lisibles, gourmandes et conviviales, Traiteur de Paris lance une offre de pièces chaudes inspirées des codes de la street-food.

Le plateau **Amuse-Bouches Street Food** illustre pleinement cette tendance, avec des recettes immédiatement identifiables, appréciées et régressives.

Ces pièces, en deux bouchées, répondent à la recherche de plaisir et de cuisine réconfortante exprimée par les convives.



ZOOM INNOVATION



Le Plateau Amuse-Bouches Street Food

Solution clé en main et prête à servir, le plateau Amuse-Bouches Street Food permet de composer facilement des cocktails chauds, gourmands et immédiatement lisibles.

Inspiré des grandes références de la street-food internationale, il revisite des recettes incontournables : croq' gaufre, pizzetta, hot-dog et fish & chips, en format cocktail, pour répondre aux attentes de convivialité et de plaisir des convives.

Élaborées à partir d'ingrédients de qualité comme du cabillaud, du comté AOP, de la saucisse fumée, ces pièces offrent une diversité de textures et de saveurs, avec des formats généreux en deux bouchées, parfaitement adaptés aux prestations événementielles.

Pensé pour les contraintes du terrain, ce plateau prêt à réchauffer se met en œuvre en seulement 12 minutes, directement dans son support kraft passant au four, facilitant le service et limitant les manipulations. Sa conservation après remise en œuvre permet également d'optimiser la gestion des volumes et de réduire le gaspillage.

Conditionnement : plateau de 40 pièces (support kraft passant au four)

Poids unitaire : env. 16 g/pièce

DLC après décongélation : 48 h à +4°C

Axe 2

Des bases créatives pour allier personnalisation et efficacité

L'étude met également en évidence le besoin, pour les traiteurs, de conserver une liberté de création tout en optimisant leur organisation en cuisine.

Pour répondre à cet enjeu, Traiteur de Paris développe des bases culinaires prêtes à garnir, permettant de créer et décliner facilement des pièces signature.

Les **Mini Polentas** et **Mini Gaufres** offrent des supports colorés et polyvalents, personnalisables à l'infini selon l'inspiration du Chef, au fil des saisons.

Leur conditionnement en vrac permet de concilier créativité, régularité et gain de temps en production.

Axe 3

Une offre pensée pour intégrer les régimes spécifiques sans compromis

La montée en puissance des régimes alimentaires, quant à elle, impose une évolution des cartes cocktails vers plus d'inclusivité.

C'est pourquoi, les bases comme les **Mini Polentas** ou les **Mini Gaufres** développées par Traiteur de Paris sont formulées sans gluten, permettant aux traiteurs de proposer des alternatives adaptées tout en conservant des recettes gourmandes et attractives.

Cette approche permet d'élargir les possibilités sans complexifier l'offre ni multiplier les références.

ZOOM INNOVATION



Les Mini Polentas à garnir

Pensée comme une base créative, la Mini Polenta facilite la réalisation de pièces cocktails personnalisées, au fil des saisons et des inspirations des traiteurs. Élaborée à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, elle associe simplicité de recette et exigence de qualité. Trois recettes sont déjà disponibles. Une recette consensuelle pour toute l'année, la **Mini Polenta Nature**, et deux recettes saisonnières, les **Mini Polenta Petits Pois** et **Mini Polenta Carotte**.

Formulée sans gluten, elle s'adapte facilement aux régimes spécifiques tout en conservant gourmandise et générosité. Son format en deux bouchées, associé à une bonne tenue de la garniture et à une mise en œuvre rapide à chaud comme à froid, en fait une solution fiable et efficace en cuisine.

Conditionnée en vrac, et par recette, dans un carton contenant 180 portions, elle permet d'optimiser la gestion des volumes au nombre moyen d'invités à un événement, tout en assurant une présentation régulière et qualitative.

Conditionnement : carton de 180 pièces en vrac (sachet plastique)

Poids unitaire : ±10 g/pièce

DLC après décongélation : 48 h à +4°C



ZOOM INNOVATION



Les Mini Gaufres salées à garnir

Base créative à la fois gourmande et consensuelle, les Mini gaufres permettent de composer facilement des pièces cocktails attractives et généreuses. Déclinées en version pommes de terre ou légumes verts pour une option plus printanière, elles offrent aux traiteurs la possibilité de varier les propositions tout en s'inscrivant dans les attentes de naturalité et de saisonnalité.

Élaborées à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, comme des pommes de terre françaises ou un mélange de légumes (courgettes, petits pois, épinards), elles associent authenticité et qualité. Leur texture contrastée, croustillante à l'extérieur et fondante à cœur grâce à l'emmental, en fait un support idéal pour valoriser toutes les garnitures. Leur format fingerfood en fait également d'excellents supports à tartiner ou à dipper.

Formulées sans gluten, elles répondent aux régimes spécifiques tout en conservant plaisir et accessibilité. Leur format en deux bouchées, leur bonne prise en main et leur mise en œuvre rapide, à chaud comme à froid, en font une solution fiable et polyvalente, adaptée aux cocktails comme aux offres de finger food.

Conditionnée en vrac, et par recette, dans un carton contenant 180 portions, elle permet d'optimiser la gestion des volumes au nombre moyen d'invités à un événement, tout en assurant une présentation régulière et qualitative.

Conditionnement : carton de 180 pièces en vrac (sachet plastique)

Poids unitaire : 10 g/pièce

DLC après décongélation : 48 h à +4°C



Axe 4

Des solutions conçues pour sécuriser l'organisation des prestations

Enfin, les contraintes opérationnelles identifiées dans l'étude trouvent une réponse directe dans les caractéristiques des produits développés par Traiteur de Paris.

Facilité de mise en œuvre, régularité des résultats, gestion des volumes et souplesse d'utilisation : les produits sont conçus pour accompagner les professionnels dans la réussite de leurs prestations, même dans des contextes exigeants.

À travers ces innovations, la surgélation devient un véritable levier de performance pour les traiteurs : elle leur garantit régularité, flexibilité et maîtrise des volumes, tout en maintenant un haut niveau d'exigence culinaire. Elle assure également une parfaite maîtrise sanitaire, grâce au respect de la chaîne du froid et à la stabilité des produits, offrant ainsi davantage de sérénité aux professionnels.

ZOOM INNOVATION



Des desserts fruités adaptés à tous les formats de réception

Traiteur de Paris enrichit son offre avec deux entremets aux fruits, conçus pour s'adapter aux différents moments de consommation en restauration événementielle. Dans la lignée des tendances actuelles, ces créations se distinguent également par un **équilibre des sucres maîtrisé**, pour des desserts plus légers et en phase avec les attentes des convives.

Le Lingot Tatin se distingue par sa finition signature, mettant en valeur des pommes caramélisées en transparence. Elles sont associées à une mousse vanille, une compotée de pommes et un financier au caramel. Une création généreuse et réconfortante, particulièrement adaptée à la saison automne-hiver et aux desserts de fin d'année.

Le Lingot Framboise Litchi se distingue lui aussi par une finition signature inédite, apportant relief et modernité à l'assiette. Il mêle compotée de framboises, mousse au litchi, croustillant chocolat gold et biscuit madeleine. Sa construction plus fraîche et aérienne en fait une proposition idéale pour les cartes printemps-été.

Grâce à leur **format individuel**, ces desserts se déclinent facilement selon les besoins : servis à l'assiette, intégrés à des buffets ou découpés pour des cocktails sucrés et cafés gourmands. Leur conception permet également d'optimiser la mise en œuvre et d'assurer une régularité de dressage, répondant ainsi aux exigences de qualité et d'efficacité des professionnels.

Conditionnement : 16 pièces/carton

Poids unitaire : entre 60g et 75g

DLC après décongélation : 48 h à +4°C



Avec ces nouvelles créations signature, Traiteur de Paris confirme sa volonté d'accompagner les professionnels de la restauration avec des solutions culinaires créatives, fiables et adaptées aux nouvelles exigences de l'événementiel.

A propos de Traiteur de Paris

Fondée en 1996, la société Traiteur de Paris conçoit et fabrique des pâtisseries et produits traiteurs surgelés de qualité. Depuis près de 30 ans, l'entreprise met son exigence du goût, son savoir-faire culinaire et son héritage de la gastronomie française au service des professionnels de la consommation hors domicile à travers le monde.

Référence internationale sur le marché du Food Service, la marque propose une large gamme de solutions culinaires sucrées et salées : pâtisseries individuelles, pièces cocktail sucrées et salées et accompagnements, conçus pour allier qualité gustative, responsabilité et praticité de remise en œuvre.

Avec ses deux ateliers de production français, situés en Bretagne et en Normandie, Traiteur de Paris conjugue savoir-faire, innovation et exigence industrielle pour accompagner les professionnels dans plus de 60 pays.

4 rue de la Rigourdière - CS 81733
35517 CESSON-SÉVIGNÉ Cedex. FRANCE

Tel. +33 (0)2 99 86 76 00



www.traiteurdeparis.fr