



## 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 - PLOUÏDER

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 - contact@traiteurlemanach.com

### 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

*\*Traiteurs habilités au don alimentaire grâce à leur agrément sanitaire.*

## LAISSÉZ-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