

# TRAITEUR

Prestation de service

## Description

Elaboration de plats cuisinés à emporter ou en livraison, dans le respect des règles d'hygiène et de la sécurité alimentaire, à partir de produits frais et de saison. Notre service traiteur est ouvert entre le mois d'octobre et le mois de mars. Il propose des créations de pièces cocktails, des buffets froids et des plateaux repas. En option, certaines prestations peuvent être réservées, tel le dressage des tables et le service.



## Savoir-faire

- Buffet froid campagnard ←
- Buffet froid gourmet ←
- Plateau repas classique ←
- Plateau repas gourmet ←
- Plateau repas végétarien ←
- Pièces cocktails salées ←
- Pièces cocktails sucrées ←

## Exemples de réalisations

- Accueils café et buffet dinatoire pour des Assemblées Générales
- Fournitures et livraisons de plateaux repas pour des réunions de travail
- Fournitures et livraisons de formulaires pique-nique/lunch box



## Le saviez-vous ?

Travailler avec nous, vous permet de réduire votre contribution à l'OETH.

Travailler  
**ENSEMBLE**  
*est une force !*

  
les ateliers pro



[www.les-ateliers-pro.fr](http://www.les-ateliers-pro.fr)