



TRAITEUR DEPUIS 2010



RÉCEPTION PRESTIGE

Libérez-vous des impératifs de
la création culinaire, nous vous
dédions notre inspiration.

Raphaël Hoeggerlin





Le chef Raphaël Hoefflerlin a passé 10 ans dans la haute gastronomie au service des plus grands Chefs de France tels que Alain Llorca, Jacques Maximin, Marc Veyrat, Alain Dutournier ou encore Guy Martin, il a perfectionné ses connaissances durant les 6 années suivantes au service des ministres de la République. Depuis maintenant 12 ans, le chef Hoefflerlin travaille en tant que traiteur spécialisé dans les réceptions sur mesure et haut de gamme.

ENTRE VOUS ET NOUS

Au cœur des ateliers de Réception Prestige, vibre une histoire inédite de passion, de dévouement et d'excellence.

L'exigence de qualité, comme la fidélité aux règles de la discrétion, de la courtoisie et le souci d'élégance gouvernent notre conception du savoir-vivre.

Toutes nos créations culinaires sont le fruit d'une recherche et d'une démarche artisanales typiquement françaises auxquelles nous adjoignons notre expérience et notre culture de la restauration gastronomique.

Aussi, nous interagissons avec chacun des membres de notre équipe selon un savoir-être bienveillant : conduite irréprochable, professionnalisme, confidentialité, politesse, sourire, disponibilité et tenue parfaite.

Bien plus qu'un service délivré, nous considérons chaque événement comme une opportunité privilégiée de créer des expériences inoubliables. Nous nous engageons ainsi à offrir un service attentif, personnalisé et expert.

Enfin, nous sommes constamment attentifs aux retours de nos clients, et nous efforçons d'améliorer continuellement nos prestations afin de procurer à tous, le plaisir de la précision.

SYNTHÈSE DE VOTRE OFFRE

1/2 JOURNÉE D'ÉTUDE

Le prix de la formule inclut :

- un accueil café à 14h,
- une pause gourmande l'après-midi,
- un diner assis : entrée, plat, dessert.

- l'offre classique ; Évian en verre, Badoit en verre, Coca-Cola, Coca-Cola zéro, jus d'orange et jus de pommes.

- les vins sont à discrétion pendant la durée du cocktail.

- le matériel et le personnel de 13h à 23h.

Ce prix n'inclut pas, le champagne, les options éventuelles, et les heures supplémentaires potentielles.

UN SOUPÇON DE CURIOSITÉ ?

Dans les pages 4 à 10, nous vous présentons notre approche et quelques unes de nos actions quotidiennes chez Réception Prestige visant à promouvoir une alimentation responsable et à offrir une expérience client de qualité.





UN SAVOIR-FAIRE RESPONSABLE

Investie et consciente des défis environnementaux et sociétaux, Réception Prestige s'engage dans une démarche RSE cohérente et porteuse de sens.

“ Nous sommes fiers de nos engagements, privilégiant l'utilisation de produits locaux, majoritairement cultivés en France, en provenance de producteurs que nous connaissons. Nous accordons une attention particulière aux ingrédients biologiques, garantissant ainsi la qualité de nos plats. Nous favorisons les labels de qualité tels que AOP, label rouge, IGP, ainsi que les produits fermiers et ceux issus de la pêche durable. Cette approche nous permet de vous offrir une expérience authentique, de qualité et responsable.

Conscients de l'impact de nos actions sur l'environnement, nous nous appuyons sur les références en matière de responsabilité sociétale des entreprises, notamment les normes ISO 26000, ISO 20121 et ISO 9001.

Aussi, nous adaptons régulièrement notre carte en fonction des saisons et de la disponibilité des produits, garantissant ainsi une offre toujours fraîche et en cohérence avec notre engagement pour la durabilité. ”



Raphaël Hoefflerlin

TRANSPARENCE

Aucune information n'est dissimulée, que ce soit à nos clients, à nos fournisseurs ou à nos salariés.

Nous sommes transparents sur nos prix, la provenance de nos matières premières et sur l'ensemble de nos prestations.

EXCELLENCE

Viser la perfection que ce soit à travers les mets que nous proposons ou par les réceptions que nous organisons.

Nous œuvrons pour faire de chaque prestation un moment inoubliable dans sa qualité d'exécution.

DÉVOUEMENT

L'équipe, premier ambassadeur de l'entreprise, est dévouée à remplir ses missions avec un grand enthousiasme.

Qualités professionnelles et personnelles, aussi nous savons leur apporter toute la considération qu'ils méritent.

RESPECT

Fondamentalement, il constitue le socle de toutes nos relations et de tous nos engagements.

La satisfaction client, la qualité des produits, les délais, nos équipes, la préservation de l'environnement...

ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

Des actions concrètes pour un impact positif et durable.

→ **Optimisation de nos matières premières :**

les ingrédients que nous transformons pour nos recettes sont exploités au maximum : chair, épiluchures, graines... rien n'est perdu !

→ **Tri de l'intégralité de nos déchets :**

tous nos professionnels sont formés à la gestion et au tri des déchets, carton, bois, polystyrène, verre, huiles alimentaires et biodéchets.

→ **Traitement de nos eaux :**

eaux pluviales, usées et de vannes, sont traitées par un dispositif novateur de 5 bassins pour un retour direct dans les nappes phréatiques.

→ **Réfrigérateurs et chambres froides au CO2 :**

faible impact sur l'effet de serre, non toxique, ce nouveau procédé est optimal et sans risque pour l'alimentation.

→ **Chauffage quasi autonome :**

récupération et distribution de la chaleur produite par les fortes températures en sortie de compresseur et moteurs des réfrigérateurs.

Un Laboratoire de 624m² notre fierté, à votre service

Nous avons travaillé avec les cabinets AQCF et RCPI AGRO pour des locaux optimums et respectueux de l'environnement : optimisation des flux, réfrigérateurs au CO2, chauffage quasi autonome, 5 bassins pour le traitement des eaux, séparateur de graisse...





MIEL DE FLEURS

Nous produisons et récoltons notre miel en autogestion, directement sur notre terrain ; trois de nos professionnels ont été formés par un apiculteur local.



JARDIN AROMATIQUE

Nous développons petit à petit une partie de nos propres cultures d'herbes aromatiques, de mini-légumes et de fleurs comestibles.



ENCORAGE LOCAL

Nous tirons avantage de notre emplacement géographique pour travailler avec des produits de grande qualité, principalement issus de producteurs locaux.



ASPERGES

En collaboration avec l'un de nos maraîchers, nous cultivons une variété d'asperges privilégiées, répondant à nos besoins et à nos souhaits.

ENGAGEMENT SOCIAL & SOCIÉTAL

Nous nous engageons à prendre soin de nos collaborateurs.

- **A l'embauche, nous ne réalisons aucune discrimination :** nous luttons activement contre les discriminations et prônons l'égalité des chances pour tous les candidats.
- **Des professionnels compétents et formés en continu :** partage de savoir-faire, mise à jour régulière des compétences et techniques de réalisation, formation annuelle sur l'hygiène alimentaire.
- **Matériel pensé pour réduire la pénibilité :** sélectionné par les équipes, bon nombre de nos équipements sont de la marque de Rational, spécialiste dans le matériel de cuisine.
- **Organisation d'événements avec l'ensemble des équipes :** resserrer les liens, consolider l'esprit d'équipe : arbre de Noël avec les enfants des collaborateurs, célébration des réussites, anniversaires...
- **Aucun accident en 4 ans** toutes les actions menées se traduisent par un très faible niveau d'accident du travail et de maladie professionnelle (quasiment nul).



Une équipe soudée qui grandit au fil des années

Leur travail acharné et leur détermination infaillible sont les piliers de notre succès. En tant que force motrice de notre entreprise, ils défendent avec fierté notre savoir-faire et notre réputation.





L'ÉGALITÉ DES CHANCES & RÉINSERTION SOCIALE

En partenariat avec des établissements pénitentiaires de la région, nous accueillons depuis 2023 deux détenus en réinsertion.



ASSOCIATION TREMPLIN EXTRAORDINAIRE

Nous proposons à certains de nos clients, la possibilité et le plaisir de travailler avec des collaborateurs en situation de handicap.



PARTAGER ET SUSCITER DES VOCATIONS

À la demande de nos collaborateurs, nous proposons des stages découverte à des jeunes issus de milieux précaires, défavorisés ou handicapés.



ASSOCIATION CROQ' L'ESPOIR

Nous fournissons, entre autres, notre vaisselle à titre gracieux pour les dîners de charité organisés par l'association au profit des enfants malades.

ENGAGEMENT ÉCONOMIQUE

La satisfaction client comme gage de réussite.

- **Nous sommes curieux, pour votre bien :**
nous nous renseignons minutieusement sur les usages conformes à vos croyances, allergies et prenons en considération les restrictions alimentaires des femmes enceintes.
- **Nous garantissons l'hygiène et la sécurité alimentaire :**
procédures de production, normes HACCP, marche en avant, transports, respect de la chaîne du froid...
- **Nous respectons nos engagements :**
nous veillons à respecter nos engagements contractuels, tous nos fournisseurs et prestataires sont payés en temps et en heure.
- **Nous analysons conjointement notre collaboration :**
une fois par an, nous organisons un bilan avec nos différents fournisseurs et prestataires afin de faire un point sur notre relation.
- **Nous privilégions les relations locales :**
nous laissons leur chance aux jeunes entrepreneurs, aux petites entreprises et commerçants locaux, en contribuant à leur croissance.



Vous souhaitez en savoir plus sur nos engagements ?

N'hésitez pas à nous demander notre politique RSE complète, nous nous ferons un plaisir de vous la partager !



DÉTAIL DE VOTRE OFFRE

Accueil café

Brochette de fruits frais

Viennoiserie

Jus de fruits Patrick Font : pêche de vigne, pomme yuzu et raisin rosé gamay

Eaux : Évian & Badoit

Boissons chaudes* : Thés des Frères Damman & Café biologique

Pause gourmande matin

Far breton

Financier à la fleur d'oranger

Jus de fruits Patrick Font : pêche de vigne, pomme yuzu et raisin rosé gamay

Eaux : Évian & Badoit

Boissons chaudes* : Thés des Frères Damman & Café biologique



DINER ASSIS

Entrée au choix

Carpaccio de bar, éclat de citron vert et pousse végétale

Tataki de boeuf mariné à la Japonaise, mikado de légumes et sa réduction

Œuf mollet fermier frit, pané à la noisette et purée d'artichaut breton à la noisette

Plat au choix

Noix de Saint-Jacques juste saisies et sa fleur de sel de Guérande, risotto arborio cuit à l'italienne, artichaut poivrade à la barigoule, mini pâtisson jaune et carotte maraîchère

Filet de bœuf poêlé au thym, pommes darphin aux brocolis, champignons des bois juste saisis, petits légumes glacés et artichaut poivrade - Sauce vin rouge de Bordeaux

Filet mignon de veau rôti, fagot de macaroni et crème parmesan, légumes du marché cuits dans un bouillon végétal et champignons des bois sautés - Sauce veau à la crème fermière

Dessert au choix

Impériale au chocolat noir 1er cru de plantation et croustillant noisette

Macaron à la framboise fraîche et crémeux pistache

Millefeuille craquant au caramel, réalisé minute par nos chefs

SUGGESTIONS COMPLÉMENTAIRES

Animations salées chaudes 6,00 € HT /pers.

- Tataki de thon snacké à la plancha, mikado de légumes, accompagné d'une sauce soja et sésame grillée
- Raviole de homard poché minute, servi d'une crème de crustacé
- Enchiladas à la Mexicaine & sa sauce au guacamole
- Gambas flambées marinées au citron vert poêlé, flambées au whisky, Matignon de légumes et sauce crustacés
- Wok à la Thaï : une mini brochette de gambas et de volaille cuite dans un bouillon de légumes & coriandre
- Croq' Monsieur au jambon ou à la dinde (sup. truffe 2€ pers.)
- Croustillant de boeuf cuit à la plancha, servi dans une chips de pomme de terre maison et sa sauce béarnaise
- Plancha de Saint-Jacques snackées
- Bagels - 1 bagel dinde ou saumon pour 4 pers.
- Foie gras poêlé tranché et dressé sur une tranche de pain d'épices maison ou pain de campagne
- Fish and chips, cabillaud pané avec de la chapelure japonaise frit, accompagné de frites
- Mini-Burger charolais à la plancha servi dans un petit pain de burger, sauce à la tomate et oignons confits

**LAISSEZ NOUS
VOUS TENTER !**

*Ajoutez une expérience
inoubliable à votre événement et
impressionnez vos invités avec nos
animations culinaires.*





Animations salées froides 6,00 € HT /pers.

- Saumon fumé maison finement tranché, servi avec des blinis, crème de tarama et crème fraîche
- Saint-Jacques en carpaccio à la vinaigrette d'agrumes
- Dégustation d'huîtres de nos côtes ; une huître creuse et d'une huître plate accompagnée d'une sauce à l'échalote
- Jambon espagnol finement tranché accompagné de grissini
- Foie gras du Périgord dressé sur du pain d'épices maison ou traditionnel de notre boulangerie
- Bar à bruschetta, à composer vous-même : tapenade d'olive, houmous, jambon, tomates et artichauts

Animations sucrées 6,00 € HT /pers.

- Fontaine au chocolat - minimum 30 pers.
3 brochettes de fruits : banane, fraise, ananas trempés dans une sauce chocolat et agrémenté de noix de coco râpé, craquelin ou pistache concassée
- Crêpes ou gauffres - 2 pièces pers.
Cuite minute, elles peuvent être accompagnées au choix soit par du sucre poudre, confiture ou pâte à tartiner
- Éclair au Mètre - 2 pièces pers.
Notre chef tranche devant vous un éclair de 1 mètre, à la vanille et au pralinée
- Bar à glaces et sorbets - minimum 50 pers.
Assortiment de 2 glaces et 2 sorbets accompagnés de leurs fruits frais dressés en pot
- Pavlova aux fruits du moment - 2 pièces pers.
Notre chef réalise devant vous une pavlova minute montée dans une verrine



Service boissons

- Coupe de champagne **3,00 € HT /pers.**
Champagne Joly, grand cru propriétaire récoltant
- Open Bar **6,00 € HT /pers.**
Whisky, Rhum, Vodka, Gin, Get 27, jus, coca, schwepps, eaux...
- Forfait vin N°1 Déjeuner / Dîner **7,00 € HT /pers.**
Bordeaux Château Cazette & Riesling Cuvée Prestige Grand Cru
- Forfait vin N°2 Déjeuner / Dîner **13,00 € HT /pers.**
Pessac Léognan de Grandmaison & Pouilly Fumé Cuvée des Sandres
- Forfait vin N°1 Cocktail **5,00 € HT /pers.**
Bordeaux Château Cazette & Riesling Cuvée Prestige Grand Cru
- Forfait vin N°2 Cocktail **9,00 € HT /pers.**
Pessac Léognan de Grandmaison & Pouilly Fumé Cuvée des Sandres

TRAITEUR DEPUIS 2010



RÉCEPTION
PRESTIGE

À votre écoute du lundi au vendredi de 09h à 18h,
par téléphone : 01 34 66 55 99 ou 06 64 93 35 11
ou par mail à commercial@receptionprestige.com



www.receptionprestige.com