

GRAND CHEMIN TRAITEUR

SCÉNARISEZ VOS ÉVÈNEMENTS



GRAND
CHEMIN

TRAITEUR FAMILIAL ET ARTISANAL

cultures
food

GRAND CHEMIN TRAITEUR fait partie du groupe CULTURES FOOD ainsi que du label TERRES DE NATURES

TN | TERRES
de NATURES

Traiteur événementiel

Sur-mesure

Chez Grand Chemin, nous imaginons des expériences authentiques et audacieuses où la gastronomie, la scénographie et le service dialoguent avec précision. Du dîner intimiste à la réception spectaculaire, chaque événement est pensé comme une création sur mesure, conçue pour marquer durablement les esprits.

Notre ambition est simple : faire vivre à vos invités une expérience élégante, sincère et mémorable, portée par une cuisine de saison en constante recherche de créativité. Nous mettons l'innovation au cœur de nos actions et ce sont nos clients qui nous poussent à nous surpasser à chaque événement.



Rien n'est impossible.



COCKTAIL IMMERSIF



Concevons ensemble votre réception autour de votre thématique

Découvrez un cocktail d'inoaire



DINER DE GALA



Des réceptions où chaque détail participe à l'expérience

Découvrez un dîner de gala



GRANDS ÉVÉNEMENTS



Nous accompagnons les grands rendez-vous nationaux et internationaux avec une expertise éprouvée.

Découvrez un grand événement



SALONS & CONGRÈS



Nous imaginons des offres de restauration durables, gourmandes et adaptées aux contraintes des salons.

Découvrez un congrès



LANCEMENT DE PRODUIT



Transformer un reveal de marque en moment mémorable

Découvrez un lancement de produit



RESTAURANTS ÉPHÉMÈRES



Nous imaginons un restaurant éphémère adapté à vos contraintes techniques et à votre identité de marque.

Découvrez un restaurant éphémère



Vivre l'expérience *Grand Chemin*

De la première intention jusqu'au dernier invité, chaque événement est pensé comme une orchestration sur mesure. Un **interlocuteur unique** pilote l'ensemble de votre projet pour garantir une **coordination fluide** entre la cuisine, la scénographie, la logistique et le service.

Grâce à l'**internalisation** de nos équipes et de nos ateliers, nous concevons avec réactivité des expériences maîtrisées et adaptées aux exigences de chaque réception.

Chaque détail est anticipé pour garantir une exécution précise, fluide et naturelle.



Scénographie sur-mesure

De l'idée à la réalité

Chez Grand Chemin, chaque nouveau projet est une invitation à imaginer un univers sur mesure. Nous aimons donner vie à des réceptions scénographiées où la gastronomie, le décor, les matières et le rythme du service composent une **expérience cohérente et immersive**.

Pensées en interne par nos équipes créatives, nos ateliers et nos chefs de projet, ces créations prennent forme grâce à **une maîtrise complète de la conception à l'exécution**. Du premier moodboard jusqu'à l'installation sur site, nous transformons les intentions en expériences mémorables.

Notre service scénographie



LES DIFFÉRENTES ÉTAPES D'UN PROJET CHEZ GRAND CHEMIN

1 IMAGINATION

de la scénographie à travers des concepts et des idées au sein d'un groupe projet.

2 CRÉATION

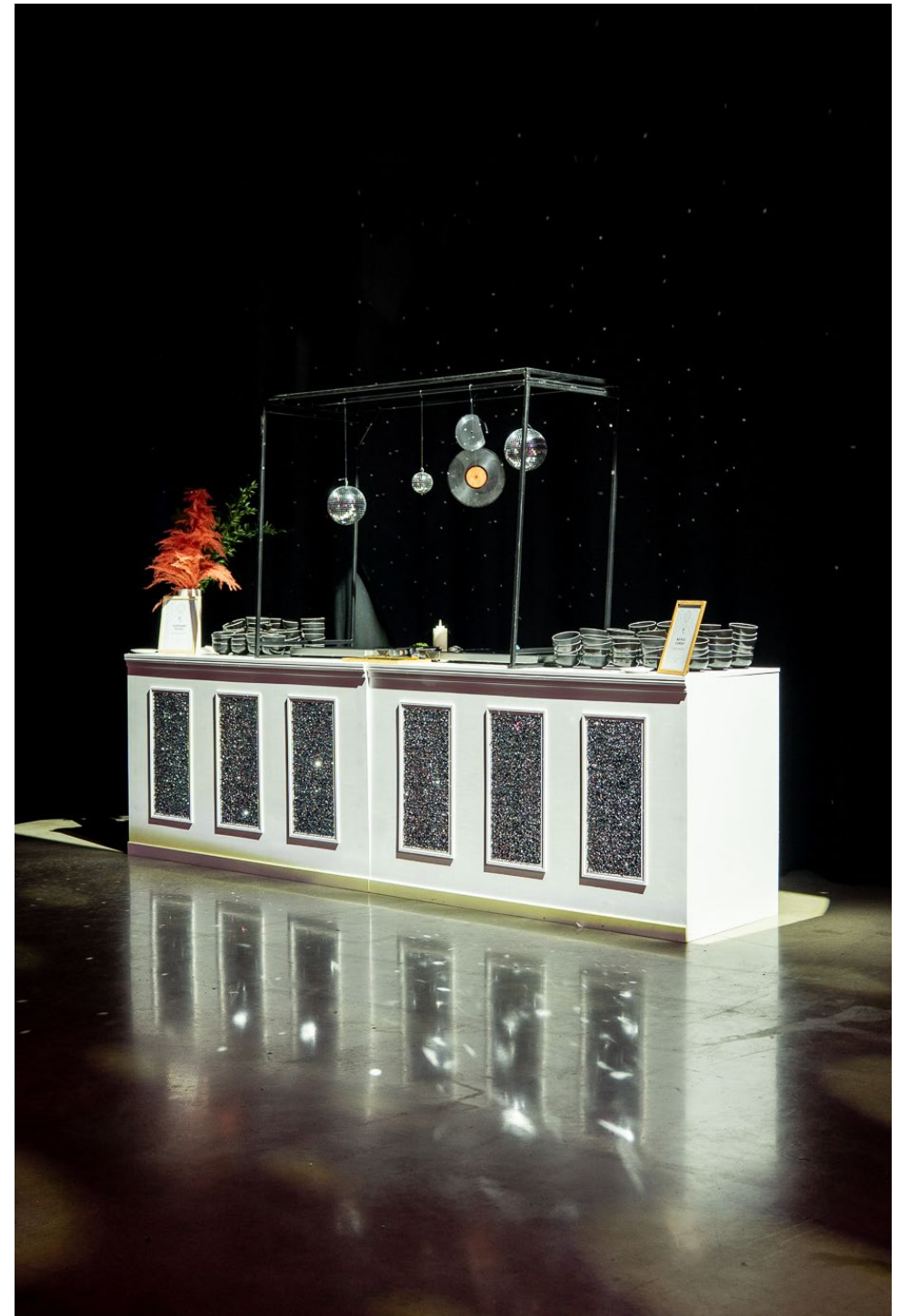
des planches tendances par notre équipe communication puis du mobilier dans notre atelier de Gargenville.

3 OPÉRATION

La scénographie est réalisée sur site à l'identique de la planche tendance grâce à nos équipes opérationnelles dédiées (fleuriste, décoratrice...)

4 RÉCUPÉRATION

Toujours sur le prisme de notre ADN écoresponsable, une grande partie de nos créations est réalisée à partir de matériaux recyclés ou chinés.

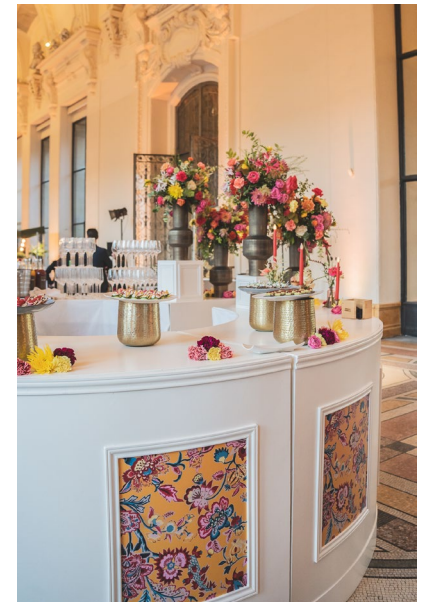


Scénographie sur-mesure

De l'idée à la réalité



Croquis réalisés par notre équipe scénographie
pour la validation client



Découvrez l'évènement en vidéo



Photos et vidéos prises sur la prestation
finale au Petit Palais par notre équipe
communication

Des collaborations d'exceptions

La fusion des talents

Chez Grand Chemin, nous aimons **faire dialoguer les savoir-faire et les univers culinaires**. Chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France et figures de la scène gastronomique contemporaine rejoignent régulièrement nos équipes pour imaginer des expériences exclusives et **repousser les codes de la réception événementielle**.

Ces collaborations nourrissent notre créativité et donnent naissance à des signatures culinaires audacieuses, pensées pour surprendre, marquer et créer l'émotion autour de chaque table.



Grégory
COHEN

Notre collaboration



Pierre
SANG

Notre collaboration



Hélène
DARROZE ❀❀

Notre collaboration



Jean François
PIÈGE ❀❀

Notre collaboration



Mickaël MEZIANE
Denny IMBROISI

Notre collaboration



Frédéric
SIMONIN ❀

Notre collaboration



Maîtrise opérationnelle

Les coulisses de l'exigence

Derrière chaque réception se déploie une organisation intégrée pensée pour garantir fluidité, précision et régularité, même sur les événements les plus ambitieux.

Nos 4 200 m² de laboratoires de production situés à Mantes-la-Jolie nous permettent de **conjuguer créativité culinaire, exigence d'exécution et maîtrise des volumes**, avec une capacité de production pouvant atteindre 20 000 couverts et 80 000 pièces cocktail par jour.

Production culinaire, ateliers de création, scénographie, logistique et coordination terrain : **l'ensemble de nos expertises est internalisé** afin d'assurer une réactivité maximale et une parfaite maîtrise de chaque détail.

Grâce à notre flotte logistique dédiée et à l'optimisation intelligente de nos tournées via la technologie PTV, **nous garantissons une gestion rigoureuse des délais, des flux et des installations**, au service d'une expérience fluide pour nos clients comme pour leurs invités.

Parce qu'un événement d'exception repose autant sur l'émotion vécue que sur la précision invisible qui l'accompagne.



Une visite virtuelle

Estelle Bozec, notre directrice du service QHSE vous emmène avec elle au cœur de notre laboratoire de production. Découvrez la vidéo YouTube !

Visiter notre labo



Nos engagements

Pour des événements durables

Chez Grand Chemin, l'engagement responsable ne relève pas d'une tendance, mais d'une manière de concevoir notre métier. Implantés au cœur du Vexin, nous développons une approche exigeante de l'événementiel où qualité gastronomique, maîtrise opérationnelle et réduction de l'impact environnemental avancent ensemble.

UN TERROIR AU SERVICE DE L'EXCELLENCE

Entre héritage agricole et exigences parisiennes, notre cuisine s'appuie sur **un réseau de producteurs locaux** et une sélection rigoureuse des produits de saison. Nous travaillons avec près d'une vingtaine de partenaires régionaux et **concevons nos cartes au rythme des saisons** afin de privilégier fraîcheur, traçabilité et justesse du produit.

PRODUCTION RAISONNÉE PENSÉE POUR DURER

Nos laboratoires de production ont été pensés pour **limiter durablement notre consommation de ressources** et optimiser nos méthodes de fabrication. Tri des déchets, réemploi, upcycling, contenants responsables, récupération énergétique et lutte contre le gaspillage alimentaire font partie intégrante de notre fonctionnement quotidien. Notre engagement est reconnu à **travers les certifications ISO 20121 et Ecovadis**.

DES ÉVÉNEMENTS À L'IMPACT MIEUX MAÎTRISÉ

Parce qu'un événement d'envergure doit aussi pouvoir être pensé avec responsabilité, nous accompagnons nos clients **dans une approche plus mesurée de l'événementiel**. Saisonnalité des menus, optimisation logistique, circuits courts et **calcul de l'empreinte carbone** de nos prestations nous permettent de construire des réceptions plus cohérentes avec les enjeux de notre secteur. Une exigence discrète, concrète et intégrée à chaque étape de l'expérience Grand Chemin.

Découvrez nos engagements



Quelques chiffres Notre activité

+2000

Évènement par an

+250

Lieux d'intervention

70%

*Taux d'internalisation
du matériel*

63%

*De volume d'achat
de produits d'origine
France sur le total*

**20 000
couverts**

*Capacité de
production journalière*

+ 20 000

*Produits référencés
au sein de notre
dépôt matériel*



Certifié depuis 2021



Certifié depuis 2023



GRAND
CHEMIN

Créons ensemble votre futur évènement

Demander un devis

1-11 boulevard Romain Rolland 75014 Paris

01 42 79 04 60 info@grandchemin.fr

www.grandchemintraiteur.fr

