



# FLEUR DE METS

RÉCEPTIONS

CÉLÉBRONS L'INSTANT, CULTIVONS L'AVENIR



Depuis 2003, Fleur de Mets œuvre pour créer des intermèdes dont l’empreinte reste en mémoire et nourrit un futur heureux.

Au battement des saisons et au fil de notre engagement responsable qui n’exclut ni la légèreté, ni l’audace, nous inventons et réinventons avec vous l’esprit de la réception. Elle est sourires, saveurs, décors, parfums, instants mémorables et fugaces, art fluide du tempo et maîtrise sans faille de notre métier.

Fleur de Mets imagine pour vous des réceptions qui conjuguent, avec fraîcheur, exigence créative et alliances joyeuses.

Célébrons l’instant, cultivons l’avenir.



**FLEUR DE METS**

RÉCEPTIONS

CÉLÉBRONS L'INSTANT, CULTIVONS L'AVENIR

# Fleur de Mets, entreprise à mission

Actionnaire groupe Coser (family office)

Certifiés ISO 20121 depuis 20219 / Médaille d'or Ecovadis 2023

Membre du collectif Traiteurs Événementiels Paris



En devenant Entreprise à Mission, en 2025, Fleur de Mets prouve son engagement et sa détermination à imaginer des réceptions toujours plus responsables. Des réceptions à impact positif pour la société, pour les personnes, pour la planète.



**2003** date de création

**115** collaborateurs (2025)

**1000** clients

**1200** réceptions par an

**7000** couverts jour (capacité)

**350** lieux nous référencent

**150 000** convives servis par an

**1 marque** de street food

**91%** de nos clients nous recommandent (2025)

# Une politique RSE structurée initiée dès 2014



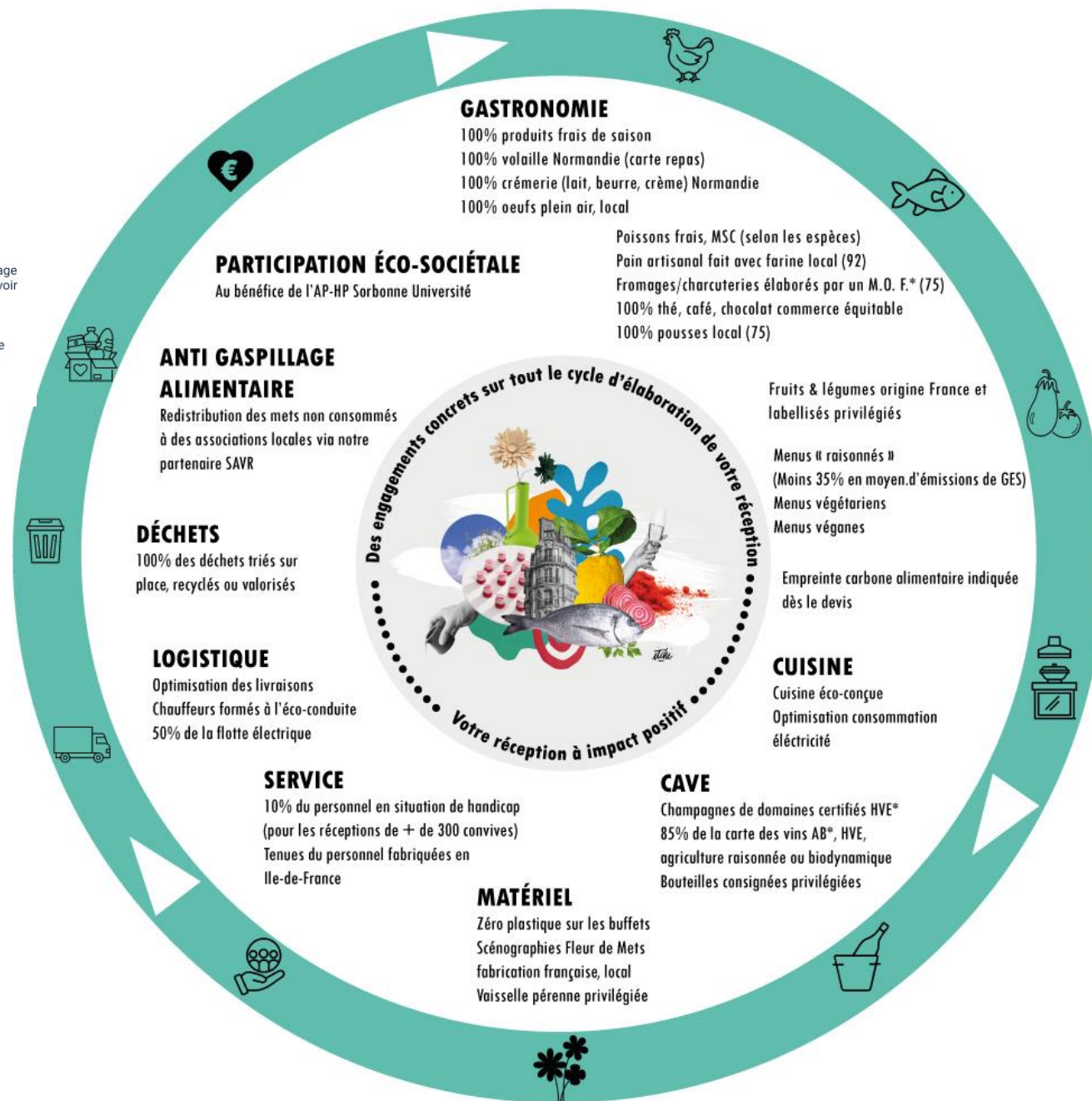
Notre entreprise s'engage à respecter et promouvoir les Dix Principes du **Pacte mondial des Nations Unies**.  
Veuillez consulter notre **Communication sur le Progrès**.

Des réceptions à impact positif :

Des engagements concrets sur tout le cycle de conception de votre réception



Notre raison d'être :  
Cultiver ensemble savoir-faire,  
créativité et engagements volontaires  
pour alimenter des réceptions exigeantes,  
responsables et désirables.



# La gastronomie Fleur de Mets,

des paysages gourmands, inspirés par la nature



100% de saison  
Des produits frais, de qualité, de proximité  
Une cuisine twistée de végétal, désaturée en sucre, en sel, en graisses animales  
Des menus « raisonnés », en moyenne moins 35% de gaz à effet de serre  
Une cuisine élégante, sincère, respectueuse



# La gastronomie Fleur de Mets, des femmes, des hommes, des talents

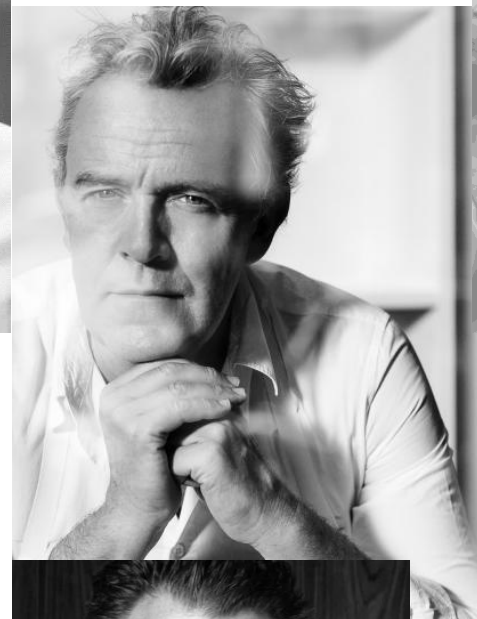
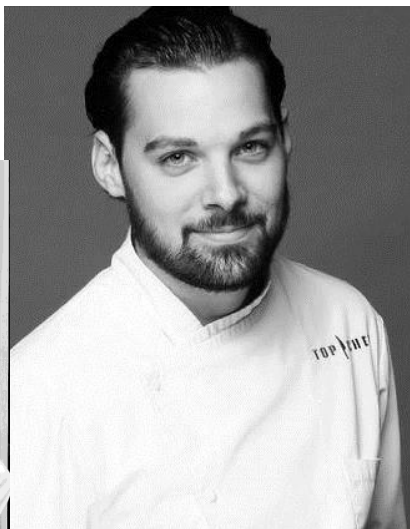
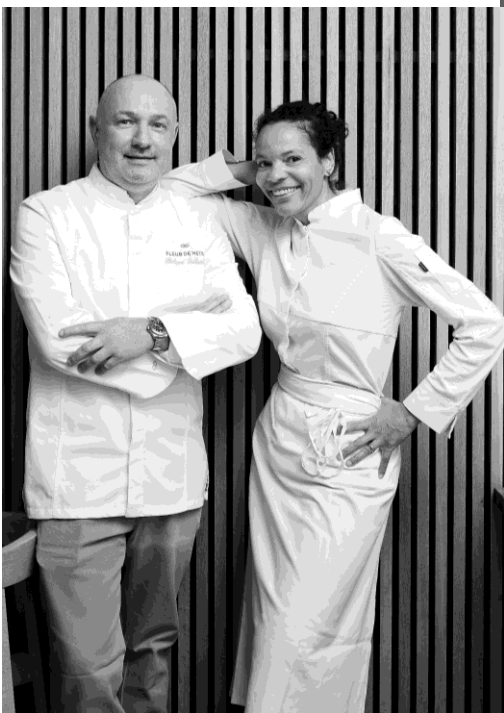
En cuisine,

Philippe Saillart, directeur de la création  
Séverine Rol, cheffe pâtissière

En partenariat depuis 2024,  
Romain Meder,  
Chef du restaurant étoilé Préville



# La gastronomie Fleur de Mets, des femmes, des hommes, des talents



Et de nombreux  
chefs étoilés ou de la  
jeune scène culinaire



# La cuisine de production, 3500m2 écoconçus



Inaugurée en avril 2025, notre nouvelle cuisine est le cœur battant de FLEUR DE METS !

- Équipements énergétiques innovants
- Gestion durable des déchets
- Confort et bien-être des collaborateurs
- Capacité jusqu'à 7000 couverts

# Le service Fleur de Mets, rigoureux et attentif, adapté à la nature de la réception



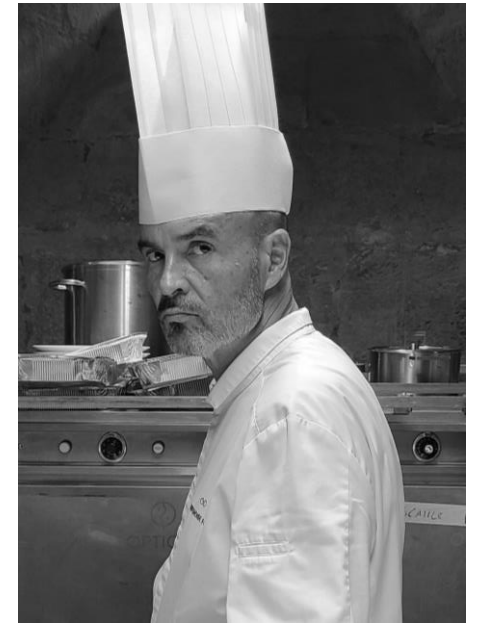
Classique, plus *chill*, ou franchement thématique, il s'adapte à la tonalité de votre événement



# Le service Fleur de Mets, une équipe fidélisée à votre service



Parce que le cadrage impeccable et le déroulement millimétré de votre réception est une priorité, les hommes et les femmes clef sont des ressources internes à Fleur de Mets.



**Johann Sellier**  
*Directeur des opérations*

**Richard Ragueneau**  
*Directeurs de réception*

**Frédéric Montenoise**  
*Chef exécutif*

# Les scénographies Fleur de Mets, élégantes et singulières



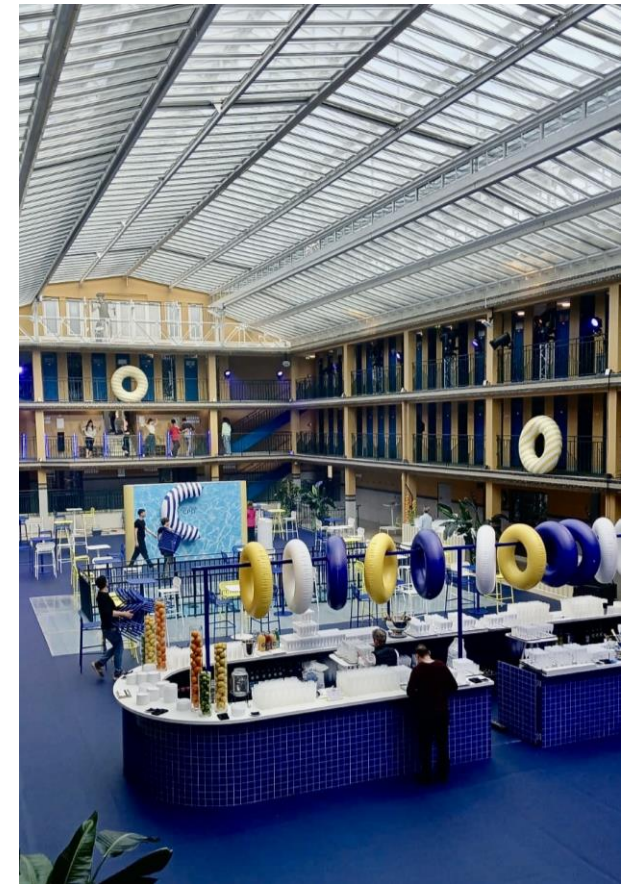
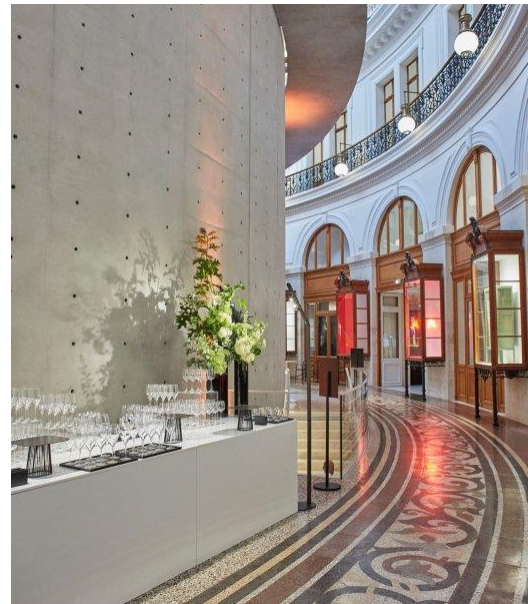
Les scénographies et décorations de vos réceptions sont imaginées et produites par des artisans, artistes et designers, pour répondre à vos thématiques, dans le respect de vos codes

# Les lieux de réception

tous les lieux iconiques du Grand Paris



Fleur de Mets est référencé et vous accompagne dans tous les lieux de réception et d'exposition emblématiques à Paris et en Ile-de-France (plus de 350)  
Musées, châteaux, centres et parcs d'exposition, bateaux, galeries, rooftops, hôtels particuliers...

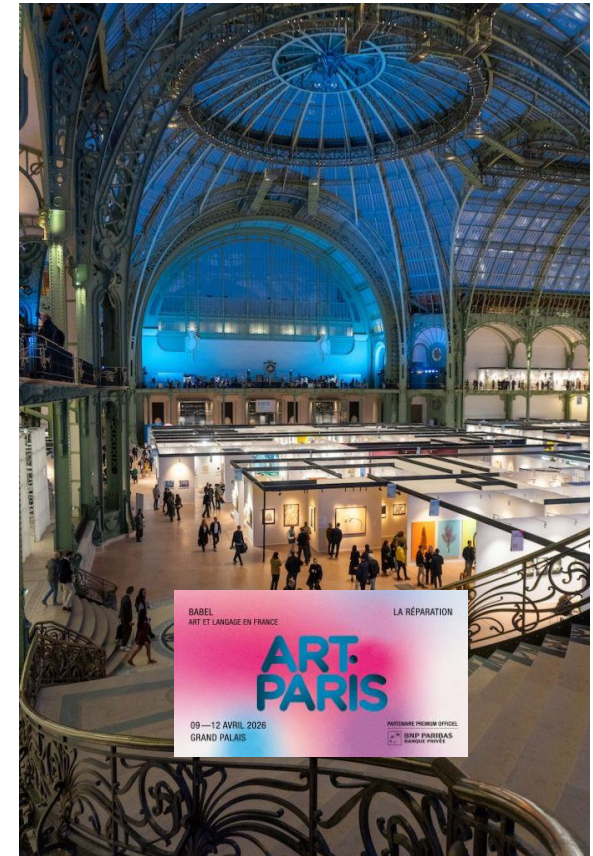


# Les grands événements

## une palette experte de solutions de restauration



Fleur de Mets s'appuie sur l'ensemble de ses expertises pour proposer une offre globale de restauration destinée aux organisateurs de grands rendez-vous parisiens, prestations sur stand, cocktail ou dîner événementiel, restauration de congrès, restauration publique, salle à manger, catering d'équipes.



# Les offres Fleur de Mets

## les infinies nuances

Fleur de Mets a rassemblé l'ensemble de ses offres de réception en treize teintes et quatre grands univers événementiels.

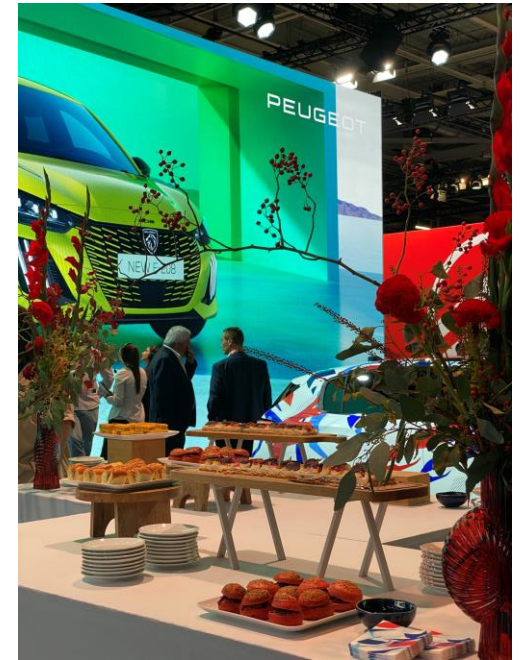
Il existe une tonalité pour votre évènement.



Cocktails, apéritifs, déjeunatoire, dinatoire  
Déjeuners et diners  
Accueil café, pause  
Food street, food market

Ainsi qu'une palette de solutions pour les  
Grands Evénements :

Catering d'équipes  
Cocktails  
Livraison sur stand  
Restauration commerciale  
Open bar  
Gestion des salles à manger  
Hospitalités des sites et des grands  
événements sportifs et culturels



# Les offres Fleur de Mets

## la Cantine des Halles

CLIC  
ICI



La Cantine des Halles, un  
food market des cuisines du  
monde



# Les offres Fleur de Mets

## Le Bouillon Parisien



CLIC  
ICI

Le chef de Fleur de Mets s'est emparé du concept pour l'adapter au format cocktail et offrir à vos convives une interprétation twistée de modernité des recettes emblématiques de cette cuisine simple et généreuse, délicieusement "newstalgique".



# DAD Street Food

La marque street food de la maison

# dad

Artisan d'un hot-dog savoureux qui a fait sa renommée, DAD vous propose une immersion dans l'univers de la street food le temps de votre événement.

CLIC  
ICI





**FLEUR DE METS**

RÉCEPTIONS

CÉLÉBRONS L'INSTANT, CULTIVONS L'AVENIR

**Service commercial**  
**14 rue Alexandre**  
**Bâtiment E**  
**92230 Gennevilliers**



Nos clients nous  
**recommandent !**

