

PROPOSITION DE PRESTATAIRES TRAITEURS ET ACCUEIL

PRIVATISATIONS DE SALLES

SOMMAIRE

TRAITEURS : page 3

Arômes et Sens

Amarsi Aperitivo

Maison À Table

Les Éditions Délicieuses

Les Toques

Érisay

Calixir

Grand Chemin / Zeste Traiteur

ACCUEIL : page 7

Élégance hôtesse

La Belle Équipe

CONTACT : page 9

Service commercial du Forum des images

TRAITEURS

REDEVANCES APPLIQUÉES

5% sur le CA HT pour les traiteurs référencés

12% sur le CA HT pour les traiteurs non référencés

N.B. : ces redevances ne sont pas appliquées dans le cas où le traiteur est apporteur d'affaires.

Dans le cas où le client souhaite faire appel à un traiteur non référencé, charge à lui d'informer le prestataire de l'application d'une redevance.



arômes & sens
TRAITEUR



ARÔMES ET SENS

Arômes et Sens, traiteur événementiel, est spécialisé dans la conception de réceptions sur mesure.

Nos réalisations, en accord avec les saisons, sont créées par nos Chefs et exclusivement conçues dans nos ateliers à Sèvres, à partir de produits frais. N'hésitez pas à nous interroger, nous saurons vous écouter, être réactifs et vous accompagner dans votre projet.

Contact : Josy BLONBOU

01 47 22 98 15 – 06 52 87 30 64

josy.blonbou@aromes-et-sens.fr



AMARSI APERITIVO

AMARSI propose des plateaux et des buffets haut de gamme pour les événements de 15 à 500 personnes.

Notre mission : faire rayonner l'Italie en mêlant le goût des produits d'exception et le plaisir des choses les plus simples.

AMARSI est né de la rencontre entre Stefano, Italien, et Annaëlle, Française, qui se sont connus lors d'un échange universitaire au Canada. Après leur retour en Europe, ils ont voyagé ensemble à travers l'Italie, découvrant sa beauté, sa diversité régionale et ses spécialités culinaires. Leur désir est de partager cette Italie authentique avec vous. Le nom "AMARSI" signifie "s'aimer" en italien.

Contact : Stefano NEGRINI

07 49 62 00 70

stefano@amarsi-aperitivo.com



MAISON À TABLE

Un traiteur artisan d'Ile-de-France, issu de l'ESS et certifié ISO 20121, à dimension humaine, avec une identité forte.

Notre ADN est marqué par une cuisine authentique, conviviale et généreuse préparée avec les meilleurs produits de nos artisans-partenaires en priorité labellisés et franciliens.

Notre force est l'expérience, la variété et le savoir-faire, pour tous types de projets, tous moments de la journée, tous publics, en communication interne et externe.

Contact : Annick LAMBERT

06 33 89 13 86

alambert@atable.fr



LES ÉDITIONS DÉLICIEUSES



Quand vient l'heure de la pause, Les Éditions Délicieuses vous accompagnent. Envie d'un repas frais, sain et gourmand ? Nos finger-foods, tapas & mini-mets vous régaleront. Intégralement préparés dans nos cuisines parisiennes, dans une démarche éco-responsable, servis par des professionnels souriants et réactifs.

Dans le respect de votre cahier des charges, nous vous proposons dans les plus brefs délais une solution traiteur adaptée : buffet, cocktail, dîner de gala, plateau-repas, accueil petit déjeuner et pause-café.

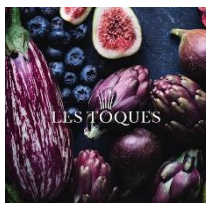
Contact : Caroline NOBILÉ

09 80 79 35 76

caroline@leseditionsdelicieuses.com



LES TOQUES



Maison de gastronomie, nous militons depuis 1995 pour une cuisine respectueuse des produits et des saisons, une cuisine de proximité, experte et créative qui donne du sens à vos événements.

Traiteur éco-responsable, nos actions sont concrètes : valorisation des déchets, bilan et compensation carbone... nous partageons en toute transparence l'impact de votre réception.

Et si vous nous confiez votre prochain événement ?

Contact : Vanessa LE ROUX

06 52 69 07 59

vanessa.leroux@toquesconcept.com



ERISAY RÉCEPTIONS



Depuis plus de 50 ans ERISAY Traiteur, met à votre disposition son savoir-faire, pour que chacune de vos réceptions soit un événement heureux, personnalisé, unique et raffiné. La cuisine ERISAY c'est d'abord le goût, qui mêle tradition artisanale, créativité, rigueur, convivialité et engagements durables.

Contact : Sébastien VILLEY

06 09 02 01 55

sebastien.villey@erisay.fr





CALIXIR

TRAITEUR



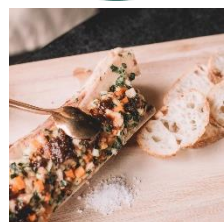
CALIXIR

Calixir Traiteur, organisateur de réceptions, nous donnons du sens aux événements en mettant notre savoir-faire artisanal au service des clients. Depuis plus de 30 ans notre concentration est axée sur la célébration de l'art de vivre et de la gastronomie. Le fait maison, la saisonnalité, la politique de développement durable restent le point d'ancrage de Calixir.

Contact : Carole HAVARD

06 15 83 87 30

carole@calixir.com



GRAND CHEMIN / ZESTE TRAITEUR

Avec Grand Chemin Traiteur et sa marque Zeste, chaque événement trouve sa solution culinaire. De la pause-café à la journée d'étude, de la street food scénarisée au cocktail, jusqu'au dîner assis, nos équipes conçoivent des prestations adaptées à vos objectifs et à votre budget. Portées par une cuisine de saison, des approvisionnements responsables et un véritable sens de l'hospitalité, nos offres allient flexibilité, qualité et convivialité.

Contact : Cindy DESCHAMPS

06 08 50 37 67

cindydeschamps@zestetraiteur.fr



ACCUEIL

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Le Forum des images fournit les tables, chaises, portants et cintres pour l'installation d'un vestiaire.

Les hôtes, les hôtesse et les tickets sont à la charge du client.

REDEVANCES APPLIQUÉES

5% sur le CA HT pour les traiteurs référencés

12% sur le CA HT pour les traiteurs non référencés

N.B. : ces redevances ne sont pas appliquées dans le cas où le traiteur est apporteur d'affaires.

Dans le cas où le client souhaite faire appel à un traiteur non référencé, charge à lui d'informer le prestataire de l'application d'une redevance.



L'Agence ELEGANCE HôtesSES est une agence d'hôtes et d'hôtesSES spécialisée en Accueil événementiel sur Paris, et la région PACA.

Parce que chacun de vos événements sont différents, ELEGANCE HôtesSES, répond à vos attentes afin de vous apporter une prestation sur-mesure.

Une équipe dynamique, forte de son expérience qui met à votre disposition son savoir-faire, sa réactivité et sa disponibilité pour le succès de votre manifestation.

Des ambassadrices sélectionnées avec soin, connaissant les enjeux du métier pour mieux vous accompagner et vous conseiller à la réussite de votre événement.

Contact : Nathalie HENRY

06 10 90 89 79

commercial@elegance-hotesses.com



LA BELLE ÉQUIPE



La Belle Équipe est une agence d'hôtes et hôtesSES nouvelle génération. Notre volonté est de moderniser l'accueil événementiel et de dynamiser les prestations classiques d'hôtes et hôtesSES. Nous proposons des solutions digitales d'accueil, d'interaction ou de collecte de données afin de proposer une offre clé en main et de décharger le client de toute intervention le jour de l'événement.

Contact : Pierre FAMERY

01 88 33 48 72

pierre@agence-lbe.com



POUR PLUS D'INFORMATIONS

Service commercial du Forum des images

01 44 76 62 16

privatisations@forumdesimages.fr



Salle 500

Invitez-vous au Forum des images !