

## LA RESTAURATION

La restauration peut vous être proposée par les traiteurs référencés du Centre de Congrès «Les Atlantes». Ils pourront vous transmettre des propositions de menus après avoir défini avec vous le budget par personne et votre demande.

Voici les prestations qui devront être prises en charge par votre traiteur:

- Mise en place du mobilier (mis à disposition dans la salle par nos services) - sauf choix contraire,
- Fourniture du nappage et de la vaisselle,
- Dressage,
- Fourniture du personnel de service,
- Débarrassage de la salle (sauf choix contraire),
- Nettoyage complet de l'espace cuisine et de tous les équipements avant le départ.

Le nombre définitif de convives est à nous communiquer 8 jours avant la manifestation.

Vous avez également la possibilité de faire réaliser la restauration par un traiteur non référencé par le Centre de Congrès. L'exécution de sa prestation au sein du site est soumise au principe de commissionnement ainsi qu'à la facturation des cuisines.



# NOS TRAITEURS RÉFÉRENCÉS

Les Atlantes ont sélectionné 5 traiteurs qui vous garantiront qualité des mets et respect des normes sanitaires. Ils auront s'adapter à vos besoins pour vos déjeuners, dîners, cocktails, soirées de gala.



DBA Traiteur, c'est : une cuisine fait maison, des produits frais et de saisons, des producteurs locaux, une démarche éco-responsable...  
Le tout aux Sables d'Olonne ! Une entreprise crée par un Sablais et une Alsacienne pour une cuisine gourmande et conviviale

◇ **Aurélié et Pierre-Oscar Desrués**  
**09 52 87 96 17**  
**dbatraiteur@gmail.com**

Ludovic Hayes et son équipe organise vos réceptions et s'engagent à vous offrir une prestation complète de service. Son équipe chaleureuse prend en charge vos repas de 50 à 1500 personnes avec le même souci de qualité et d'efficacité.



◇ **Ludovic Hayes**  
**02 51 31 19 89**  
**contact@traiteurvendee.fr**

Fiers de leurs région, nos chefs boulangers, pâtisseries, chocolatiers, traiteurs et cuisiniers sont à votre service pour vous accompagner et vous proposer les meilleures recettes préparées à base de produits frais et pour la majorité issue de notre région. Un savoir-faire et une expertise des produits transmis par 2 meilleurs ouvriers de France en boulangerie, de père en fils !

*Maison Planchot*

Depuis 1929

◇ **Charlotte Poingt**  
**02 51 92 00 22**  
**charlottepoingt@maisonplanchot.com**

L'histoire du Val d'Evre Traiteur, c'est d'abord l'histoire d'une aventure familiale, écrite depuis 1948 et perpétuée aujourd'hui par les petits-enfants du fondateur : le duo de dirigeants, Maryline et Yannick Biteau. Deux passionnés entourés d'une équipe à leur image, où tous les talents œuvrent au diapason, au service du client, avec une priorité absolue : la satisfaction.

Le Val d'Evre concrétise toutes vos envies par un large éventail de prestations: cocktails aux milles saveurs, déjeuner de travail, dîner de Gala...



◇ **Yannick et Maryline Biteau**  
**02 50 98 80 50**  
**maryline@valdevre.com**



Scénario Traiteur est situé en Vendée.

«Nous réalisons du sur-mesure pour notre clientèle : Petits-déjeuners, cocktails, buffets, repas, plateaux repas, pauses à thème.

Le tout réalisé avec des produits de saison pour les entreprises et particuliers dans notre laboratoire de 750 m<sup>2</sup>

◇ **Julia ou Rémy Guérino**  
**02 51 31 90 32**  
**contact@scenario-traiteur.fr**

Vous avez la possibilité de faire réaliser votre prestation par le traiteur de votre choix après accord préalable de la direction du Centre de Congrès Les Atlantes et selon les conditions particulières de commissionnement décrites précédemment.