

## RESTAURATION

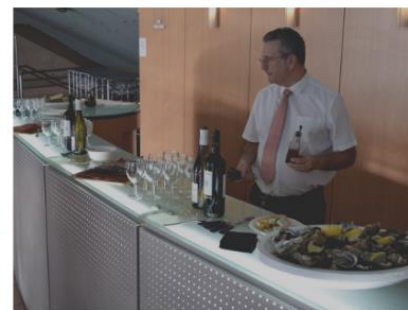
La restauration peut vous être proposée par les traiteurs référencés du Centre de Congrès « Les Atlantes ». Ils pourront vous transmettre des propositions de menus après avoir défini avec vous le budget par personne et votre demande.

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 REFERENCES

Les Atlantiques ont sélectionné 6 traiteurs référencés qui vous garantiront qualité des mets et respect des normes sanitaires. Ils sauront s'adapter à vos besoins pour vos déjeuners, dîners, cocktails, soirées de gala.



Traiteur sur le Pays des Olonnes, confectionne pour toutes vos occasions professionnelles des mets de qualité et de saison. Entourée de son équipe, Cécile Matignon orchestre pour vous l'intégralité de votre événement à votre image en prenant compte de vos critères et exigences. Toque Partagée est également votre partenaire pour vos événements de cohésion d'équipe à travers des animations, des challenges culinaires sur mesure.

Repas assis jusqu'à 120 convives, cocktails jusqu'à 250 convives, animations culinaires jusqu'à 60 collaborateurs.

- Cécile Matignon  
06 50 70 62 96  
[contact@toquepartagee.fr](mailto:contact@toquepartagee.fr)



Scénario traiteur est situé en Vendée.

Il réalise du sur mesure pour tout type d'événement : Petits déjeuners, cocktails, buffets, repas, plateaux repas, pauses à thème. Le tout réalisé avec des produits de saison pour les entreprises et particuliers dans leur laboratoire de 750 m<sup>2</sup>.

- Julia ou Rémy Guérinot  
02 51 31 90 32  
[contact@scenario-traiteur.fr](mailto:contact@scenario-traiteur.fr)

## LA MAISON HEBEL

TRAITEUR  
Le goût de l'événement

La maison Hebel, un des leaders de l'organisation de réceptions dans le Grand Ouest, se distingue par sa créativité culinaire, la qualité de sa gastronomie et son savoir-faire dans l'organisation et la logistique d'événements. Membre du réseau des « Traiteurs de France », certifiée Qualitrateur et engagée en matière de RSE – Certification ISO 20121 depuis 2016.

- Julie Chrita  
02 40 50 58 16  
accueil@lamaisonhebel.fr



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 1 500 personnes avec le même souci de qualité et d'efficacité.

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



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 oeuvrent 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 mille saveurs, déjeuner de travail, dîner de Gala... Son chef Yannick Biteau met son expérience et ses idées au service des palais les plus délicats pour une cuisine unique, propre à chaque réception.

Val d'Evre

- Yannick Biteau – Maryline Biteau  
02 50 98 80 50  
maryline@valdevre.com

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.

