

**GRAND  
CHEMIN**  
TRAITEUR FAMILIAL ET AUTHENTIQUE

## BROCHURE DE PRÉSENTATION



## UN TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL **AUTHENTIQUE & AUDACIEUX**

De la réception de mariage, au dîner d'affaires jusqu'aux conventions, nous sommes un traiteur audacieux qui s'engage à vous proposer **une cuisine de saison et écoresponsable** sur vos événements.

Avec Grand Chemin Traiteur, c'est bien plus qu'un simple repas éphémère, c'est une **expérience authentique** au service des palais exigeants de la capitale.

Nous sommes concentrés sur l'innovation culinaire, prêts à **créer des concepts tendances** et à **scénariser des événements** mémorables qui reflètent nos valeurs de convivialité, d'authenticité et d'engagement envers **un avenir durable**.



# PRÉSENTATION

VALEURS ET POSITIONNEMENT

# LES MARQUEURS FORTS DE L'ESPRIT GRAND CHEMIN

Chez Grand Chemin Traiteur, nous valorisons la **convivialité** et l'**authenticité** dans chacune de nos prestations. **Engagés en RSE**, nous allions **innovation** et **scénarisation** pour des expériences uniques.

L'**humanité** et l'**implication** de notre équipe garantissent un service exceptionnel, **toujours adaptable** à vos besoins.



# LES CHIFFRES PRINCIPAUX

**1 426**  
ÉVÈNEMENTS  
en 2023

croissance  
**+4,90%/2022**

**173** CONVIVES  
PAR ÉVÈNEMENT  
En moyenne en 2023

croissance  
**+16% /2022**

**230** LIEUX D'INTERVENTIONS  
ÉVÈNEMENTIEL ET MARIAGE  
→ [Liste des lieux d'interventions](#)

EFFECTIF (ETP)  
DU COMMERCE\*  
20,3 ETP **+105,20%**

EFFECTIF (ETP)  
DU PÔLE LOGISTIQUE  
68,9 ETP **+144,40%**

EFFECTIF (ETP)  
DE PRODUCTION  
56,3 ETP **+134%**



\* Valeurs concernant la SARL GRAND CHEMIN et ses marques associées : Grand Chemin, Les Comptoirs de Milo, Zeste Traiteur, Facile.

# Nos CERTIFICATIONS & LABELS



Nous sommes certifiés  
**ISO20121**  
depuis septembre 2021



Nous sommes certifiés  
**GREAT PLACE TO WORK**  
en avril 2023



Nous sommes certifiés  
**MÉDAILLE DE BRONZE  
ECOVADIS 2022**



Nous sommes reconnus pour notre engagement dans la promotion de produits alimentaires et agricoles locaux ainsi que notre contribution significative au dynamisme économique de notre belle région d'Île-de-France depuis février 2024



# NOS CHEFS

EN RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

# NOS CHEFS R&D



## HUGUES GERARD

CHEF EXÉCUTIF R&D | CULTURES FOOD

Hugues Gérard, chef renommé à 30 ans, a dirigé le Mix Dubaï à l'Emerald Palace Kempinski sous Alain Ducasse, consolidant son héritage breton et méditerranéen. Son parcours international inclut des établissements prestigieux comme le Dorchester à Londres et le Plaza Athénée à Paris, maintenant rejoint Cultures Food pour continuer son innovation culinaire.



## KIM SRINIVAZAN

CHEF VÉGÉTAL R&D | GRAND CHEMIN

Notre chef, fort de 15 ans d'expérience internationale, crée une cuisine innovante et durable, inspirée par son mode de vie végétal depuis 5 ans. Sa cuisine, fusion d'art et de conscience écologique, offre une expérience gastronomique exceptionnelle, reflétant notre engagement envers une cuisine écoresponsable.



# NOS CHEFS R&D



## SÉBASTIEN LEPETIT

CHEF R&D | CULTURES FOOD

---

Sébastien Lepetit, ancien chef de production dans une grande maison parisienne, possède une solide expérience dans la gestion d'événements de luxe et la production culinaire à grande échelle.

Il excelle dans l'optimisation des processus et l'innovation culinaire. Aujourd'hui, il rejoint notre équipe avec un savoir-faire reconnu dans le secteur.



## CÉDRIC CHARLES-HÉLÈNE

CHEF PÂTISSIER R&D | CULTURES FOOD

---

Cédric Charles-Hélène est un virtuose de la pâtisserie, ayant affiné son art pendant neuf ans dans un traiteur parisien. Son talent unique marie simplicité et beauté, avec des créations inspirées par la nature et guidées par une passion pour les ingrédients de qualité.

Ses douceurs, délicieuses et respectueuses, privilégient les ingrédients naturels pour offrir une expérience gustative pure et sans compromis.



## STÉPHANE DUVAL

CHEF R&D CHARCUTERIE | CULTURES FOOD

---

L'Art de la Charcuterie par Excellence : Stéphane Duval, Meilleur Ouvrier de France, marie le Savoir-Faire Français à sa Passion. En obtenant le titre prestigieux de « Meilleur Ouvrier de France » en Charcuterie-Traiteur,

il incarne l'excellence culinaire avec plus de trois décennies d'expérience, enrichissant notre mission de célébrer et d'innover dans la gastronomie française.

# NOS COLLABS

## CHEFS EXTÉRIEURS

Découvrez les prestations en vidéo

Notre expertise de collaboration nous a amené à réaliser des menus et dîners étoilés aux côtés des plus grands.



GRÉGORY  
COHEN



FRÉDÉRIC  
SIMONIN



PIERRE SANG



MICKAEL  
MEZIANE



DENNY IMBROISI



HÉLÈNE  
DARROZE



# NOTRE POLITIQUE RSE

LA GREEN PHILOSOPHIE CHEZ CULTURES FOOD



**AUGUSTIN**  
LE DIRECTEUR EXÉCUTIF

**PIERRE ET SOPHIE**  
LES FONDATEURS

# RACINES AGRICOLES & CONNAISSANCE DU TERRAIN

Notre entreprise n'est pas un traiteur ordinaire ; nous sommes **le fruit d'une histoire familiale ancrée dans l'agriculture**. Cette origine unique nous donne une perspective et une légitimité particulière et distinctive en matière de RSE.

Nous sommes une **famille d'agriculteurs**, ce qui signifie que notre lien avec la terre et notre compréhension des cycles de la nature sont profondément enracinés. Nous savons d'où viennent nos aliments, comment ils sont cultivés, et l'importance de pratiques agricoles durables. Cette expertise directe nous permet d'aborder la RSE, pas seulement en théorie, mais en pratique quotidienne.

## NOS ENJEUX PRIORITAIRES SONT :

- **ENVIRONNEMENTAL** = Gérer nos ressources de manière raisonnée et gérer de manière optimale nos déchets.
- **SOCIAL** = Être un employeur responsable par la valorisation des compétences des collaborateurs et l'insertion des personnes éloignées de l'emploi.
- **ÉCONOMIQUE** = Promouvoir les richesses du Vexin par un ancrage territorial fort et des partenariats durables avec les producteurs locaux.

# UN ENGAGEMENT

# AUTHENTIQUE

POUR DES ÉVÈNEMENTS À L'IMPACT POSITIF

Chez nous, pas de GREEN WASHING ! Nous n'avons pas de pratiques RSE superficielles ou en réaction à des tendances. **Notre engagement est authentique** et intégré dans chaque aspect de notre entreprise.

De la ferme familiale à vos réceptions, chaque étape de notre processus respecte les principes de **durabilité**, de la **réduction du gaspillage alimentaire** à l'utilisation de **méthodes de culture respectueuses de l'environnement**.

## NOS ACTIONS MAJEURES EN 2024

**100 %** DES DÉCHETS SONT  
**TRIÉS, RECYCLÉS OU VALORISÉS**

*Sur nos évènements et en production*

**7052** Repas sauvés de la poubelle et  
redistribués à des associations

**+34%** AUGMENTATION DU VOLUME D'ACHAT DES  
**PRODUCTEURS LOCAUX**  
*Comparé à 2023*  
*Pour minimiser notre empreinte de production*



## MARAICHAGE LOCAL

Nous avons **46 variétés**  
**DE FRUITS ET LÉGUMES**

au potager de la ferme du GRAND CHEMIN

**100%** Respect de la  
**SAISONNALITÉ**



Nous réalisons deux cartes par an pour prendre en compte la saisonnalité : Automne/Hiver et Printemps/ Été

# TRAITEURS ENGAGÉS

Nos actions responsables concrètes en 2024

## ENVIRONNEMENT

- ✓ **-19%** de nos consommations d'eau **-59,60%** de gaz et **-19%** d'électricité
- ✓ **100% de nos cartes** contiennent des recettes végétariennes et végétaliennes à faible impact carbone
- ✓ **Médaille de bronze ECOVADIS 2022**
- ✓ **Récupération de la chaleur** créée par notre système de réfrigération pour chauffer l'eau en laboratoire de production

## SOCIAL

- ✓ **6361 heures** d'inclusion des personnes éloignées de l'emploi (+14% nombres d'heures par rapport à 2023)
- ✓ **1723 heures** dédiées à la formation de nos collaborateurs

## ECONOMIQUE

- ✓ **+20%** du volume d'achat de produits BIO
- ✓ **4,1 tonnes** de production récoltée de notre potager
- ✓ **+75%** de volume d'achats de produits labélisés
- ✓ **53,32%** de volume d'achat de produits d'origine FRANCE

## LOGISTIQUE

- ✓ **100% de nos véhicules de société en location** ont été changés pour des véhicules hybrides et roulants au carburant bioéthanol
- ✓ **TOUS** nos chauffeurs sont formés à l'ÉCOCONDUITE
- ✓ **TOUTES** nos tournées de livraisons sont optimisées
- ✓ Véhicules de transport à **zéro émission**, GNV



# RICHESSSE LOCALE

## DES LIENS DE CONFIANCE À NOS PORTES

Une de nos plus grandes forces est **le maillage de partenaires locaux** que nous avons développé au fil des années. Il est nécessaire et important pour nous de faire perdurer ces relations économiques entre les entreprises et les agriculteurs de notre région du VEXIN et des régions limitrophes.

Nous avons près d'une vingtaine de fournisseurs locaux référencés :

- **Légumes**: Ferme du Thil à Thil en Vexin (34Km du laboratoire)
- **Miel** : Les Ruchers d'Alexandre à Brueil en Vexin (11Km du laboratoire)
- **Confitures** : La Maison Andrézy à Maurecourt (32Km du laboratoire)
- **Fromages**: Fromager Patrick Leschevin à Guerville (19Km du laboratoire)
- **Pains**: Le Fournil du Domaine de Villarceaux (4Km du laboratoire) et la Boulangerie Quai des Pains à Drocourt (6Km du laboratoire)
- **Ovoproduits** : La Ferme du Pré à Eragny sur Epte (33Km du laboratoire)
- **Moutarde et Lentilles** : La Ferme de la Distillerie à Gouzangrez (18Km du laboratoire)
- **Chocolats** : Barry Callebaut à Hardricourt (18Km du laboratoire)
- **Café torréfié** : Café Richard à Gennevilliers (59Km du laboratoire)
- **Bière et Cola** : Bières du Vexin à Théméricourt (16Km du laboratoire)

## NOS PRINCIPAUX PRODUCTEURS LOCAUX PARTENAIRES :





## Calculons LE BILAN CARBONE DE VOTRE ÉVÈNEMENT

*Nous pouvons calculer l'impact CO2 de l'alimentation et de la logistique sur les données de l'ADEME appliquées à votre évènement.*

*Un délai de 10 jours nous est nécessaire pour vous transmettre ces informations. Nous sommes en train d'automatiser ce calcul sur notre ERP interne. Ce qui nous permettra de vous transmettre les informations dès que la commande aura été validée dans notre système informatique.*



# NOTRE CUISINE

L'ART DE LA GASTRONOMIE TRAITEUR

# LABORATOIRE

ET PRODUCTION ALIMENTAIRE



On cuisine comme chez vous, mais dans **l'une des cuisines les plus grandes de France** !

Au sein de nos laboratoires, nous préparons avec soin et passion des plats en alliant **tradition et innovation**. Découvrez comment notre expertise et notre amour pour la cuisine se reflètent dans chaque bouchée.

Nous disposons de

## 2 laboratoires

Un premier situé dans la ferme familiale de Villers-en-Arthies au cœur du Vexin et un second inauguré en 2023 à Mantes-la-Jolie dans les Yvelines.

## Des laboratoires ÉCOCONÇUS

Nos laboratoires ont été conçus de manière respectueuse en utilisant des matériaux et des systèmes peu énergivores pour **réduire au maximum notre impact écologique**.

Nous avons mis en place **un système de récupération de la chaleur** créée par notre système de réfrigération pour chauffer l'eau en laboratoire de production. Chaque cloison est réalisée avec des panneaux isolants pour avoir de bonnes performances de **conservation de la température** au sein du laboratoire.



NOUS AVONS UNE SURFACE TOTALE DE  
LABORATOIRE DE PRODUCTION

de **4 200 m<sup>2</sup>**

MANTES-LA-JOLIE

**3 000 m<sup>2</sup>**

*De surface de production  
et de bureaux*

VILLERS-EN-ARTHIES

**1 200 m<sup>2</sup>**

*De surface de production et de  
bureaux*

## LA CUISINE CHEZ NOUS C'EST...

- **De vrais cuisiniers formés et engagés**
- **Des chefs de marque** qui innovent et créent des pièces et plats sur mesure
- **Une politique éco responsable** quant aux produits : politique anti-gaspillage et tri sélectif des déchets
- **Un approvisionnement de plus en plus local** et parfois internalisé
- Un **fonctionnement structurel épaulé d'un logiciel complet** adapté et à la pointe de la technologie nécessaire

## LES CAPACITÉS DE PRODUCTION

**Capacité de tonnage :** 225 tonnes en produits fini en 2022

**Production max. pièce cocktail journalière :** 80 000 pièces salées

**Pièce sucrée cocktail et lunch :** 35 000 pièces sucrées

**Couverts max. journaliers :** 20 000 couverts

**Stockage en froid positif :** 700m<sup>2</sup>

**Stockage en froid négatif :** 325m<sup>2</sup>



### BRUNO ROUTIER

DIRECTEUR D'EXPLOITATION

Bruno Routier, notre nouveau directeur d'exploitation, apporte son expertise de la gastronomie acquise chez Butard et Fleur de Mets. Intégré chez Cultures Food, il incarne un leadership dynamique, favorisant l'efficacité des processus de production et la qualité des plats, tout en promouvant la durabilité et les produits locaux.



### ESTELLE BOZEC

DIRECTRICE QUALITÉ ET HYGIÈNE

En résumé, le Pôle Qualité est un moteur d'amélioration continue et aide à assurer la pérennité de l'entreprise. Il réfléchit aux méthodes les plus adaptées à chaque maillon de l'entreprise pour aboutir à une prestation de qualité. Il transmet en permanence aux équipes, les réglementations et bonnes pratiques applicables en matière de sécurité sanitaire, de RSE et de santé - sécurité au travail.



# NOTRE LOGISTIQUE

NOS SOLUTIONS ET EXPERTISES

# NOTRE PÔLE LOGISTIQUE

## UN ENTREPÔT DÉDIÉ

**4500 m<sup>2</sup>**  
DE STOCKAGE DE NOTRE  
DÉPÔT MATÉRIEL

150m<sup>2</sup> dédiés aux bureaux / 100m<sup>2</sup> dédiés à l'atelier / 300 m<sup>2</sup> zone lavage / 2200m<sup>2</sup> dédiés pour le stockage vaisselle / 250m<sup>2</sup> dédiés pour le stockage boissons / 300 m<sup>2</sup> dédiés pour le mobilier / 200m<sup>2</sup> pour la scénographie / 600m<sup>2</sup> dédiés pour la préparation / 280 m<sup>2</sup> dédiés pour le contrôle retour / 60m<sup>2</sup> dédiés pour le local technique / 60m<sup>2</sup> dédiés pour la lingerie

**21 000** produits RÉFÉRENCÉS AU SEIN  
DE NOTRE DÉPÔT MATÉRIEL

*Art de la table, Mobilier, matériel d'office, scénographie et éclairage.*

- Une expertise et un service achat
- Différents **corps de métier** (Atelier, entrepôt, gestion de matériel, d'art de la table, gestion fournisseurs et de boissons...)
- **4,5M €** de chiffre d'affaires
- Une capacité de **3 000 couverts par jour** / investissement sur 2023 pour passer à une **capacité de 4 500**
- Un atelier de 12 personnes avec **différents savoirs faire** pour créer des **scénographies sur mesure** : tapissiers, couturiers, peintres, soudeurs, menuisiers, fleuristes...
- **70% de nos locations** sont gérées en interne
- **Equipe de 50 personnes** dont **5 personnes** en R&D



### LA VISITE DE NOTRE DÉPÔT MATÉRIEL

Logistique – La visite de notre dépôt matériel et de l'atelier de création sur-mesure.

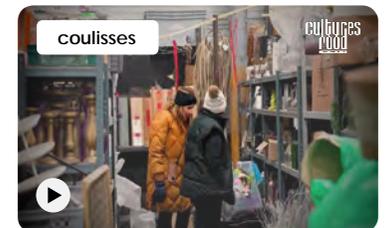
2024 | 0 min 51 sec



### LES COULISSES DE L'ATELIER : MENUISERIE & UPCYCLING

Coulisses – Un œil sur l'atelier de création côté menuiserie et upcycling avec notre chef d'atelier Yann.

2024 | 0 min 49 sec



### LES COULISSES DE L'ATELIER : DÉCO & SCÉNOGRAPHIE

Coulisses – Découvrez notre pôle scéno, de la création jusqu'à la réception avec notre cheffe déco Cyrielle

2024 | 0 min 23 sec

# NOTRE SERVICE LOGISTIQUE

# LE TRANSPORT

## Procédé d'OPTIMISATION

DES TOURNÉES ET DU REMPLISSAGE DES CAMIONS

Notre optimisation logistique repose sur un logiciel à la pointe de la technologie et relié à notre logiciel général : PTV. Elle permet une **logistique intégrée à 100%** !



### VOLUME DE LA FLOTTE DE CAMIONS

EN PROPRE

## 9 véhicules

6 véhicules de 3,5T 16m<sup>3</sup> et 3 camions poids lourds 12/14t de type 30m<sup>3</sup>

EN LOCATION

## 15 véhicules

9 camions de livraison type VL 3,5T 16m<sup>3</sup> (camions alimentaires réfrigérés et camions équipés pour la livraison de matériel), 5 camions poids lourds 19t type 50m<sup>3</sup> et 1 camion poids Lourds 16t type 40m<sup>3</sup>.

**58%** DE NOS VÉHICULES DE SOCIÉTÉS ROULENT À L'HYBRIDE OU AU BIOÉTHANOL  
Véhicules en propre : 13% | Véhicules en location : 100%

**25%** DE NOS CAMIONS ROULENT AU GAZ NATUREL  
Soit 6 véhicules de notre flotte

**24 À 48H** DE DÉLAI D'ACCREDITATION DE NOS CHAUFFEURS AVANT LIVRAISON

## FORMATION DES CHAUFFEURS À L'ÉCOCONDUITE

Nos chauffeurs suivent obligatoirement une formation à l'écoconduite. Pour aller plus loin dans la **réduction de notre empreinte carbone**, nous avons également équipé 9 véhicules de notre flotte de **balises GPS QUARTIX et AFCO** nous donnant accès au suivi des indicateurs de performance.



# NOTRE SERVICE LOGISTIQUE

## LE SERVICE

### UNE ÉQUIPE EXPÉRIMENTÉE, AIMABLE, DISCRÈTE, PROFESSIONNELLE, COURTOISE.

- Implication réelle et concrète sur les grands sujets comme la **RSE** sans oublier le **sens du service, de la discrétion, de l'efficacité et du professionnalisme**
- **Equipe FORMÉE & ENGAGÉE** [connaissance des produits, des particularités],
- Une **rigueur d'hygiène** et de présentation : juste ce qu'il faut pour être dans l'air du temps !
- Une adaptation adéquate des équipes aux projets.

→ Des brigades conséquentes pour assurer de gros évènements :

**BRIGADE 1**= les directeurs de réception (4)  
*Tom GUILLEMOT, Cyril MARETTE, Stéphane VINCENT, Mickael VAIQUE*

**BRIGADE 2**= les responsables (20)

**BRIGADE 3**= les second et équipes 1ere (40)

**BRIGADE 4**= équipes régulières (100)

**BRIGADE 5**= équipes peu régulières (100)

**BRIGADE 6**= équipes réserve (100)

**OFFICIERS** (10)

**BARMANS** (8)

### LE SAVIEZ VOUS ?

Nombre d'extra en 2022 : 77 ETP

Nombre de fiche de paye en 2022 : 4 456

Nombre d'heure d'extra en cuisine/salle en 2022 : 61 310 heures de service sur prestation (MH + cuisinier)

Réalisation 2023 : Internalisation de 15% de nos effectifs en fixe

Nombre d'heures de formations : 700h

Position salariale : 3<sup>e</sup> sur 10 traiteurs



# PÔLE MARKETING

TOUTES LES FACETTES DE NOTRE COMMUNICATION, INTERNALISÉES

# NOTRE PÔLE MARKETING

## UNE ÉQUIPE DE COMMUNICATION DÉDIÉE

L'internalisation de l'équipe de communication au sein du Groupe Cultures Food présente plusieurs avantages stratégiques et opérationnels.

## UNE FLEXIBILITÉ ACCRUE

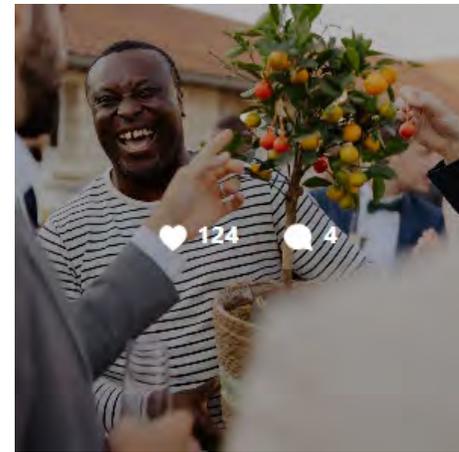
Avoir des professionnels dédiés en interne, tels que photographe, graphiste, vidéaste, community manager et scénographe, permet **une réactivité instantanée** face aux besoins changeants. Nous pouvons ajuster notre communication ou répondre à des événements de **sans les contraintes de coordination externe**.

## UNE SYNERGIE ENTRE LES ÉQUIPES

Avec une équipe en interne, nous favorisons une meilleure synergie entre les différentes compétences pour garantir **une cohérence visuelle lors des shootings ou événements**.

De plus, le graphiste et le community manager peuvent échanger quotidiennement, optimisant ainsi la cohérence graphique et éditoriale sur tous les canaux de communication.

Grâce à cette internalisation, nous gardons un contrôle total sur notre identité visuelle et notre communication. Cela assure une continuité et une homogénéité dans toutes nos actions marketing, qu'elles soient **digitales, physiques ou événementielles**.



# NOS ÉVÈNEMENTS

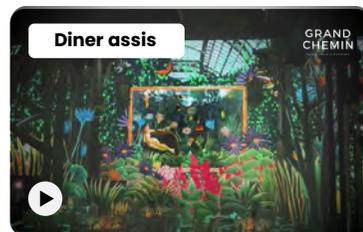
## EN VIDÉO



### Diner assis au Hangar Y

Diner assis – Diner assis orchestré dans l'immense Nef du Hangar Y.

2025 | 0 min 58 sec



### Diner assis immersif à l'Atelier des Lumières

Diner assis – A l'occasion d'une cérémonie de remise des médailles nous avons investi l'espace immersif de l'atelier des Lumières.

2025 | 0 min 28 sec



### Food court pour Coca Cola à la Défense Arena

Food court – Un événement hors norme de 1500 personnes pour Coca Cola à la Défense Arena.

2023 | 0 min 59 sec



### Diner assis avec la cheffe Hélène Darroze

Diner assis – Au musée d'Art Moderne de Paris avec la cheffe étoilée Hélène Darroze.

2024 | 0 min 4sec



### Cocktail dinatoire sur mesure au Petit Palais

Cocktail – Un cocktail dinatoire dans une ambiance fleurie à la décoration sur mesure au Petit Palais.

2024 | 0 min 46 sec



### L'arrivée du Tour de France 2023

National – Investissement des Champs Elysées lors de l'Arrivée du tour de France 2023 à Paris.

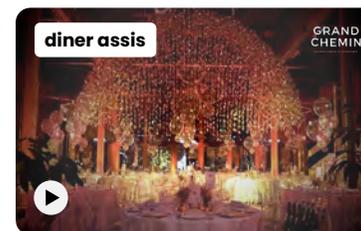
2023 | 1 min 04 sec



### Cocktail dinatoire à la Cinémathèque

Cocktail – Un cocktail dinatoire au cœur de la Cinémathèque Française à l'occasion du vernissage de l'exposition Wes Anderson

2025 | 0 min 44 sec



### Diner assis avec le chef Pierre Sang

Diner assis – Un diner théâtralisé au cœur du Septième Ciel de Haussmann avec le chef Pierre Sang.

2023 | 1 min 07 sec

# Merci.

 @grandchemintraiteur     @grandchemintraiteur  
 @grandchemintraiteur     @grandchemintraiteur

Linktree\*

[www.grandchemintraiteur.fr](http://www.grandchemintraiteur.fr)

**GRAND  
CHEMIN**

TRAYEUX FAMILIAL DE 40 ANS D'EXPERIENCE