



Château de Chantilly

INSTITUT DE FRANCE

Nos traiteurs référencés / Our referenced caterers



Duval Paris

51 Rue Ledru Rollin
BP 90002
94201 Ivry sur Seine Cedex

Damien Courot

+33 (0)1 41 65 40 07
+33 (0)6 50 47 30 27

damien.courot@duval-paris.com

www.duval-paris.com



« Duval cultive une exigence de chaque instant, en réalisant des événements sur mesure en termes de gastronomie et d'art de la table dans le cadre magique du Domaine de Chantilly et de ses clients »



Butard Enescot

308 rue du Président Salvador Allende
92700 Colombes

Christophe Renard

+33 (0)1 55 66 23 33
+33 (0)6 72 08 87 05

c.renard@groupe-butard.com

www.butard-enescot.com



Fleur de Mets

103-105 rue Charles Michels – Bâtiment C
93200 Saint-Denis

Isabelle Grognet

+ 33 (0)6 68 51 39 92

i.grognet@fleurdemets.com

www.fleurdemets.com



« FLEUR DE METS est une jeune maison parisienne. Elle imagine et orchestre des réceptions élégantes (cocktail, dîner, séminaire) pour ses clients entreprise ».

« Chaque œuvre d'art est unique. Votre projet l'est aussi. Traiteur et créateur de réception, Groupe Butard met à votre disposition tous ses talents pour sublimer votre événement ».



id.Cook

78 rue du Connétable
60500 CHANTILLY

Christian Nicolas
+33 (0)3 44 54 21 82

contact@idcook-chantilly.fr
www.idcook-chantilly.com

« Traiteur situé à Chantilly, Idcook vous soumet ses créations culinaires traditionnelles et modernes : un subtil mélange des cuisines du monde qui est aussi un véritable festival de saveurs et de couleurs ».



Lenôtre Paris

44 rue d'Auteuil
75016 Paris

Audrey Rosichini
+33 (0)1 30 81 44 90
+33 (0)6 20 09 19 26

audrey.rosichini@lenotre.fr
www.lenotre.fr



« Lenôtre s'inscrit dans la tradition des fêtes et événements à Chantilly en vous proposant une gastronomie et une scénographie adaptés à chaque site du Domaine ».



Potel & Chabot

3, rue de Chaillot
75016 PARIS

Mathilde Sadeler
+33 (0)1 53 23 16 39

mathilde.sadeler@poteletchabot.fr
www.poteletchabot.com

« Ambassadeur de l'art de vivre à la française depuis 1820, Potel et Chabot crée des événements sur mesure aux quatre coins du monde, et met ses savoir-faire uniques au service de ses clients ».



Saint Clair le Traiteur

3, rue Dantan
92210 SAINT-CLOUD

Pascale Moreau

+33 (0)1 55 39 30 36
+33 (0)6 60 36 93 60

pascale.moreau@saintclair.com
www.saint-clair-le-traiteur.com

« Saint Clair le Traiteur, une signature gastronomique servie avec finesse et scénographiée avec style pour des événements raffinés et inventifs depuis 35 ans ».



Traiteur & Restaurant Locavore

Séson

9 rue Ronsard
60180 Nogent-sur-Oise

Pierre Artiaga

+33 (0)3 44 29 48 41
+33 (0)6 33 98 57 54

contact@seson.fr
www.seson.fr

« Nous sommes engagés dans une démarche RSE d'approvisionnement local pour favoriser les circuits courts et limiter notre empreinte carbone ».



Trait'Tendance

141 Avenue de Verdun
Chemin des Montquartiers
92130 ISSY-LES-MOULINEAUX

Laura Nely

+33 (0)6 83 94 84 77
+33 (0)1 41 14 03 00

l.nely@trait-tendance.com
www.trait-tendance.com



« Trait'Tendance, les architectes de l'événement, réunit sous un seul nom les meilleurs talents de la gastronomie, des arts de la table et de la décoration florale ».



Traiteur Vilette

570 rue Saint Pierre
60700 PONTPOINT

Chérif Guerda

+33 (0)7 85 55 75 37

+33 (0)3 44 72 35 92

traiteurvilette@orange.fr

www.traiteurvilette.com

« Implanté depuis plus de 30 ans dans l'Oise, nous travaillons avec des producteurs locaux, en privilégiant les circuits courts afin de vous offrir le meilleur pour vos événements ».