

LISTE DES SEPT TRAITEURS AGREES

CHATEAU BOURGOGNE

Madame Esther MESSE

22 Boulevard de la Marne – 21000 DIJON

Tel : 03 80 72 31 13 – Fax : 03 80 73 61 45

Mail : h1227-sb@accor.com Site : www.hotel-mercure-dijon.fr www.traiteurs-bourgogne.com

Capacité : de 10 à 6000 couverts

Fort de ses infrastructures et équipes permanentes sur le site, le CHATEAU BOURGOGNE est le restaurateur officiel des salons organisés par DIJON CONGREXPO.

Le CHATEAU BOURGOGNE, c'est l'organisation de réceptions de 2 à 6 000 personnes, une gamme de menus et cocktails thématiques, ce sont aussi des propositions globales exclusives à travers son concept « le restaurant qui se déplace ».

FESTINS DE BOURGOGNE

Madame Séverine LANGLOIS

23 Route de Beaune – 21160 MARSANNAY LA COTE

Tel : 03 80 54 39 39 - Fax : 03 80 54 39 35

Email : recevoir.dijon@festins.fr – Site : www.festins.fr

Capacité : de 10 à 6 000 couverts

Festins met à votre service son savoir-faire, son expérience et sa passion du bon et du beau. Faites de vos réceptions un moment unique avec la complicité de nos chefs cuisiniers, charcutiers et pâtisseries, et de notre service événementiel.

Festins, seul traiteur Bourguignon à être certifié ISO 20121 (norme RSE) et adhérent à la charte de qualité des « Traiteurs de France », vous donne l'assurance de produits et de prestations de haute qualité.

GERMAIN TRAITEUR

19 rue René Coty – 21000 DIJON

Tel : 03 80 66 37 88 – Fax : 03 80 65 83 04

Courriel : traiteur-germain@orange.fr – Site : www.germaintraiteur.com

Capacité : 1 000 personnes (debouts). 500 couverts (assis)

Dégustation possible. Visite des cuisines et des installations.

Expérience et savoir-faire reconnus depuis plus de 30 ans

Fabrication artisanale des produits.

Equipe commerciale pour devis dans les 24 à 72h.

ISABELLE TRAITEUR

Monsieur Olivier CHEVE

19 rue des Confréries – 71530 CRISSEY

Tel : 03 85 48 04 24

Email : contact@isabelle-traiteur.com

Site : www.isabelle-traiteur.com

Capacité : de 10 à plus de 1 500 couverts

Créée en 1964, ISABELLE TRAITEUR garantit à ses clients du TOUT FAIT MAISON avec l'utilisation de produits locaux de qualité et de saison.

Pour l'organisation de vos réceptions, un service commercial réactif, propositions personnalisées.

Présent sur des événements importants pouvant aller jusqu'à 1 500 personnes.

LISTE DES SIX TRAITEURS AGREES (suite)

KOOK'IN TRAITEUR

Monsieur David LE COMTE – Tél : 06 88 22 08 77

Monsieur Jérémie JAGER – Tél : 06 08 14 85 73

12 rue de la Charme – 21370 PRENOIS

Email : contact@kookin.fr Site : www.kookin.fr

Capacité : de 50 à 6000 couverts

Service traiteur sur-mesure, Kook'In porte les valeurs de la maison La Charme, signature authentique, généreuse et sincère, pour vos rendez-vous uniques et entièrement personnalisés, grâce à des professionnels passionnés.

Des recettes raffinées, audacieuses et savoureuses, imaginées par deux chefs étoilés, pour donner une saveur unique à vos événements : faire appel à Kook'In, c'est la certitude d'offrir à vos convives une cuisine d'exception.

À partir de produits frais et soigneusement sélectionnés, les menus et pièces cocktails donnent à déguster les saveurs qui font la réputation des maisons de La Charme Collection, L'Auberge de la Charme, 1 étoile au guide Michelin, le Bistrot des Halles & le Bistrot de Norges.

LES TROIS DUCS TRAITEUR

Monsieur Eric Briones – Restaurateur de France

5 route de Troyes – 21121 DAIX

Tel : 03 80 56 59 75

Site : www.restaurant-lestroisducs.com Email : les3ducs@gmail.com

Capacité : de 10 à 1 500 couverts

Eric Briones, chef dijonnais reconnu pour l'organisation de manifestations sur le Palais des Congrès de Dijon, vous propose avec ses équipes de partager : savoir faire, créativité, originalité, snacking gastronomique et thématique. Des menus adaptés aux saisons, terroir et respect de notre environnement. Sylvie, votre interlocutrice privilégiée, reste à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos colloques, réunions repas ou autres demandes.

MITANCHEY TRAITEUR

Madame Nathalie GOUX

17 Avenue Gustave Eiffel – 21000 DIJON

Tel : 03 80 41 21 15 – Fax : 03 80 41 21 10

Email : contact@mitanchey.fr

Capacité : de 10 à 6000 couverts

MITANCHEY TRAITEUR, entreprise artisanale qui fabrique tous ses produits en achetant à des fournisseurs régionaux.

Peut servir des produits du terroir ou autres spécialités et s'adapter aux souhaits gastronomiques du client et à son budget.