

LA CITÉ
FÉRTILE

NOS TRAITEURS
RÉFÉRENCÉS



DES TRAITEURS ADAPTÉES À TOUS VOS ÉVÉNEMENTS

Pour le service traiteur, la Cité Fertile a référencé des traiteurs en accord avec nos valeurs pour chaque moment de la journée : petit déjeuner, collation, déjeuner et soirée. Au travers de ces traiteurs référencés, la Cité Fertile veut encourager une alimentation saine, locale et durable.

LES ENGAGEMENTS

- Respect des différents régimes végétariens et obédiences.
- Création d'une offre bio/locavore
- Personnel, matériel, verreries, vaisselle, nappage, livraison inclus
- Prestations sur mesure

NOS TRAITEURS RÉFÉRENCÉS





Meet My Mama



NOTRE MISSION : Révéler les talents culinaires de femmes issues de tous types de migration pour vous faire découvrir les cuisines du monde les plus authentiques, faites-maison et préparées avec amour par les meilleures cheffes : nos Mamas.

NOTRE MÉTIER : Ré-enchanter vos événements d'entreprises en proposant des expériences uniques sous la forme de véritable voyages culinaires.

NOS CHEFFES : Elles viennent d'Afrique, d'Asie, d'Amérique Latine du Moyen-Orient ou encore de Scandinavie. Elles ont un point commun : elles cuisinent comme personne et depuis toujours avec amour, passion et talent. Elles ne rêvent que d'une chose : se révéler grâce à leur savoir-faire et raconter leur culture en vous offrant le privilège d'accéder à leurs recettes souvent transmises de mères en filles depuis des générations.

Contact :

yomama@meetmymama.com - 06 79 63 47 81



Les Petits Cuistots élaborent des créations originales et vous proposent une cuisine simple, authentique et gourmande où le produit est à l'honneur.

Les Petits Cuistots se rassemblent autour de valeurs fortes que nous souhaitons partager avec nos clients. Que cela soit dans notre atelier ou lors de nos prestations, nos équipes adoptent de nombreux gestes éco-responsables.

Notre mission pour vos événements : éveiller vos papilles avec nos « Petits Cuistots » à travers des valeurs authentiques et gourmandes. Nos créations sont issues de produits frais et choisis avec goût, comme on le ferait à la maison. Un traiteur simplement bon !

Contact :

bonjour@lespetitscuistots.fr - 07 60 98 28 45



aepicure

Un Traiteur sur mesure, pour que vos demandes aient toujours une réponse adaptée !

Aepicure est un projet à 360° autour de la restauration de demain, qui a pour but une production de la terre à l'assiette en totale transparence, la permaculture au service de la santé, et biodiversité au service du goût.

La polyvalence est notre mot d'ordre ! Nous sommes une référence pour tous vos besoins en traiteur pour entreprise, pour des cocktails, buffets, etc... Profiter de vos invités, on s'occupe du reste ! Nous ferons tout pour rendre ces instants inoubliables. Avec toujours en tête l'amour du travail bien fait, et la passion du produit.

Contact :

Contact : contact@aepicure.fr - 06 27 96 77 49



**LES CUISTOTS
MIGRATEURS**

Préparez-vous à être surpris. Nous sommes le 1er traiteur de cuisines du monde qui emploie des cuisiniers réfugiés.

Notre pari : changer le regard sur les réfugiés en leur donnant la possibilité de partager leurs talents et de vous faire voyager avec leur cuisine.

Nous cuisinons ce que nous aimons !
Chaque pièce, chaque plat, chaque dessert a été sélectionné parmi les succulentes recettes de nos chefs réfugiés afin de vous faire découvrir le meilleur de leur cuisine. Nous proposons une cuisine maison, authentique et de qualité à base de produits frais et d'ingrédients typiques.

Contact :

contact@lescuisotismigrateurs.com

01 48 31 34 36



BALUCHON

TRAITEUR ET
ÉVÉNEMENTS

Baluchon est une aventure collective, qui réunit une équipe, des partenaires, des clients, des fournisseurs, autour des plaisirs de la table et du bien vivre ensemble. Faim de bonnes choses? Nous cuisinons des petits plats ultra-frais et concoctons des services gourmands, locavores et socialement responsables.

Savoureux & Sur mesure :

- Baluchon c'est des produits frais et locaux cuisinés maison toute l'année.
- C'est l'assurance de retrouver le goût inimitable des produits frais, même sur le pouce.

Découvrez une carte différente toutes les saisons !

Contact :

service.client@baluchon.fr - 01 85 58 03 20



NO MORE *Penguins*

Le traiteur nouvelle génération !

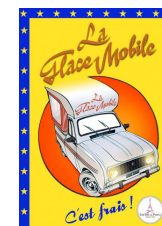
No More Penguins est né de l'envie de tout changer dans le monde de l'événementiel culinaire. Parce que plus rien ne pouvait être pareil, à l'heure de la bistronomie et des serveurs aussi nature que les vins qu'ils servaient.

Aujourd'hui NMP réunit les talents incontournables du moment en cuisine, en salle et au bar. Ce modèle nous permet d'offrir des prestations sur-mesure à chaque demande de nos clients.

Contact :

09 72 40 76 00 - alix@nomorepenguins.com

la Renommée des Glaces



UN MARCHAND DE GLACE AUTHENTIQUE

Des amis d'enfance nostalgiques d'une certaine image de la vie de quartier font revivre aux couleurs acidulés les parfums de l'enfance autour d'un sympathique camion de glace.

L'ORIGINALITÉ D'UNE VOITURETTE DE COLLECTION

Une 4L Renault de 1968, authentique camion de glaces

Rare, drôle, attachante et populaire, personnage à part entière. Un véhicule sympathique présent dans l'imaginaire collectif qui suscite chez chacun une nostalgie.

DES GLACES ARTISANALES AUX SAVEURS INÉDITES

Des produits d'exception et de qualité. Plus de 100 parfums, des grands classiques aux plus inédits, répondront à vos attentes de la plus grande qualité, et aux thématiques choisies.

Contact :

06 10 69 87 95 - www.laglacemobile.com
laglacemobile@laglacemobile.com



Globe Croqueur vous propose une sélection de burgers gourmets variés et originaux, élaborés sur place et exclusivement à partir de produits frais.

La Fourgonnette est disponible pour tous vos événements privés !

Contact :

lafourgonnette95@gmail.com

06 01 02 42 32



Le Falaf vous accompagne dans tous vos événements.

Le Falaf, l'histoire d'un Falafel à l'envers qui sut remettre la recette à l'endroit. Le Falafel accepta même d'abriter quelques locataires additionnels : Mozzarella et autres ingrédients. Celle-ci donna entre autres naissance au Fal-eiffel, un Falafel à mi chemin entre le savoir-faire ancestral oriental, et la Reine Eiffel.

Nos valeurs :

- Le partage : La cuisine est notre passion, le falaf est aussi un moyen de raconter une histoire.
- Excellence : Grâce à notre chef Mohammad, nos falafs sont conçus avec tout le savoir-faire nécessaire pour vous offrir le meilleur.
- Inclusion : Au travers de notre concept nous prouvons aussi que la différence est une richesse.

Contact :

khadija.salomon@gmail.com - 06 12 13 14 65