



NOS TRAITEURS  
MAISON



KASPIA  
RÉCEPTIONS  
MAISON PARISIENNE





## Sommaire

Le traiteur Kaspia Réceptions p.3

Le traiteur Kardamome p.10



**KASPIA**  
RÉCEPTIONS  
MAISON PARISIENNE

## LES ORIGINES, KASPIA RÉCEPTIONS



C'est de l'alchimie de **Caviar Kaspia** et de la **Maison de la Truffe** que née l'essence même de la maison Kaspia Réceptions. Elle s'inspire quotidiennement de **cette culture de l'épicerie fine** en choisissant le meilleur des produits de la mer et le meilleur des produits de la terre avec la volonté de sublimer leurs saveurs sans trop les transformer.

Notre équipe de chefs propose ainsi **une carte maîtrisée, dans l'air du temps et une approche simple, séduisante, créative et résolument tournée vers l'excellence.** Sélectionnant les meilleurs fournisseurs, contrôlant perpétuellement la qualité des produits et respectant leur saisonnalité, Kaspia Réceptions élabore pour vos invités des mets uniques mis en valeur par une présentation **soignée, élégante et contemporaine.**



### NOS LIEUX EXCLUSIFS

#### THÉÂTRE EDOUARD VII

*10 place Edouard VII 75009 Paris*

#### PAVILLON PRESBOURG

*12 rue de Presbourg 75116 Paris*

#### PAVILLON ÉTOILE

*12 rue de Presbourg 75116 Paris*

#### L'ARC PARIS

*12 rue de Presbourg 75116 Paris*

#### ELYSÉES BIARRITZ

*22-24 rue Quentin Bauchart 75008 Paris*

#### HÔTEL MONA BISMARCK

*34 avenue de New-York 75116 Paris*

#### THÉÂTRE DES CHAMPS-ÉLYSÉES

*15 avenue Montaigne 75008 Paris*

#### SALLE PLEYEL

*252 rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris*

#### HÔTEL SALOMON DE ROTHSCHILD

*11 rue de Berryer 75008 Paris*

#### LE BUS PALLADIUM

*6 rue Pierre Fontaine 75009 Paris*

#### MANKO CABARET

*15 avenue Montaigne 75008 Paris*

#### CLUB 13

*15 avenue Hoche 75008 Paris*

## KASPIA RÉCEPTIONS EN QUELQUES CHIFFRES

21 ans d'expérience

1200 événements traiteur / an

10 à 5000 convives / réception

Plus de 400 sites de réceptions référencés

12 lieux exclusifs parisiens

20 commerciaux

2000m2 de laboratoire à Aubervilliers

150 collaborateurs en équivalence temps plein

Un CA de 22 000 000 € en 2018



## LES ATOUTS & MOYENS DE PRODUCTION



Implanté à Aubervilliers depuis 1995, notre laboratoire de 2000m<sup>2</sup> comporte trois étages et un rez-de-chaussée, organisés de la manière suivante :

### Rez-de-chaussée :

*Réception, économat, logistique*

### Premier étage :

*Zone chaude*

### Deuxième étage :

*Zone pâtisserie et bureaux commerciaux, production, achat et qualité*

### Troisième étage :

*Zone froide*



*Notre structure logistique permet ainsi la réalisation de grandes quantités allant jusqu'à 20000 couverts, avec une cellule événementielle intégrée et des stylistes spécialisés dans les Arts de la table.*



*Quelques exemple d'art floral, scénographies & arts de la table*

# NOS RÉFÉRENCES

## CLIENTS

### BANQUE - FINANCE - CONSEIL

Crédit Agricole CIB, Edmond de Rothschild, Pricewaterhouse Coopers, Crédit Logement, Ordre des avocats, Crédit du Nord, Clifford Chance, Théano Advisors, BNP Paribas, Financière de l'échiquier, Sofinnova, Capgemini, Natixis, Banque Oddo, Baker & McKenzie, Generali...

### MODE - LUXE - CULTURE

Givenchy, Swarovski, Gucci, Lancel, Dolce & Gabbana, Mont Blanc, Dior, Interparfums, Rolex, TFI, Paris Première, La Sacem, Figaro...

### INSTITUTION

Présidence de la République, Caisse des dépôts, Ministère de l'éducation et de l'enseignement...

### INDUSTRIE - SERVICE

Nespresso, Peugeot, ADP, Darty, RATP, Orange, Lafarge, EDF, Alten, GDF Suez...





5 rue Beaujon 75008 Paris  
[www.kaspia-receptions.com](http://www.kaspia-receptions.com)





**Le petit frère raisonnable** du traiteur Kaspia Réceptions joue la carte de la simplicité, du prix et de l'air du temps. Les saveurs de la carte sont actuelles **avec une attention portée au produit « brut »** - travaillé dans sa vérité, à l'image du saumon Gravlax ou des cocottes terroir - nos recettes signatures. **Tous les formats s'envisagent à bonne dose de générosité et de simplicité.** Mention spéciale pour la formule du « stand up dinner » toute en convivialité : terrine maison servie au couteau, herring sandwich aux harengs comme à Amsterdam, animation côte de bœuf ou pain perdu... Des grands classiques bourgeois à la street food, **Kardamome aime les grands écarts !**



L'objectif du traiteur Kardamome ? Mettre le produit au centre de tout, vous surprendre et vous offrir une expérience en créant des rencontres ou en échangeant avec les producteurs. L'authenticité, le terroir, la région, mais aussi les hommes et les femmes derrière l'ensemble de ces valeurs. **C'est ça l'esprit Kardamome : le partage, la gourmandise & la générosité.**

### **TRAITEUR RAISONNABLE**

Une approche moderne, intelligente et juste dans le respect total des produits, des saisons et de la chaîne de transformation.

### **BEAU ET BON**

Grâce à nos produits pensés dans la perspective globale de la chaîne des valeurs : tout ce qu'il y a avant et après le produit est pris en compte.

### **GÉNÉREUX**

Générosité et simplicité sont les maîtres mots pour l'ensemble de vos événements. Plus que du "beau" et du "bon" : du bien.





#### NOTRE CHARTE QUALITÉ & NOS VALEURS

- **Des cartes travaillées autour de produits sélectionnés pour leur qualité** & les hommes et femmes qui les produisent
- **Un état d'esprit** : mettre le produit en avant, en toute simplicité
- **Des histoires à raconter** : des explications sur les provenances, la qualité et surtout des anecdotes autour de la région, la recette ou le producteur
- **Surprendre** par une approche non-conventionnelle
- **Donner du plaisir** à travers l'authenticité et la redécouverte de recettes oubliées
- **Faire découvrir** des pépites
- **Et respecter le produit !**





#### **LA MISE EN SCÈNE & LES ÉQUIPES**

Des étals disposés au centre des espaces, des ateliers « nomades » façon bouquiniste, des tables d'hôtes avec bancs, chaises mais aussi des comptoirs pour s'accouder... Quelque soit le format de votre événement, c'est ça l'esprit Kardamome !

**Nos équipes engagées, passionnées, avenantes et souriantes** connaissent les produits sur le bout des doigts et la composition de chaque plat : un vrai plus pour vos convives ! Au coeur de vos événements, l'interaction : nos équipes suggèrent, donnent envie aux convives par leur discours et la connaissance des mets & des vins à chaque rencontre gustative.





Nos formules clés en main



Petit-déjeuner



Déjeuner

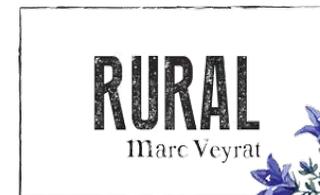
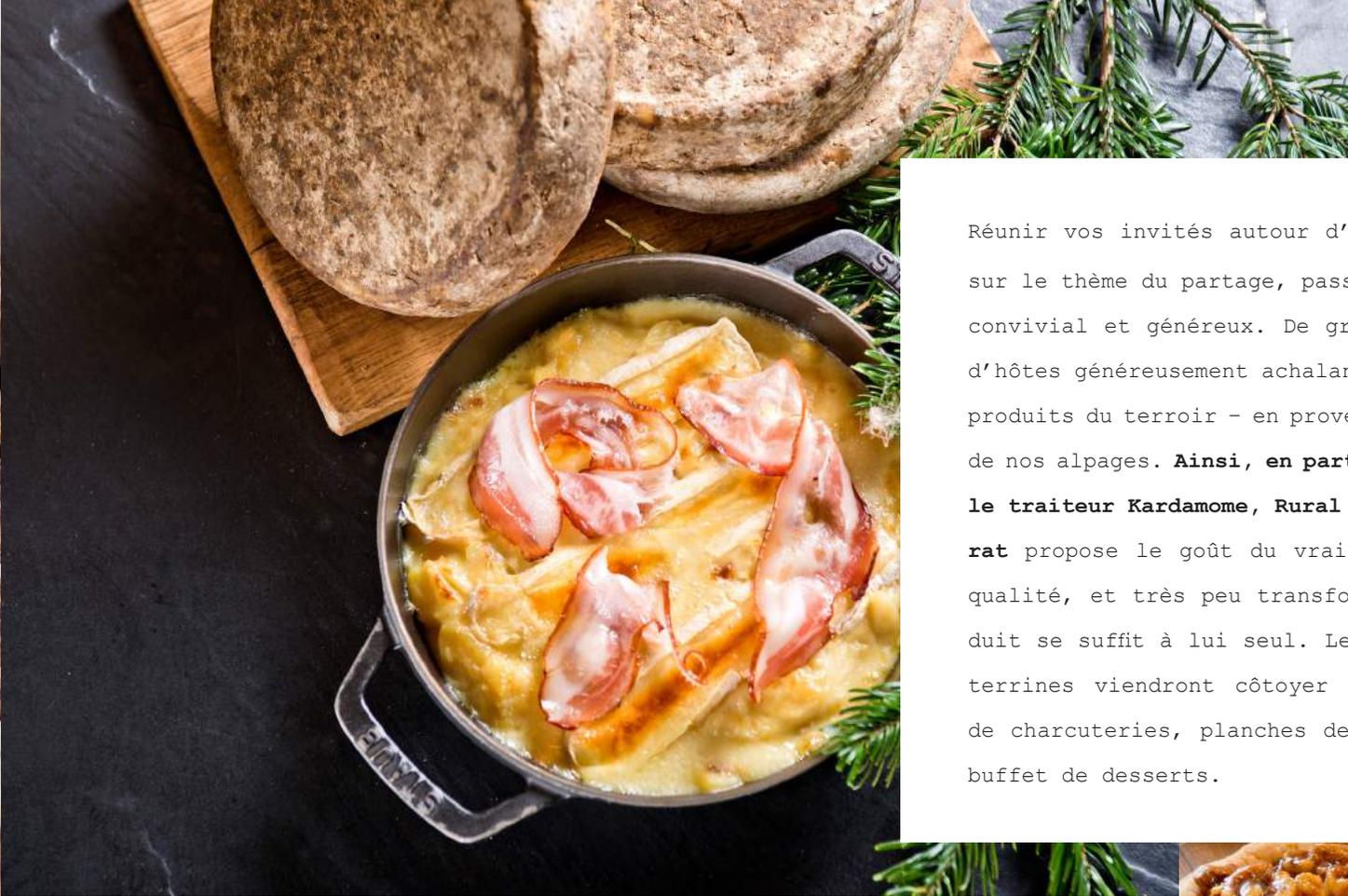


Goûter



Cocktail





Réunir vos invités autour d'un événement sur le thème du partage, passez un moment convivial et généreux. De grandes tables d'hôtes généreusement achalandées de bons produits du terroir - en provenance direct de nos alpages. **Ainsi, en partenariat avec le traiteur Kardamome, Rural by Marc Veyrat** propose le goût du vrai produit. De qualité, et très peu transformé, le produit se suffit à lui seul. Les buffets de terrines viendront côtoyer nos planches de charcuteries, planches de fromages et buffet de desserts.



#### NOTRE OFFRE TRAITEUR

À PARTIR DE 75€ HT

- Gastronomie
- Vins
- Personnel
- Matériel
- Décoration

*\*sur la base de 150 convives*

**Disponible en option** (estimation du coût sur demande) : le camion Café Rural en direct de nos petites routes de montagnes, ou la présence du Chef Marc Veyrat en personne !



5 rue Beaujon 75008 Paris  
[www.kardamome-receptions.com](http://www.kardamome-receptions.com)

[contact@kardamome-receptions.com](mailto:contact@kardamome-receptions.com)  
+33 (0)1 48 11 05 39