

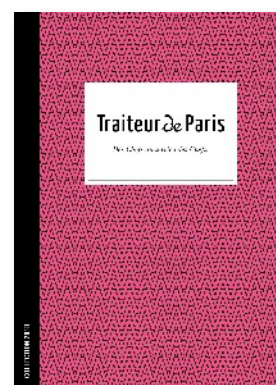
Communiqué de Presse

# Traiteur de Paris

## TRAITEUR DE PARIS VOIT LA VIE EN ROSE AVEC SON NOUVEAU CATALOGUE 2017/2018

Traiteur de Paris, créateur et fabricant de produits surgelés Premium pour les professionnels de la restauration, dévoile son nouveau catalogue pour la saison 2017 / 2018. En accord avec les deux précédentes éditions, l'ouvrage se pare d'une couverture rose qui ne passera pas inaperçue.

Après le jaune orangé et le vert, Traiteur de Paris mise sur un rose profond pour son nouveau catalogue. Au menu de la collection 2017/2018, on retrouve de nombreuses nouveautés, qui côtoient les grands classiques de la maison : les petits fours Saint Germain, des desserts savoureux comme le Cheesecake caramel, les Tartelettes chocolat, citron et citron meringué, le Cappuccino, ou encore des garnitures de légumes tels que l'Écrasé de patates douces et cheddar, la Mousseline d'asperges au parmesan ou le Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive.



Traiteur de Paris, c'est 20 ans d'expertise et des produits vendus aux quatre coins du monde. Au fil des années, ses chefs ont développé une large gamme de produits premium, personnalisables, exclusivement réservés aux professionnels de la restauration.

Les 350 collaborateurs sont pleinement impliqués au projet : fabriquer des produits de haute qualité en y mettant du cœur. La confection des produits demande beaucoup d'attention et de nombreuses tâches sont réalisées à la main.

La volonté de Traiteur de Paris est d'offrir le meilleur de son savoir-faire et cela passe avant tout par le choix des produits utilisés. Les chefs sélectionnent des ingrédients de qualité, en privilégiant ceux d'origine française pour la crème ou le beurre par exemple ou bénéficiant d'une appellation, tels que le caramel au sel de Guérande, les abricots du Roussillon, le citron de Sicile ou encore la vanille Bourbon. Depuis septembre 2017, Traiteur de Paris utilise des matières labellisées pour ses recettes, tel que le chocolat UTZ.

Catalogue disponible sur le site internet de la marque : [www.traiteurdeparis.fr](http://www.traiteurdeparis.fr)

Traiteur de Paris

Siège social

276, rue de Châteaugiron, CS 36331 - 35063 Rennes Cedex. France

PDG : Denis Pinault

Date de création : 1996

Effectif global : 350 collaborateurs

Ateliers de production : Fécamp (160 collaborateurs) et La Guerche de Bretagne (140 collaborateurs)

Certification : IFS et BRC

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

Contact Presse : Bureau de presse Agroalimentaire

Laurence Maignan • [laurence.maignan@bureaudepresseagro.com](mailto:laurence.maignan@bureaudepresseagro.com) • Camille Decaux • [camille@bureaudepresseagro.com](mailto:camille@bureaudepresseagro.com)

12 rue Victor-Hugo 35000 Rennes - Tél. 02 99 36 24 07 - [www.bureaudepresseagro.com](http://www.bureaudepresseagro.com)

