

NOS ENGAGEMENTS

RSE 2026

ROUEN - PARIS

? **Cirette**
le Traiteur



Réseau national de Traiteurs
Organisateurs de Réceptions

LE SOMMAIRE

- QUI SOMMES-NOUS ? - P2
- UNE HISTOIRE, DES VALEURS - P3
- SOCIÉTÉ À MISSION - P4
- NOS CERTIFICATIONS - P5 ET 6
- OBJECTIFS RSE ET RÉCEPTION - P7
- LA RSE ET CIRETTE TRAITEUR - P8
- LA POLITIQUE QUALITÉ - P9
- DES VALEURS FORTES - P10
- CARTES FOURNISSEURS ET PRESTATAIRES - P11
- LE TRI SÉLECTIF CHEZ CIRETTE TRAITEUR - P12
- LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS - P13
- LE PACTE ANTI GASPILLAGE - P14
- CIRETTE TRAITEUR ET L'ENVIRONNEMENT - P15 ET 16
- LES ANIMATIONS CULINAIRES - P17
- NOS COCKTAILS - P18
- LES COFFRETS LOCAVORES - P19
- VOS REPAS ASSIS - P20
- LE GROUPE CIRETTE - P21



QUI SOMMES-NOUS ?

EN 2025

57 COLLABORATEURS AU CŒUR D'UN PÔLE D'ACTIVITÉ
EN NORMANDIE & ÎLE DE FRANCE

7.8 M€ DE CHIFFRE D'AFFAIRES

2 500 M² DE LABORATOIRE & BUREAUX



UNE HISTOIRE



Cirette Traiteur est une société familiale centenaire fondée en **1885**. C'est aujourd'hui la quatrième génération qui s'entoure de plus de quarante collaborateurs pour créer vos envies culinaires.

Basés en **Normandie** au sein d'un laboratoire moderne certifié d'un numéro d'agrément sanitaire européen, nos chefs créent, dessinent et produisent intégralement nos cartes selon les saisons.

Nous mettons un point d'honneur à travailler des produits bruts que nous transformons nous-mêmes et pour lesquels nous exigeons un sourcing et une qualité irréprochables.

Membre de l'**association des Traiteurs de France** depuis **2010**, **Cirette Traiteur** est reconnu sur tout le nord-ouest français pour son savoir-faire, la qualité de sa mise en scène, son dynamisme culinaire et son rapport qualité/prix.

Depuis **2019**, **Cirette** est certifié **ISO 20121** (audit annuel) et valorise son système de management responsable par un référentiel international. Enfin, nous tenons à mettre en avant notre démarche RSE : une prise de conscience pour offrir des réceptions toujours plus respectueuses de l'environnement à chaque étape de la création de votre événement. **Événements professionnels, institutionnels** ou encore **privés**, nous répondons à vos demandes pour les transformer en souvenirs merveilleux.

Racheté en 2024 par Vincent GALLAIS et Sophie SCOLAN, deux collaborateurs de la maison (dont 16 ans pour Vincent) ont décidé de reprendre les rennes de l'entreprise pour l'emmenner vers des beaux projets !

DES VALEURS

SOCIÉTÉ À

Cirette Traiteur est le premier traiteur événementiel sur le territoire national à devenir **Entreprise à Mission** !



QU'EST-CE QU'UNE ENTREPRISE À MISSION ?

Une entreprise à mission inscrit dans ses statuts une **raison d'être** et des objectifs statutaires **sociaux, environnementaux ou sociétaux**. Ce modèle, créé par la **loi Pacte de 2019**, engage les entreprises à concilier **performance économique** et **impact positif** au service de l'intérêt général.

LES 9 MEMBRES DU COMITÉ DE MISSION

Emmanuelle THUNE, Présidente du comité de mission et ancienne co-PDG de Cirette Traiteur

Jean-Louis LOUVEL, Président de PGS et N'Way

David BOFF, Nutritionniste RNPC

Benjamin DUBOC, Directeur Régional de Pomona, Fournisseur et Partenaire

Marie BOZZONI, Directrice Générale des Vedettes de Paris, Client privilège

Solène MOREUX, Cheffe de projets et responsable RSE chez Eko-Events, agence événementielle et client privilège

François-Boris HERIN, Ingénieur Qualité et ancien responsable qualité chez Cirette Traiteur

Mathieu PITOUC, Directeur Commercial Ile de France de Cirette Traiteur

Sophie MOTTET, Directrice des Ressources Humaines de Cirette Traiteur et VESS

MISSION

NOTRE RAISON D'ÊTRE

Depuis le **27 septembre 2024**, Cirette Traiteur officialise son engagement en devenant le **premier traiteur événementiel national à mission**. Notre raison d'être " **Porté par des valeurs d'humanisme et de proximité, Cirette Traiteur conçoit chaque jour des expériences culinaires plus innovantes et engagées. Notre mission : entretenir les liens qui nous unissent via des événements conviviaux qui mettent à l'honneur des produits alimentaires de qualité, sains et respectueux du vivant.**"

NOTRE COMITÉ DE MISSION

Pour garantir la réalisation de cette mission, un comité dédié a été mis en place. Composé de 9 membres aux profils variés, incluant des experts en nutrition, des partenaires locaux, des clients privilégiés et des collaborateurs clés, il veille au suivi et à l'avancement de nos engagements. Ce comité agit sous la présidence d'**Emmanuelle Thune-Cirette** (co-fondatrice de **Cirette Traiteur**) et contribue activement à construire un avenir plus responsable pour **Cirette Traiteur**.

NOS OBJECTIFS

Nous poursuivons une ambition forte : valoriser les **territoires** et une **économie locale**, promouvoir une **alimentation saine**, préserver la **biodiversité** et accompagner nos collaborateurs dans leur épanouissement. Ces engagements structurent nos actions pour proposer un événementiel plus éthique et durable, au service de nos clients et de la planète.

POUR EN SAVOIR PLUS : [CIRETTE-TRAITEUR.COM](https://www.cirette-traiteur.com)

NOS CERTIFICATIONS



CERTIFICATION ISO 20121 DEPUIS 2019 :

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE ET ENVIRONNEMENTALE DES PROFESSIONNELS DE L'ÉVÉNEMENTIEL



MEMBRE DU RÉSEAU NATIONAL DES TRAITEURS DE FRANCE :

PREMIER RÉSEAU NATIONAL DES TRAITEURS-ORGANISATEURS DE RÉCEPTIONS : INNOVANTS ET SOUVENT À L'ORIGINE DES NOUVELLES TENDANCES, LES TRAITEURS DE FRANCE VISENT L'EXCELLENCE À CHAQUE PRESTATION.

SEULEMENT 38 TRAITEURS EN FRANCE DÉTIENNENT CETTE NORME.



PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

PARTENARIAT AVEC EQOSPHERE POUR L'ENCADREMENT DE LA REDISTRIBUTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES NON CONSOMMÉES SUR RÉCEPTION À DES ASSOCIATIONS SOCIALES ET CARITATIVES. SIGNATURE DU PACTE À L'ASSEMBLÉE NATIONALE EN 2015 AVEC GUILLAUME GAROT.



AGRÉMENT SANITAIRE EUROPÉEN DEPUIS 2004



PRIVILÉGIER LES PRODUITS **LOCAUX** CERTIFIÉS **AOP** TELS QUE LES FROMAGES NORMANDS (NEUFCHÂTEL, CAMEMBERT, PONT L'ÉVÈQUE ET LIVAROT)

CERTIFICATION ISO 20121



« MANAGEMENT RESPONSABLE APPLIQUÉ À L'ACTIVITÉ ÉVÉNEMENTIELLE ».

Depuis 2019

AMÉLIORATION CONTINUE

- SOCIAL**
 - OFFRES RESPONSABLES
 - SENSIBILISATION RSE
 - PROMOTION DES CIRCUITS COURTS
 - TRACABILITE DES PRODUITS
- ENVIRONNEMENTAL**
 - TRI SELECTIF
 - GESTION DES SURPLUS
 - DONS A DES ASSOCIATIONS
- ECONOMIQUE**
- RSE**

LES TRAITEURS DE FRANCE



LE CYCLE DE VIE D'UNE RECEPTION RESPONSABLE PAR LES TRAITEURS DE FRANCE

- LES ACHATS RESPONSABLES**
Les circuits courts et la valorisation des territoires
La saisonnalité & le bio
La traçabilité de l'ensemble de nos productions
- LA PRODUCTION**
Les hommes, le bien-être des salariés
La formation des apprentis
L'égalité des chances, la diversité, le handicap
Le bilan carbone de nos maisons
- LA VALORISATION**
La gestion et le recyclage des déchets
La redistribution des surplus alimentaires
- LA RECEPTION**
L'ingénierie logistique (matériel, équipe)
Le choix des matériaux (tissu, vaisselle, etc.)
La mesure de la satisfaction client

LES TRAITEURS DE FRANCE
Organisme de Régulation de l'Industrie de la Restauration Collective

PREMIER PRIX DE L'INNOVATION RESPONSABLE 2018
ComInRSE

SGS

LE MINISTRE DE L'ÉCONOMIE, DES PROFESSIONS, DU DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DE LA CONSOMMATION

NOS OBJECTIFS RSE S'APPLIQUENT À VOTRE RÉCEPTION

ENJEUX SOCIAUX

- Avoir du **personnel formé** et compétent, avoir un maintien des compétences
- Veiller à la **santé & la sécurité** des collaborateurs (ergonomie, bien être au travail)
- Vous sensibiliser à notre démarche **RSE** par ce support et nos **canaux de communication** (print, digital, événements..)
- Suivi des **améliorations** à mettre en place tout le long de la collaboration

ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

- L'ensemble de **nos déchets sont triés et quantifiés**. (tri sélectif, gestion des surplus, don à des associations)
- Nos emballages sont recyclés dans les filières prévues, nos bio-déchets (aliments et fleurs) sont **méthanisés** avec valorisation de l'énergie créée.
- Le suivi strict des **consommations** en ressources et énergies (consommations d'eau et d'électricité)

ENJEUX ECONOMIQUES

- Améliorer le **PROCESSUS D'ACHATS** avec des **FOURNISSEURS LOCAUX** à moins de **200km** (ex: Cougal et Rouen Marée, fournisseurs de poissons également au MIN de Rouen)
- Mesurer votre satisfaction **post-événement** et proposer de nouvelles offres toujours plus attractives et responsables.
- Promotion d'**offres responsables** en matériaux réutilisables ou recyclables (coffrets bois, chariots, paravents culinaires, arbres à cocktail, pantones, ponts suspendus)



CIRETTE TRAITEUR & LA RSE

NOS OBJECTIFS ? TRANSMETTRE UN HÉRITAGE,
VALORISER LA PROFESSION, LE TOUT DANS UNE
PERSPECTIVE D'AMÉLIORATION CONTINUE.

CIRETTE TRAITEUR CONTRIBUE AUX ENJEUX DU
DÉVELOPPEMENT DURABLE EN PENSANT ET
EN AGISSANT AUTREMENT DÈS AUJOURD'HUI.

QUELQUES EXEMPLES DE NOS ACTIONS RSE :

- Ampoules **LED** dans tous les locaux
- Buffets en **bois** recyclés
- Fleurs en papier pour la décoration des buffets
- **Création d'une seconde vie** du mobilier (ponts suspendus, chariots en bois)
- Produits alimentaires de fournisseurs locaux à moins de **200 km**
- Élimination du **plastique**, remplacé par du verre (verrerie, bocaux, bouteilles en verre...)



PONTONS SUSPENDUS - PLANCHES RÉUTILISÉES EN MOBILIER

LA POLITIQUE QUALITÉ

NOS ENGAGEMENTS

DEVOIR D'INCLUSION

ACTIONS AUPRÈS DES PUBLICS
Événement au Parc des Expositions avec
le Crédit Agricole

DEVOIR DE FORMATION

FORMER LE PERSONNEL
Formation SST, Hygiène, Rencontre des
chefs via TDF, formation cuisine

TRANSPARENCE

Information régulière de nos parties
intéressées tout au long du projet.

INTÉGRITÉ

TRAITEMENT DES ATTENTES DES
PARTIES INTÉRESSÉES :
clients, fournisseurs, collaborateurs

NOS MISSIONS ET VALEURS

Esprit d'équipe « Confiance, échange, respect d'autrui et responsabilité : la mise en commun fait la force de chacun. »

Bien être « Apprendre à connaître l'autre, savoir l'écouter pour partager plaisir et satisfaction. C'est alors que la passion de notre métier suscitera du dynamisme. »

Efficacité « Cirette Traiteur assure la compétitivité sur le marché, l'atteinte de ses objectifs certifiés annuellement, sa productivité et la sécurité grâce à la mise en place d'un système d'amélioration continue. »

Excellence « Cirette s'efforce d'apporter l'innovation, la qualité, le professionnalisme et la créativité pour aller au-delà des exigences du client. »

DES VALEURS **FORTES**

INNOVER, CHACUN

Réussir ce défi permanent d'une image d'entreprise **moderne et responsable**, c'est être capable d'une **remise en question** de ses propres compétences et l'envie d'**innover** et d'**inventer** demain. Chez **Cirette Traiteur**, sous l'impulsion de **Vincent et Sophie**, chacun est invité à croire que le monde doit se **transformer**, qu'il faut sans cesse **déranger ses méthodes** pour les **renouveler** dans un esprit d'**amélioration continue**, au bénéfice de son propre confort de travail comme du résultat final, pour le client.

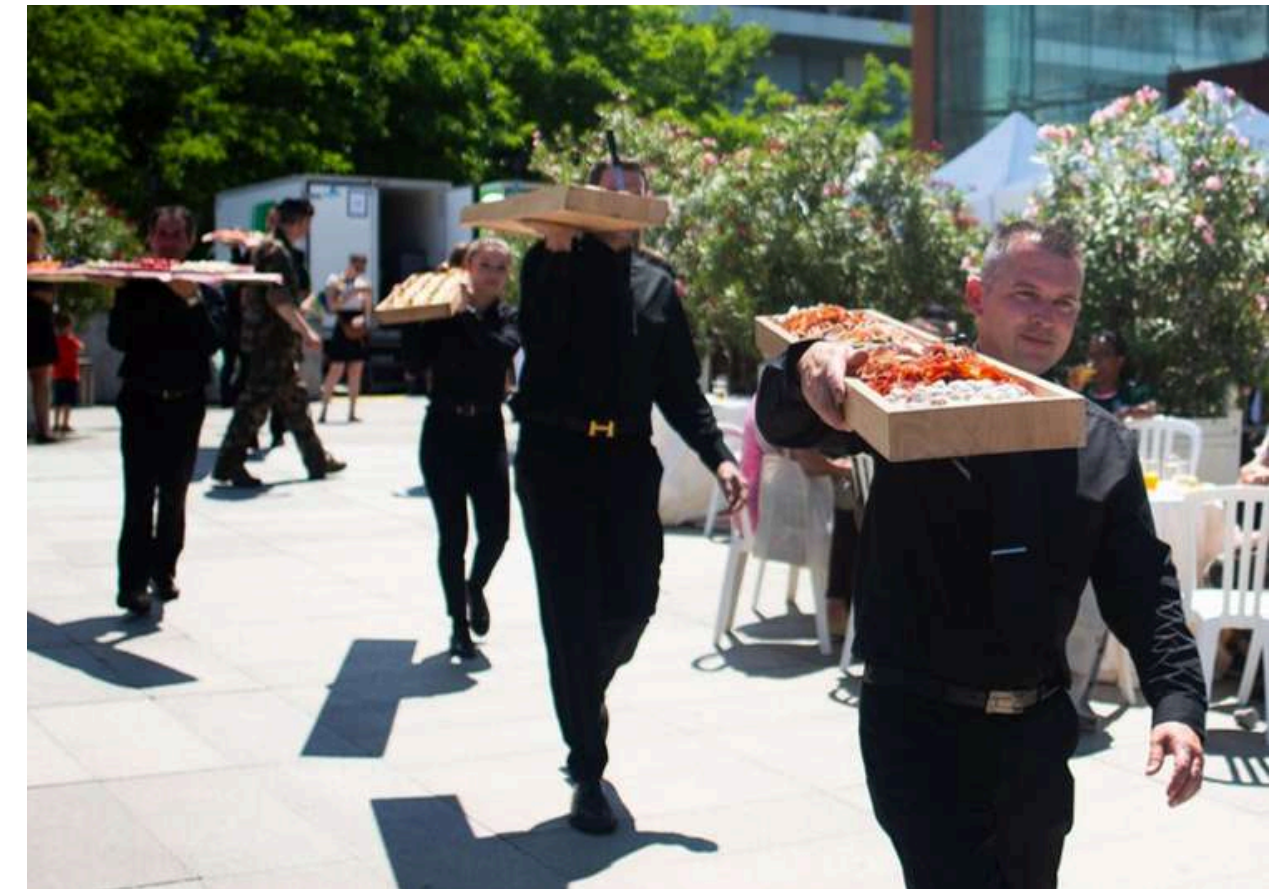
S'ENTHOUSIASMER, ENSEMBLE

Force motrice de **Cirette Traiteur**, l'**enthousiasme** de ses collaborateurs pour le même projet est une **chance rare**. Ici, viser plus haut est **fédérateur d'émotions** dont toutes les équipes sont conscientes et restent à l'écoute pour imaginer des **solutions bénéfiques** pour tous. Échanger, transmettre, reconnaître ou distinguer l'autre pour mieux **avancer ensemble**, les occasions sont nombreuses pour **Vincent, Sophie et leurs employés**, tous investis dans leurs rôles, pour construire une entreprise solide, dont le socle préfigure bien d'autres **aventures captivantes**.



ÉMERVEILLER L'AUTRE

Oser l'**émerveillement**, inviter l'autre à ouvrir son regard vers le **beau** et le **bon**, redéfinir l'horizon des possibles, telle semble être toute l'ambition de **Cirette Traiteur** dans ses missions au quotidien. Croire au meilleur et s'organiser pour l'offrir à travers chacun de ses gestes, c'est le moteur qui rythme **l'équipe** de l'entreprise entièrement focalisée sur la **satisfaction** de ses **clients**, heureuse de les surprendre avec parfois de simples idées de bon sens, la **révélation** d'un produit de **qualité**, fruit du travail d'un **artisan local passionné**, ou autour de mises en scène spectaculaires, non pas pour épater gratuitement mais pour simplement **étonner** et construire des **souvenirs précieux**.



CARTOGRAPHIE DES FOURNISSEURS & PRESTATAIRES

72% DE NOS FOURNISSEURS SONT SITUÉS À - 200 KM DE NOTRE LABORATOIRE



- GROSDOIT (viandes)
- COUGAL (poissons)
- BAUZA (fruits & légumes)
- LES ROCHES BLANCHES (charcuteries)
- FROMAGERIE FRANÇOIS OLIVIER (fromages)
- PETIT FORESTIER (véhicules frigorifiques)
- BONO (boissons)
- OBONGOO (boulangers bio)
- CAVES JEANNE D'ARC (vins & spiritueux)
- ROUEN MAREE (poissons)
- SICERA (cidres & jus normands)
- BULTEL LOCATION (art de la table)
- CANDOR (service propreté)
- JG MODELS (service hôtes et hôtesse)
- KALHYGE (service nettoyage vêtements)
- LES PAILLONS BLANCS - ESAT DE CANTELEU (service nettoyage vêtements)
- LM COMMUNICATION (fabrication goodies)
- CLUZEL (chocolat)
- VERT-TIGES (thés & infusions)
- MAISON OPTION (art de la table)
- AQCF : (service qualité)

LE TRI SÉLECTIF CHEZ CIRETTE TRAITEUR

DÉCHETS RECYCLÉS



VERRE



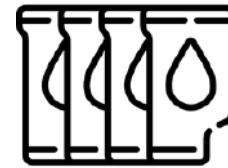
CAPSULES DE CAFÉ



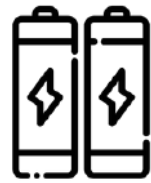
PAPIER ET CARTONS



PLASTIQUE



CARTOUCHES D'ENCRE



PILES/BATTERIES



HUILE DE FRITURE ET GRAISSE



ORGANIQUE /
MÉTHANISATION



BOUCHONS DE BOUTEILLE

* Grâce à la récolte des bouchons en plastique, l'association bouchons 276 aide les personnes en situation de handicap en Normandie.

LE TRI SÉLECTIF EN ENTREPRISE:

Le **tri** et le **suivi** des déchets au sein des cuisines (méthanisation, tri des cartons, des huiles usagées ...) et des bureaux (papier, piles, ampoules, toners).

LE TRI SÉLECTIF SUR RÉCEPTION:

Un véritable défi que nous relevons depuis **2015**, nos maîtres d'hôtel ont été **formés** et ont **à cœur** de participer à cette action.

NOTRE POLITIQUE ZÉRO PLASTIQUE

Nous avons à cœur de respecter la **planète**. Chez **Cirette Traiteur**, nous nous engageons à ne pas utiliser de **plastique** sur réception et le **laboratoire** au plus que nous pouvons ! Le **plastique** alimentaire est **recyclé** après chaque réception. Les softs en bouteilles de verre sont priorisés, les couverts et pics à cocktails sont issus de matières soit **réutilisables** ou **recyclés** (bois, bambou, inox, acier...) soit durables.

100% DE NOS DÉCHETS SONT REVALORISÉS

Nos emballages seront **recyclés** dans les filières prévues.
Nos biodéchets (aliments, fleurs, ...) seront méthanisés avec valorisation de l'énergie créée.

SÉCURITÉ DES ALIMENTS



MÉTHODES DE FABRICATION

Nos produits sont fabriqués dans des **unités de production** différentes en fonction de leur **nature** et du produit fini à réaliser dans le respect des **normes** et de la **réglementation**.

TRAÇABILITÉ DES CONSERVATIONS

La qualité de nos produits est garantie grâce à une **traçabilité** détaillée. Nos produits sont munis d'une **étiquette** qui vous permet d'être renseigné sur la **meilleure conservation** possible et leur **date limite de consommation**.

UNE LUTTE ANTI GASPILLAGE ET UN SENS DE LA REDISTRIBUTION

Enfin, en partenariat avec diverses **associations**, **Cirette Traiteur** s'attache à éviter tout **gaspillage** de nourriture et organiser la **redistribution** des surplus ou des invendus sous réserve de ne pas avoir rompu la **chaîne du froid**.

STOCKAGE OPTIMISÉ

À réception de nos **fournisseurs**, nous stockons les **matières premières** en fonction de leurs **caractéristiques** et veillons à une **conservation optimale**.

HYGIÈNE RENFORCÉE

La démarche du maintien de la **sécurité des aliments** nous impose des contrôles continus afin d'assurer une hygiène irréprochable de nos **locaux**, de nos chaînes de production jusqu'au **service logistique** sur événement.

PACTE ANTI GASPILLAGE

DÉJÀ 1200 « ÉQUIVALENTS REPAS » SERVIS EN 2023

Cirette Traiteur, participe à la lutte contre le gaspillage alimentaire et s'engage à redistribuer sous conditions, les denrées non consommées sur réception à des associations venant en aide aux personnes en difficulté.

PIECES ELIGIBLES AU DON



JE DONNE

NON SERVIS

- PAIN & VIENNOISERIES
- FROMAGES, FRUITS BRUTS

NON SERVIS

DENRÉES QUI N'ONT PAS SUBI UNE RUPTURE DE LA CHAÎNE DU FROID

ENTRÉES, PIÈCES COCKTAIL

- VIANDES, POISSONS
- ENTREMETS
- SANDWICHES
- PLATEAUX REPAS
- LUNCH BOX



RECONDITIONNEMENT DES PRODUITS DONNÉS

FACILITER LA CONSERVATION, LE STOCKAGE, LE TRANSPORT

ET LA DISTRIBUTION DES PRODUITS

EN CARTON

- PAIN & VIENNOISERIES
- FRUITS BRUTS
- PLATEAUX REPAS

EN BARQUETTE

- ENTRÉES & PIÈCES COCKTAIL
- VIANDES, POISSONS & ACCOMPAGNEMENTS

DESSERTS

FILM PLASTIQUE & CARTON

- SANDWICHES
- FROMAGES



JE NE DONNE PAS

PRODUITS EXCLUS PAR NATURE

- VIANDES NON CUITES : HACHÉES, DÉCOUPÉES, ABATS
- COQUILLAGES, CRUSTACÉS
- PRODUITS CONTENANT MAYONNAISE
- PRODUITS CONTENANT CRÈME PATISSIERE & CHANTILLY
- FARCE

PRODUITS EXCLUS CAR MODIFIÉS

PENDANT LA RECEPTION

- PRODUITS DONT LA CHAÎNE DU FROID A ÉTÉ ROMPUE
- PRODUITS CHAUFFÉS
- PRODUITS SERVIS OU PRÉSENTÉS

Les Traiteurs de France ont signé en 2015 à l'Assemblée Nationale le pacte national contre le gaspillage alimentaire.



LE COVOITURAGE

Nous avons mis en place un système de **covoiturage** pour les déplacements sur réceptions mais aussi dans les trajets quotidiens entre toutes les équipes **collaborateurs** ayant les mêmes **horaires de travail**.

Nous avons pour **ambition** d'acquérir de nouveaux véhicules **électriques** dans les prochaines années à venir.

UNE DÉCORATION DURABLE



Pour nos décorations de **table** ou de **buffets**, nous privilégions les **plantes aromatiques**, les **fleurs en tissu** et en pots réutilisables mais également des **fruits** et des légumes que nous réutilisons dans nos préparations post événement.

BONBONNES D'EAU DU ROBINET

Dans l'optique de limiter le nombre de **bouteilles plastiques**, de limiter le poids dans les **camions** et donc les émissions de **CO2** mais aussi de valoriser la **qualité de notre eau**, nous proposons dorénavant sur nos **buffets** des bonbonnes d'eau du **robinet**.

Ces jolies bonbonnes de style rétro peuvent contenir des eaux **aromatisées** ou **tout autre soft**.

RÉGIMES ALIMENTAIRES VEGGIE, VEGAN & GLUTEN FREE

Nous avons à cœur de **satisfaire tout le monde** et dans notre démarche RSE nous avons formé une partie de nos équipes de cuisine à la **cuisine végétale**.

Nous sommes en mesure de proposer des **menus complets**, des plats **goûteux, colorés, légers, gourmands et funs** comme le reste de notre cuisine mais également de nous adapter aux préférences de **chacun** (sans gluten, sans lactose...)

Nos **chefs** sont plus que des **cuisiniers** jouant sur la **tradition française**, ce sont de véritables saltimbanques en matière de **créativité** et de **connaissances culinaires**, qu'ils ont mis en place depuis la naissance des **tendances gastronomiques**.



LES ANIMATIONS CULINAIRES

DANS LE BUT DE SATISFAIRE LES DEMANDES DE NOS CLIENTS, LES ÉQUIPES DE CIRETTE TRAITEUR ONT CRÉÉ DES ANIMATIONS CULINAIRES RSE

LE VELOCIRETTE

Un vélo équipé d'un blender qui permet de mixer des fruits frais en pédalant



Une carte entière a été conçue avec différentes animations culinaires

ATELIER CULINAIRE BAR À PÂTES



ATELIER CULINAIRE JAMBON ESPAGNOL



(foie gras, burger, saumon, pain pita, jambon espagnol et italien...)

NOS COCKTAILS

CIRETTE TRAITEUR PREND À CŒUR DE RÉALISER TOUTES VOS ENVIES CULINAIRES, PRODUITES PAR SES CHEFS !

CIRETTE TRAITEUR VOUS PROPOSE :

Une carte cocktail variée et renouvelée deux fois par an.

LE PLUS ?

Être en accord avec les dernières tendances gastronomiques.

3 STYLES:

- Du **FINGER FOOD** plus élaboré, concocté par nos chefs de cuisine et de pâtisserie.
- Des pièces **DRUNCH** plus copieuses et pratiques à déguster lors d'un colloque ou d'une soirée décontractée.
- Les désormais célèbres **COFFRETS LOCAVORES** redéfinissant les codes du cocktail traditionnel.



LES COFFRETS LOCAVORES

CES BUFFETS SE DÉCLINENT
EN 5 TYPES :

FROMAGERS

FRUITERS

CHARCUTIERS

PAIN

POISSONNIERS

MARAÎCHERS

BOUCHERS



Originnaire de **Normandie** et fier de son **terroir riche** en saveurs, **Cirette Traiteur** vous propose une offre issue de fournisseurs **locaux normands** ou du bassin parisien, ou dans un périmètre de **200 km maximum** autour de **Rouen**.

En plus de la mise en avant des **richesses gastronomiques** de la région **normande**, cette offre, permet également de réduire considérablement l'impact de votre événement sur **l'environnement** en limitant notamment la circulation des produits et la production de **gaz à effet de serre**.

?Cirette
le Traiteur



Réseau national de Traiteurs
Organisateurs de Réceptions

VOS REPAS ASSIS

COCKTAILS DINATOIRES OU REPAS ASSIS, C'EST AU CHOIX !

Cirette Traiteur ne se consacre pas qu'aux entreprises ! Nous fabriquons aussi les plus beaux souvenirs de votre vie.

Mariages, Anniversaires ou même juste pour le plaisir !

Notre chef vous concocte ses meilleures recettes tout en respectant la planète.



Nous élargissons notre gamme de porcelaine de façon à vous proposer un repas grandiose et chic.



Notre carte propose un large choix pour les **gourmands**, les **intolérants alimentaires** et les **engagements personnels (menus sans viande)**, nous savons nous renouveler et mettre à l'honneur les produits de **saison** pour le bonheur de vos plus fines **papilles** !

Sur chaque réception nous mettons à disposition notre **book des allergènes**.



www.cirette-groupe.com

Plus qu'un traiteur, **Cirette Groupe**, incubateur de savoir-faire à la fois moderne, créatif, passionné et éco-responsable a mis en place 2 départements. Entre la restauration et l'événementiel, ils se lient entre eux pour enjouer vos papilles, vos yeux et toutes vos réceptions.

Chaque moment est unique. C'est pourquoi **Cirette Traiteur** imagine pour vous votre événement de demain, sur mesure. Une cuisine authentique, locavore et élégante pour un moment en compagnie de notre équipe dévouée, voilà la promesse **Cirette Traiteur**. Il est le premier département du **Groupe Cirette**.

Dans l'air du temps, **Cookliv** représente l'adaptation et la réactivité. Service de livraison de **Cirette Traiteur**, il est le deuxième département du **Groupe Cirette**. Plateaux repas pour vos déjeuners entre collaborateurs, Cocktails entre amis, Buffets locavores en famille, tout y est pour que votre événement soit une réussite !

?Cirette
le Traiteur

CRÉATEUR D'ENVIES CULINAIRES



!Cookliv
le Traiteur Normand 100 %
en ligne

CLIQUEZ, COMMANDEZ, C'EST LIVRÉ !



NOS ENGAGEMENTS

RSE 2026

ROUEN - PARIS

?Cirette
le Traiteur

contact@cirette-traiteur.com

Avenue du commandant Bicheray 76000 ROUEN

02 35 88 29 98

120 Avenue des Champs Elysées 75008 PARIS

01 42 25 06 26

cirette-traiteur.com

