



succèschef

L'instant à savourer

CATALOGUE TRAITEUR

À DESTINATION DES PROFESSIONNELS
PRINTEMPS 2026



- Valable du 20 mars au 20 juin 2026 -

Chers professionnels,

À l'occasion de la sortie de notre catalogue traiteur du printemps, je souhaite réaffirmer l'ambition qui guide chaque action de SuccèsChef : conjuguer excellence culinaire, responsabilité et proximité.

Afin de répondre au mieux à vos attentes et de renouveler plus régulièrement notre offre, nous faisons désormais le choix de catalogues trimestriels, un par saison. Cette évolution nous permet de vous proposer des recettes toujours plus en phase avec la saisonnalité.

Cette nouvelle offre s'inscrit dans la continuité de nos engagements :

- La valorisation des produits de saison et locaux
- Une démarche responsable, attentive à l'impact de notre métier
- Un accompagnement rigoureux et professionnel de chacun de vos événements

2026 marque également une étape importante pour SuccèsChef, avec le développement progressif de nouvelles offres au sein de notre entreprise, venant enrichir notre savoir-faire.

Je suis fier de pouvoir compter sur des équipes passionnées, engagées et soucieuses de donner du sens à leur métier. C'est grâce à elles que nous pouvons vous garantir un service traiteur d'excellence, à la hauteur de vos événements.

Je vous remercie de votre confiance et me réjouis de poursuivre, à vos côtés, cette aventure culinaire et humaine.

Valentin PASCAL

Président de SuccèsChef

succèschef
L'instant à savourer

Flashez pour accéder au site



<https://www.succescheftraiteur.fr/>

SERVICE COMMERCIAL

07.75.74.67.36

succes-chef@outlook.fr



UNE RESTAURATION ENGAGÉE



Depuis sa création, SuccèsChef se dote de la qualification de **“Société à Mission”**, il s’agit **d’affirmer publiquement nos engagements** environnementaux et sociaux (loi Pacte 2019).

Notre raison d’être, ligne directrice de notre modèle d’affaires, se présente comme suit :

« En tant qu’acteur engagé, nous souhaitons contribuer pleinement à la transition alimentaire en offrant des expériences gustatives permettant de se diriger vers un futur plus désirable. À travers nos ambitions, nous avons la volonté d’impliquer toutes nos parties prenantes au sein du territoire et des communautés. »

Cette raison d’être est inscrite dans les statuts de l’entreprise selon les modalités prévues par le décret n° 2020-1 du 2 janvier 2020.

Afin de jouer ce rôle actif dans la transition sociétale, nous nous engageons à intégrer des pratiques durables dans nos activités, le but étant :

D’agir sur notre **empreinte carbone** afin de limiter nos impacts sur le climat.

De minimiser nos impacts sur la **biodiversité, la terre et l’eau**.

D’exercer une **influence positive** sur le territoire, l’économie locale et les communautés.

Pour mener à bien notre mission sociétale et atteindre les objectifs fixés, nous avons défini 4 axes de responsabilité :

Être acteur de la **transition** et de la **résilience** alimentaire.

Être acteur de **l’économie circulaire**.

Être acteur aux côtés de **l’humain**.

Être acteur au sein du **territoire et de la société**.



DÉCOUVREZ L'INSTANT CHIC : SIGNÉ SUCCÈSCHEF

UNE NOUVELLE ÉTAPE POUR SUCCÈSCHEF

Il y a quelques semaines, nous avons ouvert notre boulangerie à Charmes-sur-Rhône, pour vous offrir du pain à base de farines Ardéchoises, des pâtisseries maison et des viennoiseries au beurre A.O.P..

ÉLÉGANCE & GOURMANDISE

Nos créations sont élaborées avec soin et passion, à partir d'ingrédients de qualité, pour des saveurs authentiques et raffinées.

OFFRE POUR LES PROFESSIONNELS

L'Instant Chic, c'est aussi un service dédié aux entreprises : notre équipe commerciale est à votre écoute pour vos petits déjeuners, goûters et tout autre projet sur-mesure.

contact.pro@boulangerie-instant-chic.fr

Laissez-vous séduire !



PAUSES GOURMANDES : AU FIL DE LA JOURNÉE

FORMULE “PETIT DÉJEUNER”

12.90€ / pers.

Par personne :

- Café Nespresso et thé bio
- Verre de jus de fruits local
- Assortiment de mini viennoiseries au beurre A.O.P.
- Madeleine au miel de lavande
- Yaourt bowl printanier
- Brochette de fruits frais de saison

Vaisselle réutilisable incluse

FORMULE “GOÛTER”

12.90€ / pers.

Par personne :

- Café Nespresso et thé bio
- Verre de jus de fruits local
- Sablé au chocolat
- Tourton aux pommes
- Rocher coco
- Brochette de fruits frais de saison

Vaisselle réutilisable incluse

FORMULE “CAFÉ”

5.90€ / pers.

Par personne :

- Café Nespresso et thé bio
- Verre de jus de fruits local
- Assortiment de mini viennoiseries au beurre A.O.P.

Vaisselle réutilisable incluse



REPAS D'ENTREPRISE : NOS PANIERS



PANIER "GOURMET"

14.90€ / pers.

Par personne :

Menu "Gourmet" cuisiné dans nos bocaux en verre

Entrée + Plat + Dessert

Pain, couverts et serviette

Chaque semaine,
découvrez de nouveaux menus,
disponibles en ligne sur notre site internet :



<https://www.succescheftraiteur.fr/panier-repas-menus>

PANIER "PRESTIGE"

19.90€ / pers.

Par personne :

Menu "Prestige" cuisiné dans nos bocaux en verre

Entrée + Plat + Dessert

Pain, couverts et serviette

REPAS D'ENTREPRISE : NOS PANIERS

LES POINTS FORTS

CHOIX DU PLAT : CLASSIQUE OU VÉGÉTARIEN

LIVRAISON EN LIAISON CHAUDE
À PARTIR DE 12 PANIERS

À DÉGUSTER DIRECTEMENT DANS LES BOCAUX

LAITAGES

Tarif / pers.

- Assiette de fromage A.O.P. - 3.90€
- Yaourt fermier de "Leoncel" - 2.50€

BOISSONS

- Evian 1l - 4.90€
- Vals 75cl - 4.90€
- Softs "Markus" 33cl (cola, limonade, tonic) - 3.50€
- Café Nespresso & Thé bio - 1.95€ / pers.
- Location verre à eau / à vin - 0.40€



PIÈCES COCKTAIL FROIDES : LA SÉLECTION “GOURMET”



8 PIÈCES “GOURMET”

15.90€ / pers.

6 pièces salées :

- Verrine crème de petits pois à la menthe
- Taboulé légumes croquants, olives de Nyons A.O.P.
- Toast de chèvre frais au miel et romarin
- Mini burger de patate douce, crème citronnée et truite fumée
- Brochette mozzarella di bufala, coppa
- Duo de tourtons tapenade et courgettes parmesan

2 pièces sucrées :

- Macaron
- Sablé breton, crème fraise cardamome

12 PIÈCES “GOURMET”

22.90€ / pers.

9 pièces salées :

- Verrine crème de petits pois à la menthe
- Taboulé légumes croquants, olives de Nyons A.O.P.
- Toast de chèvre frais au miel et romarin
- Mini burger de patate douce, crème citronnée et truite fumée
- Brochette mozzarella di bufala, coppa
- Duo de tourtons tapenade et courgettes parmesan
- Verrine crème de lentilles vertes du Berry, crudités
- Mini quiche épinards, chèvre et noix
- Bruschetta aux fenouils confits, tomates séchées et parmesan

3 pièces sucrées :

- Macaron
- Verrine citron, crumble coco
- Sablé breton, crème fraise cardamome

SUR DEMANDE : PIÈCES COCKTAIL EN VERSION “PRESTIGE”, POUR UNE EXPÉRIENCE ENCORE PLUS RAFFINÉE !

PIÈCES COCKTAIL FROIDES : LA SÉLECTION "GOURMET"



Verrine crème de
petits pois à la menthe



Taboulé, olives de
Nyons A.O.P.



Toast de chèvre frais
au miel et romarin



Burger de patate
douce, truite fumée



Brochette mozzarella
di bufala, coppa



Tourtons tapenade et
courgettes parmesan



Crème de lentilles
vertes du Berry



Mini quiche épinards,
chèvre et noix



Bruschetta fenouils,
tomates, parmesan



Macaron



Verrine citron,
crumble coco



Sablé breton, crème
fraise cardamome

À PARTAGER : PLANCHES



PLANCHE DE CHARCUTERIES

3.50€ / pers.

- Saucisson sec d'Ardèche I.G.P.
- Jambon blanc fermier L.R.
- Jambon d'Auvergne
- Robe de coppa
- Pain, beurre et condiments

PLANCHE DE FROMAGES

3.50€ / pers.

- Saint-Marcellin I.G.P.
- Tomme de Savoie I.G.P.
- Picodon A.O.P.
- Bleu du Vercors-Sassenage
- Saint Nectaire fermier A.O.P.
- Pain et noix de Grenoble

PLANCHE APÉRITIVE

39.90€

- Houmous pois chiches, graines de courge et miel
- Crème ciboulette & citron
- Tapenade aux olives vertes
- Fromage aux herbes fraîches, échalotes
- Olives de Nyons A.O.P.
- Pain, toasts, crudités

À PARTAGER : BUFFETS ET FORMULES

BUFFET

22.90€ / pers.

Pièces salées :

Tartelette aux fenouils confits, tomates séchées et parmesan
Mini burger truite fumée, crème citronnée et salade iceberg
Brochette de légumes de saison, mozzarella di bufala
Brochette de poulet, sauce soja

-

Bocaux gourmands (froids) :

Salade coleslaw aux herbes fraîches
Verrine crème de petits pois bio à la menthe du jardin

ou

Bocaux gourmands (chauds) : + 6.00€ / pers.

Ravioles du Dauphiné gratinées L.R.
Parmentier, porc effiloché

-

Pièces sucrées :

Mini éclair au chocolat Valrhona
Macaron

Pain compris - Vaisselle réutilisable incluse - 20 pers. minimum

FORMULE AFTERWORK

149.90€



Planche charcuteries / fromages
15 x pains bretzel, jambon, tomme
15 x tourtons courgette parmesan
15 x verrines taboulé légumes
-
1 x nectar d'abricot local 100cl
1 x cola "Markus" 75cl
1 x Vals 75cl

Pour 12 à 15 personnes
Vaisselle réutilisable incluse

FORMULE MALINE

13.90€ / pers.

Salé :

- Salade de lentilles vertes, chou, feta (en saladier)
- Salade penne au thon et crudités fraîches (en saladier)
- Pizza reine (tomate, mozzarella, jambon, champignon)
- Pain bretzel, jambon blanc fermier et tomme

Sucré :

- Tarte aux pommes

Pain compris - Vaisselle réutilisable en option - 20 personnes minimum

NOTRE SAVOIR FAIRE : SERVICE ET ANIMATIONS



SERVICE COCKTAIL / BUFFET

Sur devis

- Installation de la prestation
- Mobilier pour les buffets
- Personnel pour le service
- Possibilité d'intégrer des animations culinaires
- Vaisselle et verres en dur
- Débarrassage et nettoyage

ANIMATIONS CULINAIRES

Sur devis

Nos animations rendent unique vos événements !
Idéal pour vos soirées d'entreprise, afterwork, team building, cocktail, ...

Par exemple :

Ravioles - Bar à Falafels - Truite gravelax
Fromages & Charcuteries - Mocktail & Cocktail

PRESTATION PERSONNALISÉE

Sur devis

Une prestation traiteur en parfaite adéquation avec votre événement ?
Nous sommes à votre écoute pour la personnaliser !

BOISSONS FRAÎCHES : NOTRE CARTE

SANS ALCOOL

- Jus de fruits "Juste" 1l - 6.90€
- Softs Artisanaux "Markus" - 75cl - 6.90€
- Eau plate "Evian" - 1l - 4.90€
- Eau finement pétillante "Vals" 75l - 4.90€

VINS

Blancs :

- Viognier "Verset A&E" (Cornas) - 18.00€
- Champagne Brut "Philippe Martin" (Cumières) - 40.00€

Rouges :

- Syrah "Dumien Serrette" (Cornas) - 18.00€
- Cornas "Dumien Serrette" (Cornas) - 35.00€

OPEN BAR & COCKTAILS

Sur devis

Un service illimité et élégant pour sublimer vos événements de plus de 30 personnes en toute convivialité

À VOTRE ÉCOUTE

Service commercial

07.75.74.67.36

succes-chef@outlook.fr



NOS CONSEILS

Choisir la bonne formule	Pauses et Apéritifs	Déjeuner	Dîner
Durée de l'événement	1h00	1h30	2h00
Nos suggestions	Pauses gourmandes Page 5 8 pièces cocktail Page 8 Formule afterwork Page 11	Paniers repas Page 6 12 pièces cocktail Page 8 Buffet froid Page 11 Formule maline Page 11	12 pièces cocktail Page 8 Buffet chaud Page 11 Prestations personnalisées Page 12

SERVICE DE LIVRAISON

Livraison offerte à partir de 179,00 euros hors taxes d'achat pour le secteur 1, 2 et 3

Secteur 1 : 25.00€ : Valence / Guilherand-Granges / Saint-Péray / Cornas / Soyons

Secteur 2 : 35.00€ : Portes-Lès-Valence / Montélégier / Beaumont-Lès-Valence / Malissard / Chabeuil / Montélier / Alixan / Saint-Marcel-Lès-Valence / Bourg-Lès-Valence / Toulaud / Châteauneuf-sur-Isère / Beauvallon / Charmes-sur-Rhône / Saint-Georges-les-Bains / Beauchastel / La Voulte-sur-Rhône / Étoile-sur-Rhône

Secteur 3 : 45.00€ : Toutes communes dans un rayon de 20km autour de Guilherand-Granges, hors celles mentionnées dans le secteur 1 et 2

Secteur 4+ : Sur devis : Toutes les autres communes en Drôme / Ardèche / Isère

COMMANDES & DEVIS

Service commercial

07.75.74.67.36

succes-chef@outlook.fr

LIVRAISON OFFERTE

Dès 179.00€ hors taxes d'achat

Aux alentours du bassin Valentinois

Selon conditions page 14



@SUCCESCHEF

<https://www.succescheftraiteur.fr/>

SUCCÈSCHEF - CATALOGUE TRAITEUR BTOB PRINTEMPS 2026

Nom de l'éditeur : SUCCES CHEF GROUP - S.A.S. au capital de 11.100 € - 430 Rue Gustave Eiffel, 07500 GUILHERAND-GRANGES

Numéro d'immatriculation : RCS AUBENAS B 983 800 772 - Siret 98380077200011

Numéro de TVA intracommunautaire : FR12 983 800 772

Directeur de la publication : Valentin PASCAL

Crédit photo : Yann CARPENTIER

Date de publication : 14/02/2026

Coordonnées de contact : 07.75.74.67.36 - succes-chef@outlook.fr - <https://www.succescheftraiteur.fr/>

Imprimeur : Vistaprint B.V. - Hudsonweg 8 - 5928 LW Venlo - Pays-Bas

