



# succèschef

L'instant à savourer

**CATALOGUE TRAITEUR**  
À DESTINATION DES PROFESSIONNELS  
ÉTÉ 2026



- Valable du 21 juin au 20 septembre 2026 -

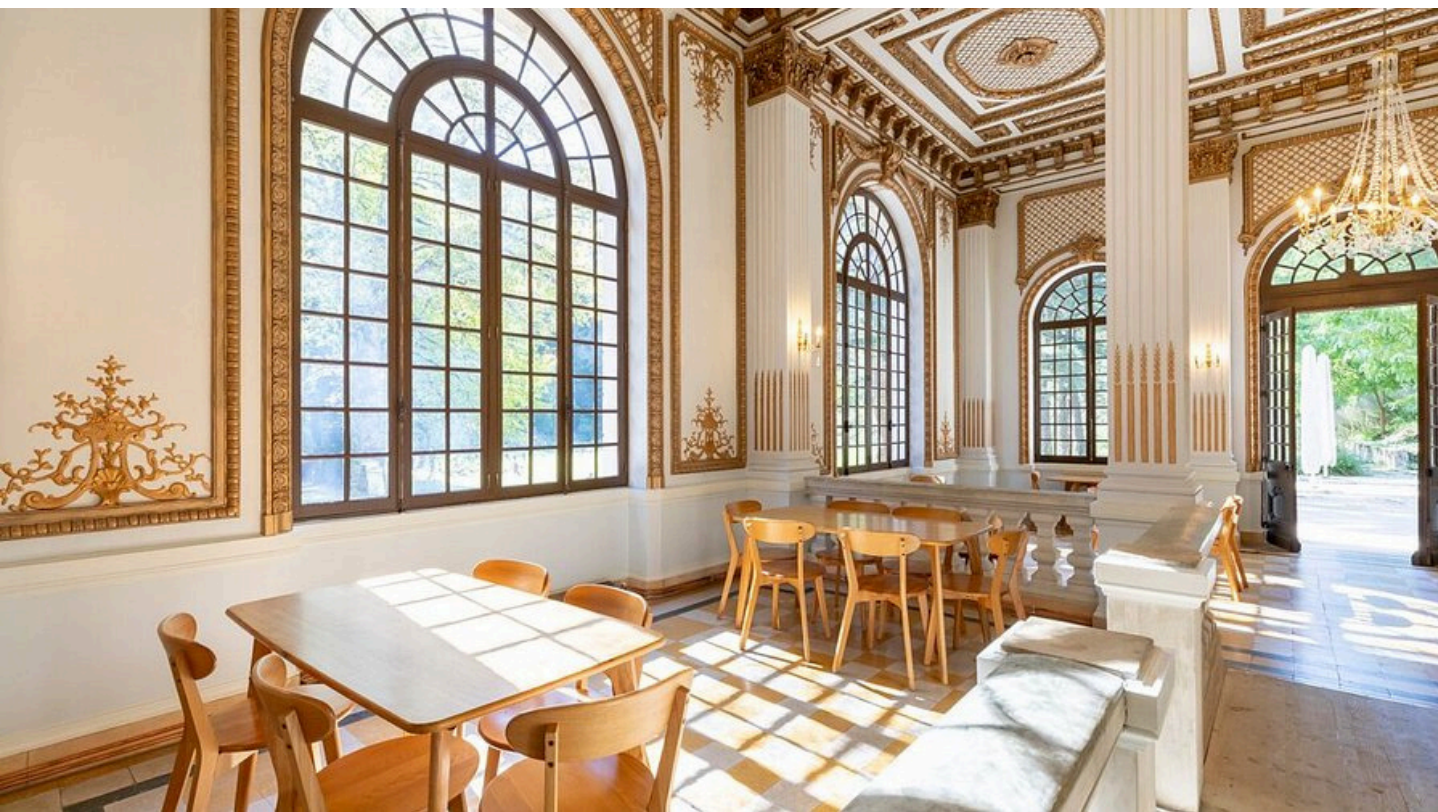
**Chers professionnels,**

Le catalogue traiteur d'été de SuccèsChef s'inscrit cette saison dans une actualité importante : **le lancement du restaurant du Salon Doré de l'Auberge des Dauphins à Saoû**, confié à nos équipes dans le cadre du renouvellement de l'appel d'offres du Département de la Drôme.

Ce lieu emblématique marque une nouvelle étape pour SuccèsChef, avec une restauration pensée en cohérence avec l'identité patrimoniale, culturelle et naturelle du site, au cœur de la forêt de Saoû. À travers ce projet, SuccèsChef affirme une ambition claire : proposer une restauration de qualité, respectueuse de son environnement.

Je vous remercie de votre confiance et vous souhaite un très bel été !

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 ADRESSE DÉDIÉE À LA GOURMANDISEUNE

À Charmes-sur-Rhône,  
notre boulangerie vous accueille chaque jour autour de  
pains élaborés à partir de farines ardéchoises, de  
pâtisseries et de 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.

## UNE OFFRE DÉDIÉE AUX PROFESSIONNELS

L'Instant Chic accompagne également les entreprises  
grâce à un service commercial à votre écoute pour vos  
petits-déjeuners, goûters et projets sur mesure.

[contact.pro@boulangerie-instant-chic.fr](mailto: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 estival
- 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 de caviar d’aubergine et grenade
- Mini pain bagnat, tapenade verte et mozzarella di bufala
- Duo de tourtons tapenade et courgettes parmesan
- Brochette de poulet à la provençale, note citronnée
- Toast fromage frais, tomate confite
- Piperade de légumes, sablé aux herbes

### 2 pièces sucrées :

- Panna cotta, coulis
- Sablé breton, crème d’abricot

## 12 PIÈCES “GOURMET”

22.90€ / pers.

### 9 pièces salées :

- Verrine de caviar d’aubergine et grenade
- Mini pain bagnat, tapenade verte et mozzarella di bufala
- Crème fine de poivron rouge en verrine
- Quiche courgette et chèvre
- Rillettes de truite d’Ardèche, courgettes croquantes
- Duo de tourtons tapenade et courgettes parmesan
- Brochette de poulet à la provençale, note citronnée
- Toast fromage frais, tomate confite
- Piperade de légumes, sablé aux herbes

### 3 pièces sucrées :

- Panna cotta, coulis
- Sablé breton, crème d’abricot
- Biscuit citron pavot

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

# PIÈCES COCKTAIL FROIDES : LA SÉLECTION "GOURMET"



Caviar d'aubergine,  
grenade



Pain bagnat, tapenade  
verte et mozzarella



Crème fine  
de poivron rouge



Quiche  
courgette et chèvre



Rillettes de  
truite d'Ardèche



Tourtons tapenade et  
courgettes parmesan



Brochette de poulet à  
la provençale



Toast fromage frais,  
tomate confite



Piperade de légumes,  
sablé aux herbes



Panna cotta, coulis



Sablé breton,  
crème d'abricot



Biscuit citron pavot

# 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
- Tzatziki
- Crème tomates séchées
- Olives vertes marinées à la provençale
- Olives de Nyons A.O.P.
- Pain, toasts, crudités

# À PARTAGER : BUFFETS ET FORMULES

## BUFFET

22.90€ / pers.

### Pièces salées :

Quiche courgette et chèvre  
Mini burger tomate, mozzarella di bufala et olives vertes  
Brochette de melon et jambon cru  
Brochette de poulet à la provençale, note citronnée

-

### Bocaux gourmands (froids) :

Salade de lentilles vertes du Berry à la grecque  
Crème de courgette

OU

### Bocaux gourmands (chauds) : + 8.00€ / pers.

Lasagnes à la sicilienne (végétarien)  
Parmentier de truite d'Ardèche

-

### Pièces sucrées :

Éclair à la vanille  
Mousse au chocolat Valrhona  
Pain compris - Vaisselle réutilisable incluse - 20 pers. minimum

## FORMULE AFTERWORK

159.90€



Planche charcuteries / fromages  
15 x pains bagnat, tapenade verte et mozzarella di bufala  
15 x tourtons courgette parmesan  
15 x verrines lentilles à la grecque  
-  
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 :

- Taboulé au thon, tomate, maïs et menthe (en saladier)
- Salade de mini penne à l'italienne (en saladier)
- Pizza reine (tomate, mozzarella, jambon, champignon)
- Pain bretzel, jambon blanc fermier et tomme

### Sucré :

- Panna Cotta

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€
- Cola artisanal "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	<p><b>Pauses gourmandes</b> Page 5</p> <p><b>8 pièces cocktail</b> Page 8</p> <p><b>Formule afterwork</b> Page 11</p>	<p><b>Paniers repas</b> Page 6</p> <p><b>12 pièces cocktail</b> Page 8</p> <p><b>Buffet froid</b> Page 11</p> <p><b>Formule maline</b> Page 11</p>	<p><b>12 pièces cocktail</b> Page 8</p> <p><b>Buffet chaud</b> Page 11</p> <p><b>Prestations personnalisées</b> Page 12</p>

## 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 / Montéléger / 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

# succèschef

L'instant à savourer

## 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 ÉTÉ 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 & SUCCES CHEF GROUP

Date de publication : 10/06/2026

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

