



succèschef

L'instant à savourer

CATALOGUE TRAITEUR
À DESTINATION DES PROFESSIONNELS
AUTOMNE 2026



- OCTOBRE - NOVEMBRE - DÉCEMBRE -



PAUSES GOURMANDES

PAGES 4-5



PANIER REPAS

PAGES 6-7



BUFFETS ET COCKTAILS

PAGES 8-13



NOS SERVICES

PAGES 14-15

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**.



**PAUSES
GOURMANDES
AU FIL DE LA JOURNÉE**

PAUSES GOURMANDES : AU FIL DE LA JOURNÉE

PETIT DÉJEUNER		10.50€ HT / PERS.		GOÛTER		10.50€ HT / PERS.	
Expresso et thé bio				Expresso et thé bio			
Jus de fruits local				Jus de fruits local			
Mini croissant pur beurre				Cookie au chocolat			
Mini pain au chocolat Valrhona				Sablé praline			
Yaourt bowl				Tourton aux pommes			
Brochette de fruits frais				Brochette de fruits frais			
Vaisselle réutilisable incluse				Vaisselle réutilisable incluse			
FORMULE CAFÉ		Expresso et thé bio					
		Jus de fruits local					
		Assortiment 3 mini viennoiseries pur beurre					
5.50€ HT / PERS.		Vaisselle réutilisable incluse					



PANIER REPAS EN BOCAUX

PANIER REPAS : EN BOCAUX

PANIER "GOURMET"

14.90€ HT / PERS.

Menu "Gourmet"

Entrée + Plat + Dessert

Miche de pain

Couverts en inox, serviette

Les menus du mois sont à retrouver
sur notre site internet :
<https://www.succescheftraiteur.fr/panier-repas-menus>

Livraison en liaison chaude à partir de 12 paniers

PANIER "PRESTIGE"

22.90€ HT / PERS.

Menu "Prestige"

Entrée + Plat + Dessert

Miche de pain

Couverts en inox, serviette

Les menus du mois sont à retrouver
sur notre site internet :
<https://www.succescheftraiteur.fr/panier-repas-menus>

Livraison en liaison chaude à partir de 12 paniers

POUR COMPLÉTER

Evian 1l - 4.90€

Vals 75cl - 4.90€

Expresso & Thé bio - 1.95€

Assiette de fromage A.O.P. - 3.90€

Location verre à eau / à vin - 0.40€



BUFFETS COCKTAILS À PARTAGER

PLANCHES

CHARCUTERIES

3.50€ HT / PERS.

Saucisson sec d'Ardèche I.G.P.

Jambon blanc fermier L.R.

Jambon d'Auvergne

Robe de coppa

Pain, beurre et condiments

FROMAGES

3.50€ HT / 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

APÉRITIVE

32€ HT

Crème de potimarron,
ricotta et graines de courge

Fromage frais aux herbes

Tartinable de lentilles vertes du Berry

Houmous de betteraves, chèvre frais

Olives de Nyons A.O.P.

Pain, toasts, crudités



PIÈCES COCKTAIL FROIDES : LA SÉLECTION “GOURMET”



Velouté de céleri
au bleu, noix



Verrine quinoa,
truite gravlax



Toast chèvre,
oignons confits, miel



Burger, patate douce,
lard grillé, érable



Bruschetta automnale,
parmesan



Cake poulet, tomate
confite, olives



Velouté potimarron,
ricotta, jambon sec



Tartelette poireaux,
crème à l'aneth



Chou sésame, crème,
magret fumé



Sablé breton, poire
façon Tatin



Crème chocolat,
crumble



Tartelette citron
meringuée

PIÈCES COCKTAIL FROIDES : LA SÉLECTION “GOURMET”

8 PIÈCES “GOURMET”

15.90€ HT / PERS.

9 pièces salées :

- Velouté de céleri au bleu, noix de Grenoble
- Verrine quinoa, agrumes, truite gravlax
- Toast chèvre, oignons confits, miel
- Burger à l'encre de seiche, patate douce, lard grillé au sirop d'érable
- Bruschetta champignons, parmesan, ail confit
- Cake poulet, tomate confite, olives de Nyons

2 pièces sucrées :

- Sablé breton, poire caramélisée façon Tatin
- Tartelette citron meringuée

12 PIÈCES “GOURMET”

22.90€ HT / PERS.

9 pièces salées :

- Velouté de céleri au bleu, noix de Grenoble
- Verrine quinoa, agrumes, truite gravlax
- Toast chèvre, oignons confits, miel
- Burger à l'encre de seiche, patate douce, lard grillé au sirop d'érable
- Bruschetta champignons, parmesan, ail confit
- Cake poulet, tomate confite, olives de Nyons
- Velouté de potimarron, ricotta, jambon sec
- Tartelette poireaux, crème à l'aneth
- Chou sésame, crème, magret fumé

3 pièces sucrées :

- Sablé breton, poire caramélisée façon Tatin
- Crème chocolat, crumble
- Tartelette citron meringuée

BUFFETS ET FORMULES

BUFFET

22.90€ / PERS.

Pièces salées :

- Tartelette poireaux, crème à l'aneth
- Burger à l'encre de seiche, patate douce, lard grillé au sirop d'érable
- Verrine radis, fromage frais aux herbes
- Brochette de poulet au curry

Bocaux gourmands (froids) :

- Coleslaw, poulet mariné
- Velouté de potimarron

ou

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

- Ravioles du Dauphiné gratinées L.R.
- 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

149.90€ HT / 12 PERS.

- Planche charcuteries / fromages
- 12 x verrines de potimarron
- 12 x minis burger, jambon blanc, tomme
- 12 x bruschettas champignons, parmesan

- 12 x tatins poire caramélisée
- 12 x tartelettes citron meringuée

Pour 12 personnes - Vaisselle réutilisable incluse

FORMULE MALINE

13.90€ HT / PERS.

Salé :

- Salade de lentilles vertes, chou, feta
- Salade de riz, thon
- Pizza reine
- Mini burger, jambon blanc, tomme

Sucré :

- Tarte fine aux pommes

Pain compris - Vaisselle réutilisable incluse - 20 pers. minimum

ANIMATIONS CULINAIRES

RAVIOLES DU DAUPHINÉ

À PARTIR DE 6.28€ / PERS.

**Un incontournable de notre terroir,
revisité devant vos convives**



La Traditionnelle

Ravioles, huile d'olive de Nyons et poivre du moulin

La Forestière

Ravioles nappées d'une délicate sauce aux cèpes

BAR À FALAFELS

À PARTIR DE 6.28€ / PERS.

**Du croustillant, du goût,
des légumineuse bio et Française**



3 sauces au choix

Chili, Yaourt aux herbes, Mayonnaise épicée

Falafel servis chauds devant vos convives

VOTRE ANIMATION CLÉ EN MAIN

- Pour vos événements de 30 à 80 personnes
- 190 € HT + 3,90 € HT par convive
- Installation - Mise en place - Animation (cuisinier)





NOTRE SAVOIR-FAIRE

SERVICES

SERVICES

PRESTATION PERSONNALISÉE

SUR DEVIS

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

SERVICE BUFFET

SUR DEVIS

- Installation de la prestation
- Mobilier pour les buffets
- Personnel de service
- Personnel de cuisine pour les animations culinaires
- Débarrassage et nettoyage

LOCATION

SUR DEVIS

- Verrerie
- Assiettes
- Couverts
- Manges debout
- Tables buffet
- Housses

SERVICE DE LIVRAISON

LIVRAISON OFFERTE À PARTIR DE 179,00 € HT 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 / Montéler / Beaumont-Lès-Valence
Malissard / Chabeuil / Montélier / Alixan / Saint-Marcel-Lès-Valence
Bourg-Lès-Valence / Touloud / 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



@SUCCESCHEF

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

SUCCÈSCHEF - CATALOGUE TRAITEUR BTOB AUTOMNE 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 : 20/08/2026

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