



succèschef

L'instant à savourer

CATALOGUE TRAITEUR À DESTINATION DES PROFESSIONNELS
PRINTEMPS - ÉTÉ

- Valable du 20 mars au 22 septembre 2025 -

Chers professionnels,

Je suis ravi de vous présenter notre catalogue traiteur pour cette saison estivale, reflet de notre engagement pour une cuisine gourmande, raffinée et responsable.

Chaque événement est une occasion de créer du lien, de partager et de savourer des instants uniques. Que ce soit pour une pause gourmande, un repas d'entreprise, ou bien un cocktail dînatoire, nous avons à cœur de faire de vos réceptions des moments inoubliables.

Avec les équipes passionnées et engagées de SuccèsChef, nous avons fait le choix d'une démarche responsable, en privilégiant :

- Des produits frais, locaux et de saison, pour une cuisine respectueuse de notre environnement 🌿
- Une gestion écoresponsable de nos ressources, en limitant les emballages et le gaspillage ♻️
- Un ancrage local fort, en collaborant avec des producteurs et artisans passionnés 🍷

“L'instant à savourer”, c'est la promesse de régaler vos invités tout en donnant du sens à chaque bouchée.

Au plaisir de partager, ensemble, ces instants gourmands !

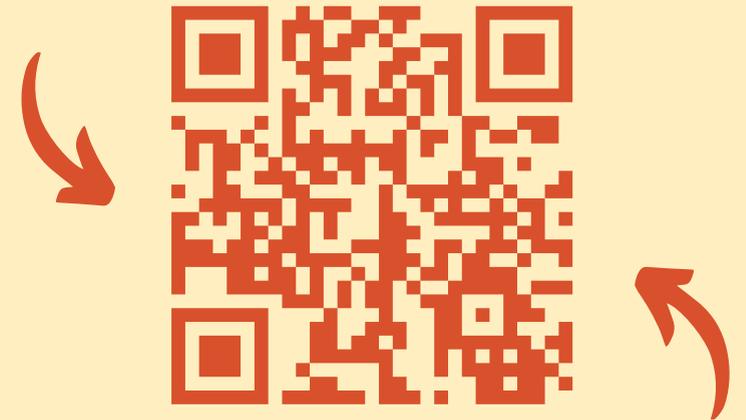


Valentin PASCAL

Et l'équipe 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**.



A still life composition featuring a cup of coffee, a bowl of croissants, and two small glass bowls of jam on a wooden table. The coffee is in a white cup on a saucer. The croissants are in a white bowl with a knife. The jam is in two small glass bowls, one red and one orange, both garnished with a small green herb. The background is a light-colored wall.

Pauses Gourmandes
Au fil de la journée

PAUSES GOURMANDES : AU FIL DE LA JOURNÉE

FORMULE "PETIT DÉJEUNER"

12.50€ / pers.

Par personne :

- Café Nespresso et thé bio
- Verre de jus de fruits local
- Pain au chocolat au beurre A.O.P.
- Madeleine pur beurre
- Yaourt fermier de "Leoncel"
- Brochette de fruits frais de saison

Vaisselle réutilisable incluse



FORMULE "CAFÉ"

6.90€ / pers.

Par personne :

- Café Nespresso et thé bio
- Verre de jus de fruits local
- Mini pain au chocolat
- Mini croissant

Vaisselle réutilisable incluse



FORMULE "GOÛTER"

12.50€ / pers.

Par personne :

- Café Nespresso et thé bio
- Verre de jus de fruits local
- Mini muffin nature et chocolat
- Tourton pomme
- Mini pain au chocolat
- Brochette de fruits frais de saison

Vaisselle réutilisable incluse



ASSORTIMENT TOURTONS

3.90€ / pers.

Une spécialité des Hautes-Alpes

3 tourtons par personne :

- Tourton pomme
- Tourton framboise
- Tourton marron



BOISSONS

Tarif / pers.

- Café Nespresso & Thé bio - 1.95€
- Café Nespresso - 1.70€
- Thé bio - 1.70€
- Jus de fruits "Juste" 25cl - 3.50€
- Eau plate "Evian" 33cl - 3.00€
- Eau finement pétillante "Vals" 33cl - 3.00€





Repas d'Entreprise
Le déjeuner

PANIER REPAS INDIVIDUELS : LE DÉJEUNER

PANIER "GOURMET" 14.90€ / pers.

Par personne :

Menu "Gourmet" cuisiné dans nos bocaux en verre

Entrée + Plat + Dessert

Nous consulter pour connaître le menu

Pain, couverts et serviette

Exemple de Menu :

Salade gourmande, antipasti, mozzarella

Filet de poulet grillé à la provençale, courgette

Panna cotta, coulis de fruits rouges

POINTS FORTS

Choix du menu : classique ou végétarien

Livraison en liaison chaude à partir de 12 paniers

À déguster directement dans les bocaux

POUR COMPLÉTER ...

Tarif / pers.

- Assiette 3 fromages et pain - 4.90€
- Yaourt fermier de "Leoncel" - 2.50€
- Café Nespresso & Thé bio - 1.95€
- Café gourmand - 4.90€
- Eau plate ou pétillante 33cl - 3.00€



PANIER "PRESTIGE" 19.90€ / pers.

Par personne :

Menu "Prestige" cuisiné dans nos bocaux en verre

Entrée + Plat + Dessert

Nous consulter pour connaître le menu

Pain, couverts et serviette

Exemple de Menu :

Salade gourmande, magret de canard fumé, figues

Oeufs cocotte comté et jambon blanc fermier,
fondue de courgettes, toasts grillés

Tiramisu aux épices



Un repas personnalisé ?

Consultez nous



Cocktails & Buffets
L'art de vos réceptions

PIÈCES COCKTAIL : LA SÉLECTION "GOURMET"

8 PIÈCES "GOURMET"

15.90€ / pers.

6 pièces salées :

- Mini bagel poulet César
- Houmous pois chiches, graines de courge et miel
- Duo de tourtons : tapenade et courgette parmesan
- Wrap Italien, jambon cru, ricotta, tomates séchées, basilic
- Verrine de radis, fromage frais aux herbes fraîches
- Pain bretzel, jambon blanc fermier et comté

2 pièces sucrées :

- Tartelette citron meringuée
- Panna cotta, coulis fruits rouges



*Existe aussi en version
Végétale et Prestige !*

12 PIÈCES "GOURMET"

22.90€ / pers.

9 pièces salées :

- Mini bagel poulet César
- Rillettes de truite d'Ardèche en verrine, pain nordique
- Houmous pois chiches, graines de courge et miel
- Tartelette courgettes à la provençale, chèvre
- Duo de tourtons : tapenade et courgette parmesan
- Wrap Italien, jambon cru, ricotta, tomates séchées, basilic
- Mini pain bagnat estival
- Verrine de radis, fromage frais aux herbes fraîches
- Pain bretzel, jambon blanc fermier et comté

3 pièces sucrées :

- Tartelette citron meringuée
- Panna cotta, coulis fruits rouges
- Crumble fruits de saison, pépites de chocolat



Les pièces cocktail sont comprises entre 30 et 70g chacune

À PARTAGER : PLANCHES & ASSORTIMENTS

PLANCHE DE CHARCUTERIES

39.90€

- Saucisson sec d'Ardèche I.G.P.
- Jambon blanc fermier L.R.
- Jambon sec d'Auvergne I.G.P.
- Chorizo Ibérico
- Condiments
- Beurre Conviette A.O.P.
- Panière de pain

PLANCHE DE FROMAGES

39.90€

- Composition de 4 à 5 fromages affinés
- Noix de Grenoble
- Fruits secs
- Panière de pain



PLANCHE APÉRITIVE

39.90€

- Houmous de pois chiches
- Crème tomates séchées à tartiner
- Tzatziki
- Olives vertes marinées à la provençale
- Olives de Nyons A.O.P.
- Panière de pain, toasts, crudités

FORMULE AFTERWORK

149.90€

- Planche mixte charcuteries & fromages
 - 15 minis pains bretzel, jambon blanc fermier et comté
 - 15 minis pains bagnat estivaux
 - 15 verrines de radis, fromage frais aux herbes fraîches
 - Jus de fruits local 100cl, cola "Markus" 75cl, Vals 75cl
- Pour 12 à 15 personnes - Vaisselle réutilisable incluse

FORMULE BAGELS

149.90€

- Planche mixte charcuteries & fromages
 - 15 minis bagels poulet César
 - 15 minis bagels fromages frais à la truite
 - 15 minis bagels ricotta, tomates séchées, basilic
 - Jus de fruits local 100cl, cola "Markus" 75cl, Vals 75cl
- Pour 12 à 15 personnes - Vaisselle réutilisable incluse

TOURTONS

3.90€ / pers.

Une spécialité des Hautes-Alpes

3 tourtons par personne :

- Tourton tomate mozzarella basilic
- Tourton chèvre
- Tourton courgette parmesan



BUFFETS EN BOCAUX : À PARTIR DE 20 CONVIVES

BUFFET FROID

17.90€ / pers.

Salades en bocaux :

- Salade de perles, légumes grillés de saison
- Salade de lentilles vertes à la Grecque
- Verrine de radis, fromage frais aux herbes fraîches

Tartinables :

- Tzatziki
- Délice d'olives vertes à tartiner

Pièces :

- Brochette tomate, mozzarella di bufala Campana D.O.P.
- Pâté en croûte Label Rouge, salade fraîcheur
- Duo tourtons : courgette parmesan et chorizo

Condiments :

- Pain et toasts
- Crudités

Vaisselle réutilisable incluse



BUFFET CHAUD

21.90€ / pers.

Plats en bocaux :

- Salade de lentilles vertes à la Grecque
- Ravioles du Dauphiné gratinées L.R.
- Parmentier, porc effiloché

Tartinables :

- Tzatziki
- Délice de tomates séchées à tartiner

Pièces :

- Brochette tomate, mozzarella di bufala Campana DOP
- Wrap Italien, jambon cru, ricotta, tomates séchées, basilic

Condiments :

- Pain et toasts
- Crudités

Vaisselle réutilisable incluse



BUFFET SUCRÉ

4.00€ / pers.

Pièces :

- Tourton pomme
- Yaourt bar en bocaux, topping
- Brochette de fruits de saison

Vaisselle réutilisable incluse - Indissociable d'un buffet salé





Boissons
Notre carte

BOISSONS FRÂICHES : NOTRE CARTE

Sans Alcool	25cl	33cl	75cl	100cl
Jus de fruits “Juste” Production locale à Tain-l'Hermitage	3.50€	-	-	6.90€
Softs Artisanaux “Markus” Cola - Tonic - Limonade - Ginger Beer	-	3.50€	6.90€	-
Eau plate “Evian” Eau minérale des Alpes	-	3.00€	-	4.90€
Eau finement pétillante “Vals” Eau de source des Monts d'Ardèche	-	3.00€	4.90€	-
Vins & Champagnes	25cl	33cl	75cl	100cl
Viognier - Blanc Domaine Verset A&E - 07130 Cornas	-	-	18.00€	-
Syrah - Rouge Domaine Verset A&E - 07130 Cornas	-	-	18.00€	-
Champagne “Cuvée Réserve” - Brut Maison de Champagne Philippe Martin - 51480 Cumières	-	-	38.00€	-
Saint-Péray effervescent - Brut - Cuvée Louis Alexandre Domaine Chaboud-Cellier	-	-	25.00€	-

Nous consulter pour connaître la carte complète des boissons & cocktails, et pour les bières pression.



Services et Options
Devis gratuits

SERVICES ET OPTIONS : DEVIS GRATUITS

SERVICE COCKTAIL / BUFFET

Sur devis

- Installation de la prestation
- Mobilier pour le dressage de la prestation
- Personnel pour le service
- Possibilité de réaliser des pièces cocktail chaudes en direct et des animations (nous consulter)
- Vaisselle et verres en adéquation avec la prestation
- Débarrassage et nettoyage



PRIVATISATION FOOD TRUCK

Tarifs haute saison

Semaine : 270€ (demi journée) - 450€ (journée)

Week-end / Jours fériés / Fêtes : 450€ (demi journée) - 680€ (journée)

Des frais de déplacement peuvent s'appliquer

ANIMATIONS CULINAIRES

Sur devis

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

Par exemple : Bar à huîtres - Plancha estivale - Ravioles - Cocktail

PRESTATION PERSONNALISÉE

Sur devis

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



Open Bar & Cocktails

à partir de 14.90€ / personne

À partir de 30 personnes - Service à rajouter

À VOTRE ÉCOUTE

Service commercial

07.75.74.67.36

succes-chef@outlook.fr

succèschef

L'instant à savourer

COMMANDES & DEVIS

Service commercial

07.75.74.67.36

succes-chef@outlook.fr

LIVRAISON OFFERTE

Dès 149€ hors taxes d'achat

Aux alentours du bassin Valentinois

Selon conditions générales de vente



@SUCCESCHEF

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