

# Smart & Good

La restauration intelligente et responsable pour les **entreprises exigeantes**.



# **Smart & Good**

Un partenaire complet, clé en main et créatif

MyTraiteur est une **plateforme digitale de commande traiteur haut de gamme**, dédiée aux entreprises modernes.

Nous croyons que la restauration en entreprise est un levier stratégique pour **attirer les talents**, **fidéliser les collaborateurs** et **valoriser l'image de marque**.

Notre mission : vous **aider à prendre soin de vos équipes et de vos clients**, au quotidien comme dans les moments forts. Petits-déjeuners, repas collaborateurs, afterworks, dîners ou événements d'exception : nous simplifions chaque étape, pour que tout soit plus fluide, plus rapide, plus fiable.



**Good Food** - Bien manger, tout simplement Produits gourmands, locaux, de saison, responsables, provenant de fournisseurs engagés.



**Good Mood** - Créer du lien par la convivialité Événements qui rassemblent et fidélisent vos collaborateurs, avec une gestion fluide libérant du temps à vos équipes.



**Good Move** - Un choix durable et stratégique Zéro plastique, logistique bas carbone, démarche ISO 20121, et réseau de partenaires solidaires.



**Good Tech** - Une interface digitale ultra fluide Devis instantanés, catalogue en temps réel, facturation et reporting automatisé.







- → Produits frais, locaux et de saison
- → 30% végetarien
- Menus inclusifs sur mesure (végétariens, végan, halal, casher)

# Gourmand, lisible et créatif

Good Food

Changement de carte 2X par an



Le 22 février 2022, le laboratoire de production a reçu l'Agrément Sanitaire Européen décerné par la DDPP, attestants :

- Un haut niveau d'exigence en matière d'hygiène, qualité et traçabilité alimentaire
- Un Plan de Maîtrise Sanitaire strict (HACCP), couvrant toutes les étapes, de la réception des marchandises à la livraison chez vous. Audits réguliers, contrôles biologiques et analyses par la société AQCF.
- Une sécurité sanitaire exemplaire, fruit d'un investissement massif et collectif de toutes nos équipes

### L'identité Culinaire : Qualité, Innovation & Gourmandise

Nos chefs imaginent des créations **fraîches**, **légères et gourmandes**, respectueuses des produits de saison (30% de végétarien) :

- → Street-food : Pita, burger, wrap, navette, choux et petits plats bistronomiques (Conchiglie aux asperges et pesto, salade de choux marinés et saumon gravlax, salade thaï au poulet mariné...)
- → Pièces pics élégantes : Courgette aïoli, Conchiglie à la truffe, Saumon brûlé aux herbes, Magret de canard à la framboise...
- Classiques revisités: Mini Bouillabaisse, Vitello tonnato, oeufs mimosa, Poulet basquaise, Veau à la coréenne, Tataki de bœuf, Chou yuzu-mûre
- Animations culinaires de saison :
  - Printemps / été : barbecue, lobster roll, glace à l'italienne, bar à poke, bar à huîtres, bar à cocktail...
  - Automne / hiver : raclette, crêpes gourmandes, bar à risotto, hot-dog / burger / pizza party...

FR 92.026.003 CE



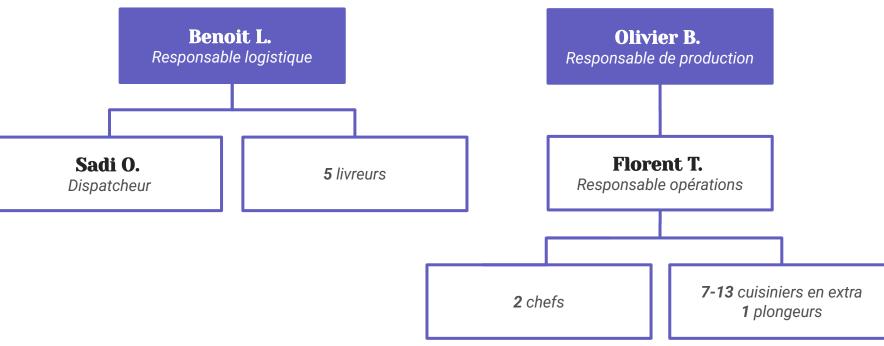






# Une équipe de production passionnée

Good Food







- Couverture complète des prestations
- → Offre sur-mesure disponible
- Accompagnement humain
- Des devis sur mesure avec une grande réactivité

# L'Art de la Table par MyTraiteur

Good Mood

Chez MyTraiteur, la présentation impeccable et élégante de chaque événement est essentielle pour refléter votre image d'excellence. C'est pourquoi nous avons choisi **Options**, leader de la location événementielle, reconnu pour sa **fiabilité**, **sa réactivité et l'étendue de son catalogue**.



- Standard : Élégance sobre et intemporelle, adaptée à tous les contextes professionnels.
- SmArt Déco : Créative et chic, une touche d'audace pour des événements marquants.
- **Végétal**: Naturelle et fraîche, parfaite pour une ambiance conviviale et responsable.

### 🥂 Mobilier, vaisselle & verrerie :

- Sélection rigoureuse de mobilier design, confortable et modulable.
- Vaisselle raffinée en porcelaine blanche, couverts élégants, verrerie cristalline, pour une présentation impeccable.
- Possibilité de personnalisation poussée selon vos besoins (couleurs, thèmes, formats).



- → Large gamme et même sur mesure
- Gestion rigoureuse du matériel livraison et reprise fluides.

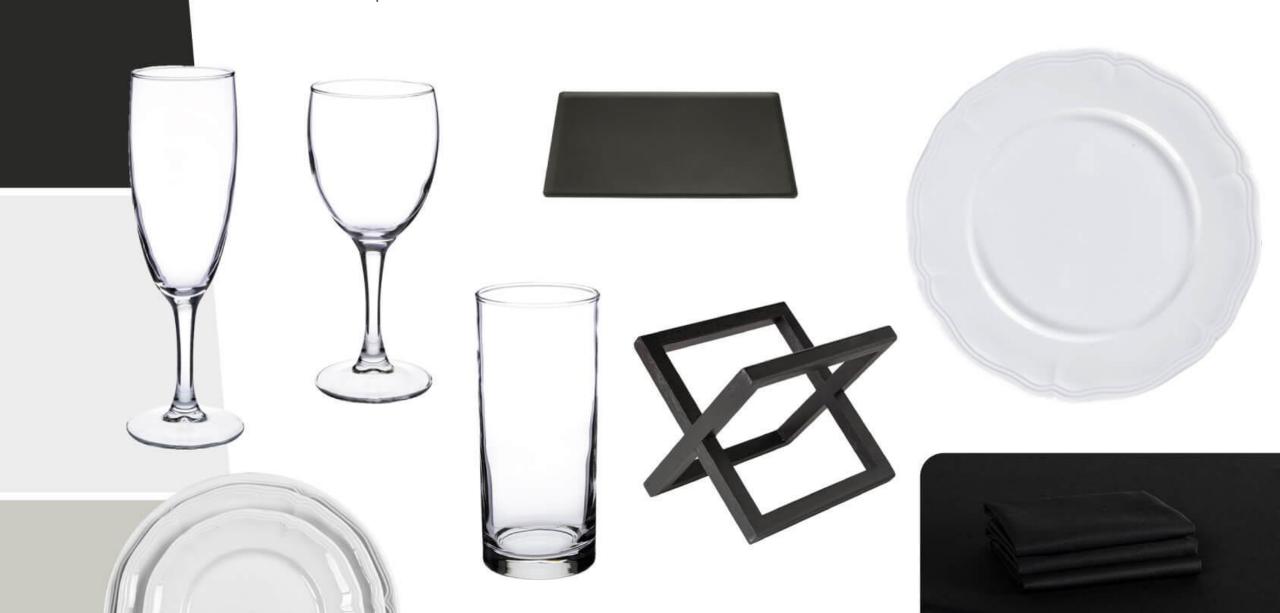






# Art de la table Standard

Un moodboard pour vous mettre dans l'ambiance de votre événement



# Art de la table Art déco chic Un moodboard pour vous mettre dans l'ambiance de votre événement







# Une équipe commerciale dévouée







# Équipe de maîtres d'hôtel expérimentée

Good Mood

Chez MyTraiteur, chaque événement réussi commence par des équipes de maîtres d'hôtel exemplaires, soigneusement sélectionnées et formées.

### Sélection rigoureuse & Formation exigeante

- → **Recrutement approfondi**: entretien personnalisé, évaluation pratique sur les savoir-faire (service à l'assiette, gestion cocktail) et savoir-être.
- Formation continue:
  - Excellence relationnelle, présentation, gestion client.
  - Logistique responsable & normes RSE.

### Tenue & Présentation irréprochables

- Tenue installation: T-shirt noir ou blanc, pantalon noir, chaussures sobres.
- Tenue prestation: chemise noire repassée, pantalon de ville noir, chaussures cirées, hygiène personnelle stricte (cheveux attachés, mains impeccables).

### **Signature Charte d'engagement**

Chaque maître d'hôtel s'engage formellement à respecter :

- Ponctualité et rigueur opérationnelle.
- → Normes d'hygiène et feuille de route client.
- Présentation irréprochable en ambassadeur MyTraiteur auprès de vos équipes et invités



Nous proposons également hôtesses, cuisiniers ou agent de sécurité si besoin





- → Zéro plastique,
- → lutte contre le gaspillage alimentaire (partenaire Phenix)
- → Valorisation RSE par Écotable
- → Vers la certification ISO 20121 structurée et audit prévu juin 2027

# Nos engagements RSE



### **Approvisionnement Responsable**

- → Produits locaux, de saison, biologiques et labellisés
- → Viandes d'origines françaises
- Softs bio, vins en biodynamie, thé et cafés bio







### Réduction des Déchets & Lutte contre le Gaspillage

- → Système 100 % réutilisable pour cocktails
- → Emballages biodégradables pour petits-déjeuners et plateaux (<30 pax)
- → Zéro plastique (prestation sur demande)
- → Gestion des surplus alimentaires avec dons (Phénix)

### **Logistique Bas Carbone**

→ Optimisation des tournées et utilisation de véhicules propres (objectif 70 % électrique ou GNV d'ici 2027)

### **Engagement Social & Inclusif**

- → Partenariats solidaires (Cuistot Migrateur, Biscornu)
- → Index d'égalité professionnelle élevé (>80/100)

### Partenariat RSE avec



MyTraiteur s'est associé à **Écotable**, acteur de référence de l' éco-responsabilité en restauration, afin d'approfondir et valoriser son engagement environnemental.

- Audit complet de notre impact environnemental (gestion des déchets, énergie, achats alimentaires/non-alimentaires)
- Annuaire exclusif de prestataires engagés (produits alimentaires durables, produits ménagers responsables, valorisation des biodéchets, systèmes de consigne)
- 📚 Ressources pédagogiques dédiées à l'éco-responsabilité
- Calcul du Resto-Score Écotable
- Labellisation Écotable (à venir courant 2026)

# Vers la certification ISO 20121





- → 70% de livraisons en véhicules électriques ou GNV
- → Suppression du plastique à usage unique
- → Vers 100% d'emballages réutilisables

### Promouvoir une alimentation responsable

- → 30% de nos prestations sont végétariennes
- Produits locaux, de saison et bio
- → Dons des surplus alimentaires aux associations

### S Agir pour l'inclusion sociale

- Sourcing de traiteurs solidaires
- → 40% des achats en circuits courts
- → Sensibilisation et formation du personnel

### Favoriser l'innovation positive dans l'événementiel

- → Politique développement durable 2025-2027
- Tableau de bord RSE et revue annuelle
- Comité parties prenantes



nous accompagne pour la certification



Chez MyTraiteur, la certification **ISO 20121** est une étape essentielle, concrète et structurée pour prouver notre engagement durable.



### Pourquoi ISO 20121?

Cette norme internationale est spécifiquement dédiée à la gestion responsable des événements. Elle garantit à nos clients des événements à impact positif, rigoureusement organisés et régulièrement améliorés.

Étape	Actions concrètes	Date cible
Diagnostic initial	Audit interne, identification des axes d'amélioration	Avril-Juin 2025
Plan d'action	Formation équipes, mise en place procédures ISO 20121	Décembre 2025
Déploiement terrain	Audits internes et ajustements	mars 2026
Certification finale	Audi externe & obtention certification ISO 20121	Juin 2027

# Ils font confiance à notre expertise

Nous sommes le partenaire récurrents de grand comptes

- Google 300 à 800 pax : Catering VIP, afterworks, cantine digitale, snacking & pause permanentes, desserts de la cantine (tous les jours)
- Adobe 300 pax: weekly breakfast, pauses gourmandes, monthly afterworks, quarterly summits, Christmas parties
- Ardian 150 pax: Inspiration days, event internes, women clubs
- Polène 100 pax: monthly breakfast, summer & Christmas parties
- Hogan Lovells 60 pax: plateaux-repas, casual lunches, VIP catering
- Jus Mundi 60 pax: monthly afterworks
- Oliver wyman 40 pax : corporate events























### Nos référencements lieux plus récents

- Centre événementiel de Courbevoie
- Nouveau Casino

Cité de l'histoire (VIParis)

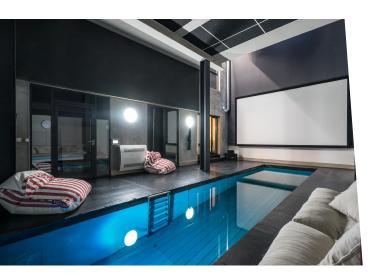
- → Le 13e art
- Éternelle Notre dame (Viparis)
- → Le Centaurial

### D'autres références et lieux qu'on adore :

- Musée des Arts Forains : France digital 350 pax
- **Musée d'Orsay :** Libération 250 pax cocktail avec animations
- Jardin d'Acclimatation : Philippe morris 250 pax
- Cocktail dînatoire avec animations: 250 pax
- **Bouygues:** garden party barbecue 800 pax
- **Sénat :** ENSS remise de prix 150 pax
- **Opéra Garnier :** BFM TV et RMC 10 cocktails dinatoires 100 pax
- **Ambassades :** Argentine, Canada, Australie, Hongrie, Singapour
- **Amazon:** Nouvel an Lunaire cocktail dinatoire à thème 80 pax

# Lieux

De l'expérience avec plein de lieux













# À votre service









