

**COLLECTIF
TRESS**



**Collectif de traiteurs
et de foodtrucks au
service de
l'alimentation
durable**

NOS PRESTATIONS



CONCEPT

Le collectif TRESS accompagne les organisateurs d'évènements en garantissant :



Charte de valeurs de la cuisine durable



Traiteurs, foodtrucks diversifiés



Interlocuteur unique



Prestations sur-mesure

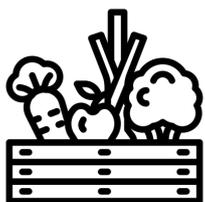


Cuisine de chefs, gourmande et éthique

**COLLECTIF
TRESS**


CHARTRE DE VALEURS

APPROVISIONNEMENTS



Des produits de saison, des produits locaux et/ou certifiés Agriculture Biologique selon la maturité des filières de notre terroir, en majorité issus des circuits courts.
Aucun produit OGM ni de produits ultra transformés.

LES PRATIQUES EN CUISINE



Une cuisine dans la démarche du Fait Maison.
Une carte gourmande, équilibrée, incluant une proposition végétarienne variée.
La limitation du gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets en compostage ou recyclage, la mise en place d'une démarche zéro déchet en limitant les emballages à usage unique.

PRINCIPES DE L'ESS



Nos partenaires s'engagent à favoriser les échanges économiques dans leur territoire et à intégrer dans leur fonctionnement, leur financement et/ou leur gouvernance les principes de l'économie sociale et solidaire.

SALONS ET CONGRES

PROPOSITION

- Installation d'une halle à manger à destination des visiteurs avec nos foodtrucks partenaires
- Livraison de plateaux repas pour les exposants / intervenants qui souhaitent gagner du temps
- Corner café et coin buvette
- Cocktail traiteur pour moments privilégiés



SALONS ET CONGRES

Exemple de prestation

Salon de l'escalade



- Plus de 1000 repas servis sur 3 jours.
 - 3 foodtrucks : crêperie comptoir, Cuisine afro-antillaise, snacking éco-responsable
- Livraison de 450 plateaux repas aux exposants
- Pause permanente club exposants avec café et collation

SALONS ET CONGRES

Exemple de prestation

Congrès annuel des Maires du Rhône



- Livraison des dotations cocktail sur 75 stands
- Bar à vins régionaux
- Accueil café du matin + pauses gourmandes
- Foodtruck pour vente grand public

FORMAT FOODTRUCK

PROPOSITION

- Lieu éphémère :
 - Rotation hebdomadaire de foodtrucks aux spécialités culinaires diversifiées
- Festival : vente grand public, catering
- Emplacement régulier : pause déjeuner au pied des entreprises
- Privatisation Foodtruck pour événementiel



FORMAT FOODTRUCK

Exemple de prestation

La Cité des Halles



- + de 12 000 repas servis sur les 3 mois de la période estivale
- 15 foodtrucks et traiteurs avec différentes spécialités culinaires en rotation
- Prestations sur mesure lors de privatisations du site

FORMAT FOODTRUCK

Exemple de prestation

Festival



- Installation d'un coin restauration
- Catering staff et artistes
- Logistique écoresponsable

PRESTATIONS TRAITEUR

PROPOSITION

- Livraison de plateaux repas en zéro déchet à partir de 15 commandes
- Cocktail jusqu'à 500 convives avec plusieurs traiteurs et animation culinaire possible
- Catering culturel avec installation de l'office traiteur sur le lieu de l'évènement



PRESTATIONS TRAITEUR

Exemple de prestation

Universiftés



- Cocktail pour 200 convives avec pièces traiteurs, vins locaux, service aux plateaux
- Catering pour 600 participants en zéro déchet
- Livraison de 150 paniers repas pour le staff

ACCOMPAGNEMENT

De la préfiguration à l'exploitation, Paul et Fabien accompagnent les organisateurs d'événements dans la mise en place de solutions d'alimentation écoresponsable.

Parlez leur de votre projet !

NOUS CONTACTER



contact@collectiftress.fr



www.collectiftress.fr