



DES ÉVÈNEMENTS
au goût du jour

2024

DOSSIER DE PRESSE



TÉ, DES ÉVÈNEMENTS AU GOÛT DU JOUR

DEPUIS PLUS DE 20 ANS

Acteur évènementiel, Té organise des évènements professionnels et réceptions privées dans ses lieux, le Pavillon Elysée Té et L'Usine Té mais également dans des lieux partenaires.

Gastronomie inventive, réalisée par Le Traiteur Té, scénographie recherchée, animations créatives, mélanges raffinés de textures et de saveurs, harmonie de la décoration et des arts de la table, élégance du service : **Té soigne les moindres détails afin de faire de chaque évènement une expérience unique.**

L'implication et la flexibilité de nos équipes permet d'imaginer des déjeuners confidentiels d'une dizaine de convives comme des manifestations d'envergure rassemblant plus de 2 000 convives dans le respect de nos valeurs et de nos engagements.



Té en chiffres

Réalisé 2015 : 6,1 millions €

Réalisé 2017 : 8 millions €

Réalisé 2019 : 12 millions €

Réalisé 2022 : 14 millions €

Réalisé 2023 : 18 millions €





UNE CUISINE CONSCIENTE

LE CHOIX DE L'ENGAGEMENT

Guidés par l'amour du métier, du geste précis et du goût, nos Chefs s'appuient sur un savoir-faire unique et imaginent des créations tournées autour d'une **cuisine consciente**.

Par l'importance donnée à nos produits et la transmission, la cuisine consciente de Té répond à nos deux fondements historiques : le respect de l'environnement et l'engagement social.

Dans chaque réalisation, nos Chefs s'attachent à mettre en avant l'authenticité du produit, à sublimer le travail de producteurs et de fournisseurs engagés, à mettre le végétal au centre de chaque création.

Nous privilégions les récoltes de petits producteurs locaux et celles issues de l'agriculture biologique. Nous offrons ainsi une gastronomie d'exception autour de fruits et légumes cueillis et récoltés à pleine maturité.

Nous sélectionnons viandes et poissons auprès d'éleveurs et pêcheurs amoureux de leurs métiers. Nous cuisinons exclusivement des viandes françaises, labellisées et des poissons frais issus de la pêche durable.



UNE SIGNATURE ÉTOILÉE

PRESTIGIEUSE & ENGAGÉE

Thierry Marx
Chef partenaire

Té conçoit des réceptions en cohérence avec ses forts engagements sociaux et environnementaux. Des valeurs qui ont permis à Té de collaborer avec des Chefs et artisans animés par une même passion : agir en conscience.

Thierry Marx, Chef deux fois étoilé, partage avec Té cette recherche d'excellence, de créativité et d'engagement. C'est donc tout naturellement qu'une collaboration est née, un travail main dans la main permettant de proposer à nos clients un menu Signature composé des pièces et mets emblématiques de notre Chef partenaire.

Leader d'une gastronomie avant-gardiste et engagée, Thierry Marx impulse à ce menu sa dynamique, sa créativité culinaire et scénographique.

Formé par les meilleurs Chefs de France, Thierry Marx a reçu sa première étoile Michelin en 1988 au Roc en Val à Tours, puis sa seconde en 1991 au Cheval Blanc à Nîmes, avant d'être élu Chef de l'Année en 2006.

Socialement engagé, il a créé en 2009 l'école de cuisine nomade avec la mairie de Blanquefort (Gironde) puis Cuisine, Mode d'emploi(s) en 2012, centre de formations courtes destinées à des personnes éloignées de l'emploi.

LE TRAITEUR TÉ

LE RESPECT DU PRODUIT

Composé de Chefs formés dans les plus grandes maisons, la brigade du Traiteur Té propose depuis plus de 20 ans une cuisine créative et consciente pour tous les types d'évènements.

Tous réunis autour d'une volonté commune de proposer une gastronomie savoureuse mais avant tout respectueuse, nos Chefs réalisent des mets et des plats où chaque ingrédient est choisi pour offrir le meilleur de lui même et de sa saveur, dans le respect de son cycle de production, de sa saisonnalité, de son producteur et de l'environnement.

Festifs ou professionnels, conventionnels ou décontractés, nos Chefs s'adaptent à toutes les envies et tous les formats d'évènement pour ravir les papilles : cocktails, repas assis, séminaires, soirées festives, conférences de presse et lancements de produits, hospitalités sportives, pop-up stores et plus encore...

Nous proposons une cuisine consciente portée par nos Chefs et l'ensemble des équipes de Té ainsi que notre chef partenaire, Thierry Marx, autour d'un menu signature.



LE PAVILLON ÉLYSÉE TÉ

UN ÉCRIN DE VERDURE

Edifié en 1900 pour l'Exposition Universelle, le Pavillon Élysée Té se dresse au cœur de la plus belle avenue du monde, les Champs-Élysées, dans un écrin végétal face au Grand Palais.

Pouvant accueillir jusqu'à 550 personnes, le Pavillon Élysée Té propose plusieurs salons et espaces à la décoration moderne et raffinée, idéale pour une ambiance singulière, élégante et feutrée.

La modularité du lieu, tant du point de vue des superficies que des capacités, permettent d'organiser les réceptions les plus intimistes comme les événements les plus connectés.

Son style et son élégance Belle Époque a traversé les années et s'est adapté à la

modernité technologique du XXIème siècle en se parant d'équipements dernière génération.

Attentif dans les moindres détails, le Pavillon Élysée offre le service et l'accueil digne des plus grands palaces parisiens. Discret et attentionné, notre personnel est à disposition pour contribuer à la réussite de chaque réception.

Une expérience au Pavillon Élysée est également gustative, nos clients ont le plaisir de déguster une gastronomie d'excellence signée par notre Chef partenaire doublement étoilé, Thierry Marx.



L'USINE TÉ

DES ESPACES MODULABLES, UN CADRE ATYPIQUE

Lieu événementiel insolite situé en face du Stade de France®, L'Usine accueille les événements dans un décor industriel et végétal.

D'une surface totale de 1 500 m², ses espaces modulables et personnalisables peuvent recevoir jusqu'à 1 400 convives et se prêtent à l'organisation de congrès, séminaires, conférences de presse, cocktails, déjeuners et dîners, soirées à thèmes, concerts, expositions, hospitalités sportives, salons professionnels, ou réceptions privées.

Aux portes de Paris, il suffit de fermer le portail pour être embarqué dans l'histoire de cette ancienne manufacture totalement repensée et redesignée en 2018.

Avec ses 8 espaces modulables, l'Usine Té se réinvente à chaque événement pour le plus grand plaisir de ses clients !

Occupation totale ou partielle, tout est envisageable. Notre intérieur s'accompagne d'un extérieur totalement aménageable; barbecue, stand de street food, terrain de pétanque, bain de soleil...



NOS ENGAGEMENTS

SOCIAUX ET ENVIRONNEMENTAUX

1. UNE POLITIQUE D'ACHAT RESPONSABLE*



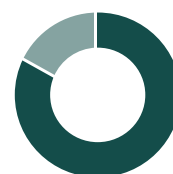
2. UN IMPACT SOCIAL AVÉRÉ

Entreprise humaine, Créateur D'instant's porte un projet d'envergure inscrit au cœur de son identité : l'insertion par l'activité économique. L'objectif est d'employer des personnes éloignées de l'emploi, les accompagner et les faire monter en compétences pour une insertion sociale et professionnelle durable.

Té est enregistrée comme entreprise d'insertion sous le numéro d'agrément : EI 09 320 0007.



57 salariés en insertion



jusqu'à 89% de sorties positives (2023)

3. UN IMPACT ENVIRONNEMENTAL MAÎTRISÉ



- Laboratoire culinaire éco-conçu
- Optimisation logistique des événements
- Formation de nos équipes au développement durable
- Tri et recyclage (plastique (mobilier urbain), boîte de conserve, papier, verre, carton, cagette bois (recyclage), biodéchets (composte), polystyrène (isolant), huiles (carburant))
- Démarche de valorisation des déchets organiques
- Récupération des eaux de pluies pour l'alimentation des sanitaires à l'Usine Té

4. DES ENGAGEMENTS CERTIFIÉS

Entreprise engagée, Créateur D'instant's a obtenu la **certification ISO 20 121 pour ses 3 marques** : Le Traiteur Té ainsi que ses deux sites événementiels, Le Pavillon Élysée Té et L'Usine Té. Cette certification destinée aux acteurs du secteur événementiel reconnaît **la politique ambitieuse et les actions mises en place par Té en faveur du Développement Durable.**

ISO 20121

BUREAU VERITAS Certification



Certified



Corporation

En tant qu'entreprise **certifiée B Corp**, nous sommes membres d'une communauté qui adhère à des **normes sociales et environnementales rigoureuses**. Nous menons ensemble un mouvement mondial en faveur d'une économie plus **inclusive, équitable et régénératrice**.

*Achats responsables : Le sourcing produits est orienté afin de privilégier un approvisionnement en produits labellisés, français, locaux, bio, certifiés.

CONTACT PRESSE

INGRID FLACS

Directrice des ventes Té

ingrid.flacs@te-traiteur.fr

Tel : **07 85 78 62 79**

216 rue de Rosny - 93100 Montreuil

www.te-traiteur.fr

