

# Traiteurs



## Des traiteurs locaux et responsables !

- Produits locaux et de saison, avec circuits courts privilégiés
- Emploi de travailleurs handicapés et d'extras issus du département
- Tri et revalorisation

### Aux Comtes de Champagne

*Aux Comtes de Champagne* vous propose une gastronomie d'exception au rythme de collections saisonnières réalisées avec des produits issus de producteurs locaux, reconnus pour leur sérieux et leur professionnalisme. Nous élaborons notre collection avec pour maître-mot la qualité. Déjeuner, cocktail, dîner de gala nous mettons tout en œuvre pour vous apporter une prestation sur mesure pour votre plus grand plaisir.

16 avenue Gallieni - 10 300 Sainte-Savine  
03 25 79 24 69 - [comtes.de.champagne@wanadoo.fr](mailto:comtes.de.champagne@wanadoo.fr)  
[www.comtesdechampagne.com](http://www.comtesdechampagne.com)



### Aux Maisons - Enfert

Traiteur depuis plus de 30 ans, le traiteur *Enfert* vous proposera des services complets, de 10 à 700 couverts, que vous pourrez adapter en fonction de vos envies et de votre événement.

11 rue des AFN - 10 210 Maisons-lès-Chaource  
03 25 70 07 19 - [accueil@logis-aux-maisons.com](mailto:accueil@logis-aux-maisons.com)  
[www.logis-aux-maisons.com](http://www.logis-aux-maisons.com)



### Céladon Côté Traiteur

*Le Céladon Côté Traiteur*, fort de son expérience de traiteur-restaurateur, vous fait vivre des moments d'exception. De la réception la plus intimiste aux événements les plus prestigieux, le Céladon Côté Traiteur met son sens de la qualité, de la créativité et de la perfection à votre service. Buffet froid ou buffet chaud, cocktail ou apéritif dînatoire, plat à emporter, location de matériel, nos services traiteur vous offrent une panoplie de formules variées pour répondre à vos demandes et exigences et vous organisent une réception sur mesure.

28 rue de la République - 10 150 Creney-Près-Troyes  
03 25 81 58 13 - [contact@celadon-traiteur.fr](mailto:contact@celadon-traiteur.fr)  
[www.celadon-traiteur.fr](http://www.celadon-traiteur.fr)



### Troyes La Champagne Events

03 25 42 50 84  
[congres@aube-champagne.com](mailto:congres@aube-champagne.com)  
[www.congres-champagne.com](http://www.congres-champagne.com)



TROYES  
La Champagne

## Class'croute réceptions

Leader en livraison aux entreprises sur toute la France, *Class'croute* se positionne à la fois sur de la restauration sur place, à emporter et en livraison aux entreprises. Nous proposons une gamme traiteur avec des produits de qualité et des saveurs sans cesse renouvelées. Pour un repas d'affaires, les plateaux repas seront idéaux. Bien présentés dans leur coffret, vos repas arrivent à point pour continuer vos réunions en toute convivialité. Le service traiteur propose également plusieurs formules pour organiser simplement et rapidement une réception, un buffet ou un cocktail.

Centre commercial l'Escapade - 10 600 La Chapelle-saint-Luc  
03 25 45 50 00 - troyes@classcroute.com  
[www.classcroute.com](http://www.classcroute.com)



## ESAT La Fontaine Traiteur

De la réception la plus intime aux événements les plus prestigieux, laissez-nous vous étonner. *La Fontaine Traiteur* vous propose une prestation complète pour toutes vos cérémonies : cocktails, service, différentes possibilités de buffets, préparés traditionnellement avec des produits de qualité. À votre service pour toute commande particulière et sur mesure. La Fontaine Traiteur est un ESAT de l'APEI de l'Aube, établissements et Services d'Aide par le Travail, qui accueille des personnes en situation de handicap.

Rue Pierre-Gerdy - 10 000 Troyes  
03 25 70 44 50 - esat-lafontaine@apei-aube.com  
[www.apei-aube.com](http://www.apei-aube.com)



## Guilleminot Traiteur

Qualité, savoir-faire, créativité, écoute, personnalisation et réactivité font partie des mots d'ordre de *Guilleminot Traiteur*. Très à l'écoute et privilégiant les relations commerciales sur mesure, ils offriront une prestation en accord avec vos envies, vos goûts, vos besoins et votre budget ! Offrez à vos invités une cuisine raffinée et pleine de goûts ! Formé à l'école des traiteurs de Paris, le chef Guilleminot a reçu de nombreuses récompenses pour ses charcuteries et a fait de la création et l'innovation ses maîtres mots.

28-30 rue Jean-Jaurès - 10 500 Brienne-le-Château  
03 25 92 80 14 - guilleminot@wanadoo.fr  
[www.guilleminot-traiteur.com](http://www.guilleminot-traiteur.com)



## Le Bois du Bon Séjour - Christian Chavanon Traiteur

Située à quelques minutes du centre de Troyes, cette charmante maison est un lieu de référence pour vos réceptions depuis plus de 100 ans. C'est dans cet écrin de verdure que je vous reçois avec mon équipe afin de vous aider à organiser la réception qui vous ressemble. Nous mettons également en scène vos réceptions sur le lieu que vous avez choisi. *Christian Chavanon Traiteur* se charge de vos repas assis, cocktails, buffets mais également de plateaux repas. Écoute de chaque instant, service sur mesure et savoir faire des cuisiniers, découvrez nos créations originales et savoureuses.

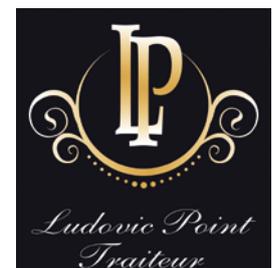
2 rue Roger-Salengro - 10 150 Pont-Sainte-Marie  
03 25 81 04 54 - chavanon3@wanadoo.fr  
[www.leboisdubonsejour.com](http://www.leboisdubonsejour.com)



## Ludovic Point - Traiteur

Artisan Charcutier Traiteur, nous réalisons des mets de qualité, imaginés et cuisinés dans nos ateliers et à déguster dans le lieu de votre choix ou au Domaine de Changy, pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes en repas assis. Nous revendiquons nos produits faits maison avec le renouvellement depuis 4 ans déjà du Label Qualichef. Nous choisissons tant que possible des matières premières locales pour nos fabrications et des emballages recyclable.

3 bis rue de la Fontaine - 10 150 Creney-près-Troyes  
03 25 70 04 85 - ludovicpoint-traiteur@orange.fr  
[www.ludovicpoint.com](http://www.ludovicpoint.com)



## Séjournant Traiteur

Depuis sa création il y a 30 ans, Séjournant Traiteur, ce sont 3 générations qui se sont succédées à la tête de l'entreprise familiale. L'histoire du plus ancien traiteur de Troyes débute alors que Monsieur Séjournant, boucher-charcutier de métier, originaire de Troyes, décide de quitter la Coopérative de Champagne pour créer sa propre entreprise. Aujourd'hui, Séjournant Traiteur emploie 4 salariés dont un chef cuisinier issu des cuisines d'un grand restaurant. Pour votre plus grand plaisir et celui de vos convives, il travaille un maximum de produits frais en sélectionnant avec rigueur des matières premières de qualité dans le laboratoire de Pont-Sainte-Marie.

1 Avenue des Tirverts - 10150 Pont-Sainte-Marie  
03 25 80 92 45 - contact@sejournant-traiteur.fr  
[www.sejournant-traiteur-troyes.fr](http://www.sejournant-traiteur-troyes.fr)

