

“DONNONS ENSEMBLE DU  
GOÛT À VOS ÉVÉNEMENTS”

X

 **Université  
Paris Nanterre**

MARCHÉ 2023.012

--

ACCORD-CADRE DE  
PRESTATIONS DE  
TRAITEURS POUR  
L'ENSEMBLE DES  
SERVICES DE L'UNIVERSITÉ  
PARIS NANTERRE



# SOMMAIRE

QUI SOMMES-NOUS ?.....	PAGES 03-06
PETITS DÉJEUNERS .....	PAGE 08
PLATEAUX-REPAS .....	PAGES 09-10
APÉRITIFS & COCKTAILS .....	PAGES 11-12
BUFFETS .....	PAGES 13-14
RÉFÉRENCES .....	PAGE 15
CONTACT .....	PAGE 16



# Qui sommes-nous ?

## Origin Traiteur

### Présentation

Origin Traiteur est une société agissant en faveur du mieux manger fondée en 2011 par Anthony Loivel, issu d'une famille de restaurateurs gourmands, désireux de construire un projet dans la restauration plus authentique et transparent et de partager les valeurs qui lui sont chères : partage, gourmandise, fait-maison et savoir-faire.

Origin Traiteur, c'est une véritable aventure humaine, menée par une équipe passionnée, engagée et solidaire, partageant cet amour pour la bonne nourriture et ce désir d'œuvrer positivement pour la planète.



### Nos objectifs ?

- Contribuer à améliorer la santé par l'alimentation pour plus de bien-être
- Favoriser le bien manger en entreprise
- Avoir un impact social & environnemental positif
- Des choix porteurs de sens
- 100% de produits frais et 200% de plaisir
- Aucun contenant jetable
- Une cuisine comme à la maison.





# La brigade Origin Traiteur



Anthony Loivel  
CEO & Fondateur



Salim Lahlou  
COO



Elora Charasson  
Responsable Communication et  
Commerciale



Brigitte Pharot  
Assist. Admin. et comptable



Loic Laroye  
Assist. Admin. et  
commercial



Nour Ben Elhaj  
Assist. Admin. et  
Commerciale



Didier Carpentey  
Chef Exécutif  
Membre des Toques Blanches



Chabbane Meilili  
Chef de Production



Thomas Zehnacker  
Chef Pâtissier



Paolo Oueslatio  
Responsable des opérations



Madjid Benshila  
Responsable Logistique



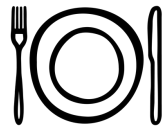
Et tous nos autres  
collaborateurs ...

Un subtil mélange de personnalités et de nationalités, un extrait d'expériences très diverses et un soupçon de caractères opposés : la recette d'une équipe interne de plus de 15 personnes forte et soudée et de nos fidèles extras !

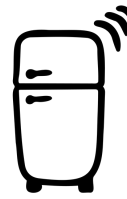


# Nos activités

Origin Traiteur combine 2 activités :



Traiteur événementiel éco-responsable  
500+ clients, 300+ prestations/an



Cantine durable  
Maison & Responsable  
650 couverts/j

## Une cuisine comme à la maison

Des plats ou pièces faits-maison en toute sécurité sanitaire, des produits frais, locaux & de saison, une cuisine engagée pour un service traiteur zéro déchet et des offres de petits-déjeuners, pauses, cocktails, d'apéritifs, de buffets, de plateaux-repas & paniers repas responsables avec des packaging réutilisables et/ou recyclables : voici toutes les promesses faites par Origin Traiteur.

Nous travaillons sur tout type d'événement B2B & nous nous adaptons aux envies et besoins de nos clients. Des vegan, végétariens, ou intolérants au gluten dans l'équipe ? Nous proposons des offres adaptées à chacun !



COCKTAILS &  
APÉRITIFS



PLATEAUX-REPAS  
& PANIERS REPAS



PETITS-DÉJEUNERS



PAUSES SUCRÉES



DÉJEUNERS/DÎNERS À  
TABLE



BUFFETS

## Lettre ouverte de la direction

Notre entreprise, Origin, célèbre 12 années d'existence marquées par l'innovation et la réussite dans le secteur de la restauration.

Fondée par un entrepreneur issu de l'école de commerce de l'EDHEC, notre parcours a débuté avec l'ouverture de restaurants dans les 9ème et 10ème arrondissements de Paris, établissements que nous avons par la suite cédés pour nous concentrer sur notre cœur de métier : l'activité traiteur ainsi que la gestion de cantines pour entreprises.

Nous offrons une gamme complète de services incluant le traiteur événementiel, des offres de plateaux-repas, repas assis, des frigos connectés, un service de barista et la cantine traditionnelle.

Notre aptitude à assurer une gestion globale efficace s'est révélée tout au long de notre histoire, particulièrement durant la période difficile de la Covid-19, durant laquelle nous nous sommes réinventés pour continuer à prospérer. Cette capacité d'adaptation nous a permis de remporter plusieurs marchés publics d'importance, notamment avec l'INSEP et les Mairies de Sartrouville, d'Eaubonne et de Massy, et plus récemment un contrat significatif avec AGR (Caisse des dépôts) d'une valeur de 800.000 €.

Notre expérience dans la création d'événements couronnés de succès et un compte de résultat positif témoignent de notre passion pour le challenge et de notre engagement à atteindre l'excellence. Chez Origin, nous valorisons la résilience et la créativité, des qualités essentielles pour répondre aux attentes de nos clients et dépasser nos objectifs. Notre parcours est la preuve vivante de notre capacité à nous adapter, à innover et à grandir, faisant de nous le partenaire idéal pour votre projet.

Anthony Loivel  
CEO & Fondateur

# FICHES TECHNIQUES DES PRESTATIONS PROPOSÉES PAR ORIGIN

PETITS DÉJEUNERS ..... PAGE 08

PLATEAUX-REPAS ..... PAGES 09-10

APÉRITIFS & COCKTAILS ..... PAGES 11-12

BUFFETS ..... PAGES 13-14





# FICHE TECHNIQUE - LOT 1

## PETITS-DEJEUNERS

Explorez notre sélection de petits-déjeuners et pauses café, composée à partir d'ingrédients frais, de saison et pour la plupart labélisés Bio, livrée directement sur votre lieu de travail. Nos formules, à la fois accessibles, variées et de qualité supérieure, sont pensées pour améliorer votre quotidien avec des options alimentaires équilibrées et délicieuses.



### Composition des buffets PDJ :

- Assortiment de 3 mini-viennoiseries artisanales
- Un micro-beurre et une mini confiture
- Boissons chaudes :
  - Thé Pagès bio
  - Café Dagobert bio
  - Chocolat chaud Celaya de Valrhona BCorp
- Eaux plates/gazeuses
- Jus de fruits bio OU non bio (au choix)

### FOCUS viennoiseries

Nos viennoiseries proviennent exclusivement de notre partenaire et artisan boulanger **Chez Meunier** et nous les récupérons fraîches tous les matins le jour de votre livraison.



### Accessoires fournis :

- Gobelets carton recyclables OU tasses en porcelaine, couverts
- Sucre, agitateur en bio-PET et doses de lait
- Thermos, bouilloires et percolateurs
- Mobilier et nappage

[Lien vers catalogue Petits-déjeuners](#)

# FICHE TECHNIQUE - LOT 2

## PLATEAUX-REPAS

Profitez de notre service de plateaux-repas & paniers repas, cuisinées avec des produits frais et de saison, et livrées tous les midis directement au bureau.

Des formules abordables, variées et de qualité pour vous permettre de mieux manger pendant vos réunions de travail.



### Grammage et contenu de nos plateaux repas :

- Entrée : 150g
- Plat (froid OU chaud) : 350g
- Portion de fromage : 20g
- Dessert (pâtissier OU fruit frais OU lacté) : Entre 80 et 125g
- Eau plate/pétillante en verre de 33 cl (**version 50 cl n'existe pas**)
- Boule de pain au levain naturel bio

Avec **11 propositions uniques** par saison, nous offrons **22 choix variés par an**, hors propositions sur mesure.

Notre catalogue est conçu pour satisfaire tous les régimes alimentaires, incluant **des options végétariennes, vegan, sans gluten, sans lactose, halal, sans porc** ainsi que des choix de **viande rouge et blanche**.



### Accessoires fournis :

- Set de couverts compostables, une serviette, un gobelet en carton et un rince doigt ;
- Sel, poivre et micro beurre ;
- Plateau et couvercle en carton recyclable.



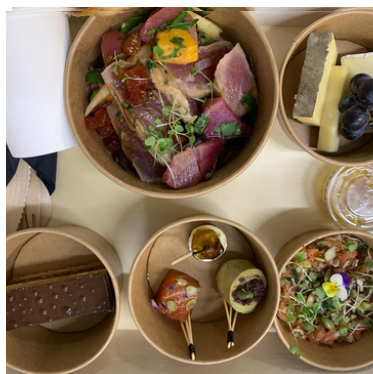
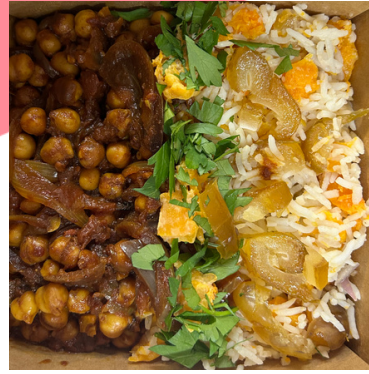
Dans une démarche responsable de réduction des déchets superflus, nos plateaux sont livrés à la demande sous forme de lunchbag.

[Lien vers catalogue Plateaux-repas](#)



# FICHE TECHNIQUE - LOT 2

## PLATEAUX-REPAS - VISUELS





# FICHE TECHNIQUE - LOT 3

## COCKTAILS & APÉRITIFS

Pour vos grands rassemblements, découvrez notre offre exclusive de cocktails, élaborés avec des ingrédients frais et de saison. Nous vous proposons une expérience culinaire raffinée, directement livrée sur le lieu de votre manifestation.

Nos formules, abordables et diversifiées, sont conçues pour rehausser vos événements avec des saveurs de qualité, vous permettant ainsi de déguster des mets exquis lors de toutes vos occasions.



Deux fois par an, nous proposons trois gammes de cocktails (**franket, supérieur et prestige**), chacune offrant trois types de cocktails **variés de 6 à 18 pièces** par personne, tant salées que sucrées.

Nos produits de saison répondent à tous les besoins alimentaires avec **plus de 200 références disponibles**, sans compter les **offres exclusives pour les festivités spéciales et des créations supplémentaires sur-mesure** par nos Chefs.



[Lien vers catalogue Cocktails](#)

### Grammage de nos pièces cocktails :

- Pièces salées : entre 8 et 25g.
- Verrines salées : entre 20 et 38g.
- Pièces sucrées : entre 8 et 25g.
- Verrines sucrées : entre 15 et 35g.

Nous proposons des options variées, y compris **véganes, sans lactose, sans gluten, sans porc et halal**, pour une expérience culinaire adaptée à tous lors de chaque événement.



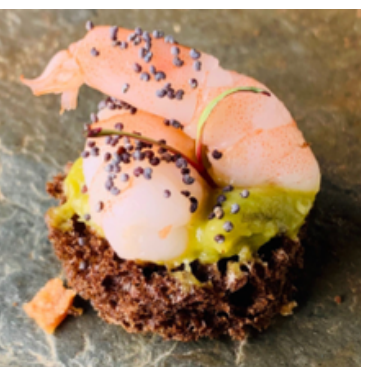
### Prestations annexes disponibles pour toutes nos prestations :

- Plats, plateaux de présentation et de service, mobilier, nappage & verrerie
- Couverts de dégustation et de service
- Serviettes de cocktail
- Boissons froides et chaudes
- Transport des produits et matériels commandés
- Mise en place et gestion de la logistique sur place
- Service par MDH pendant la durée de l'événement
- Retrait du matériel/produits non consommés
- Reprise des déchets et remise en état des espaces et salles.



# FICHE TECHNIQUE - LOT 3

## COCKTAILS & APÉRITIFS - VISUELS





# FICHE TECHNIQUE - LOT 3

## BUFFETS

Découvrez notre offre de buffets, élaborés avec des ingrédients naturels et saisonniers, et acheminés sur le lieu de votre choix. Nos options, économiques et haut de gamme, sont conçues pour enrichir votre quotidien par une alimentation saine et savoureuse.



Renouvelés deux fois par an, nos buffets présentent **6 typologies de menus différents**, soit **12 types par an**. Nos menus assis sont parfaitement adaptables en buffets, offrant ainsi **18 références de menus annuellement**.

De même, pour les entrées, les plats et les desserts, nous offrons également des alternatives véganes, sans lactose, sans gluten, sans porc et halal.



### Composition et grammage de nos préparations par personne :

- 2 variétés d'entrées : 150/200g
- 2 variétés de plats : 150/200g
- Fromages à la coupe : 60g
- 2 variétés de desserts : env. 150g
- Pains spéciaux tranchés : 120g
- Condiments et sauces d'accompagnement



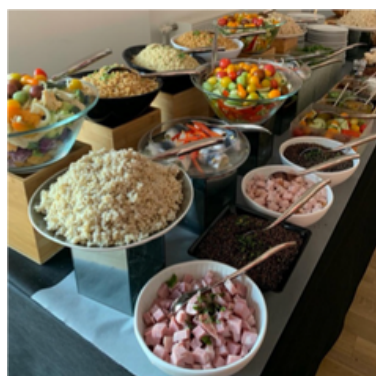
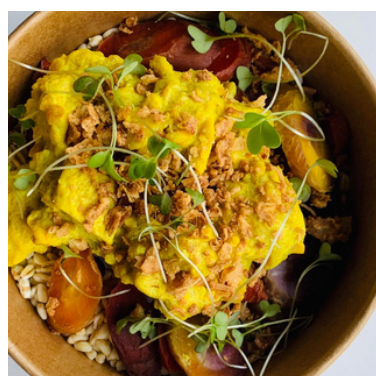
### Accessoires fournis :

- Couverts, assiettes de service, de dégustation et de présentation, gobelets et/ou verrerie
- Chafing dish pour préparations chaudes et couverts de service
- Serviettes en papier
- Sel, poivre
- Mobilier et nappage (à la demande)
- Décoration de table



# FICHE TECHNIQUE - LOT 3

## BUFFETS - VISUELS





# Ils nous font confiance

Les sportifs, corporates, star-ups,  
institutionnels, maisons de luxe, particuliers  
exigeants...

Voici quelques exemples :

L'INSEP, Fédération Française de Cyclisme, FF  
de Rugby, FF de Tennis,  
BPI France, Wework, Electra, Publicis, Thales,  
Carrefour, Nestlé France, Décathlon, Club  
Med

Plusieurs mairies exigeantes, comme celle  
d'Enghien Les Bains,

La Croix Rouge, Le ministère de l'intérieur,  
Armani, Victoria Beckham, Dior Couture,  
Société Générale...



## Exemples de prestations réalisées

QUI ?	QUAND ?	QUOI ?	PAX	BUDGET
Association pour la Gestion des Restaurants du groupe Caisse des dépôts (AGR – CDC)	févr-24	Repas des banquiers	60	2 K€
Christian Dior Couture	janv-24	Paris Fashion Week Mode Masculin (6 jours)	450	37 K€
Maison Margiela	janv-24	Paris Fashion Week Mode Masculin (6 jours)	600	41 K€
Publicis Conseil	janv-24	Soirée dansante, cocktail & bartending	800	80 K€
Mairie de Massy	janv-24	Repas assis & plateaux repas Vœux 2024	414	18 K€
Mairie de Sartrouville	janv-24	Cocktail & banquet - Vœux 2024 à la population	1000	29 K€
INSEP	févr-23	Trophée des Champions	1000	40 K€
ESPO.T	févr-23	Soirée des Startups	300	22 K€
Koezio	depuis début 2023 prestation quotidienne	Cocktails & Buffets	de 50 à 100 pax	entre 500 et 1K€/jour
Techdata	janv-23	Goûter Prestige	650	14 K€
Salon objectif Green	janv-23	Responsable de la restauration du salon	1200	15 K€
Mairie d'Eaubonne	janv-23	Repas des Seniors du CCAS	200	10 K€

# ON EN DISCUTE ?

## Contact



09 86 74 72 33



[commercial@traiteur-origin.com](mailto:commercial@traiteur-origin.com)



[traiteur-origin.com](http://traiteur-origin.com) ET [traiteur-origin.shop](http://traiteur-origin.shop)



5 rue des Entrepreneurs, 78420, Carrières-sur-Seine