

# NOS ENGAGEMENTS

# RSE 2025

ROUEN - PARIS

**?Cirette**  
le Traiteur



Réseau national de Traiteurs  
Organisateurs de Réceptions

# LE SOMMAIRE

- QUI SOMMES-NOUS - P3
- UNE HISTOIRE, DES VALEURS - P4
- SOCIÉTÉ À MISSION - P5
- NOS CERTIFICATIONS - P6 ET 7
- OBJECTIFS RSE ET RÉCEPTION - P8
- LA RSE ET CIRETTE TRAITEUR - P9
- LA POLITIQUE QUALITÉ - P10
- DES VALEURS FORTES - P11
- CARTE FOURNISSEURS ET PRESTATAIRES - P12
- LE TRI SÉLECTIF CHEZ CIRETTE TRAITEUR - P13
- LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS - P14
- LE PACTE ANTI GASPILLAGE - P15
- CIRETTE TRAITEUR ET L'ENVIRONNEMENT - P16 ET 17
- LES ANIMATIONS CULINAIRES - P18
- NOS COCKTAILS - P19
- LES COFFRETS LOCAVORES - P20
- VOS REPAS ASSIS - P21
- LE GROUPE CIRETTE - P22



# QUI SOMMES-NOUS ?

EN 2024

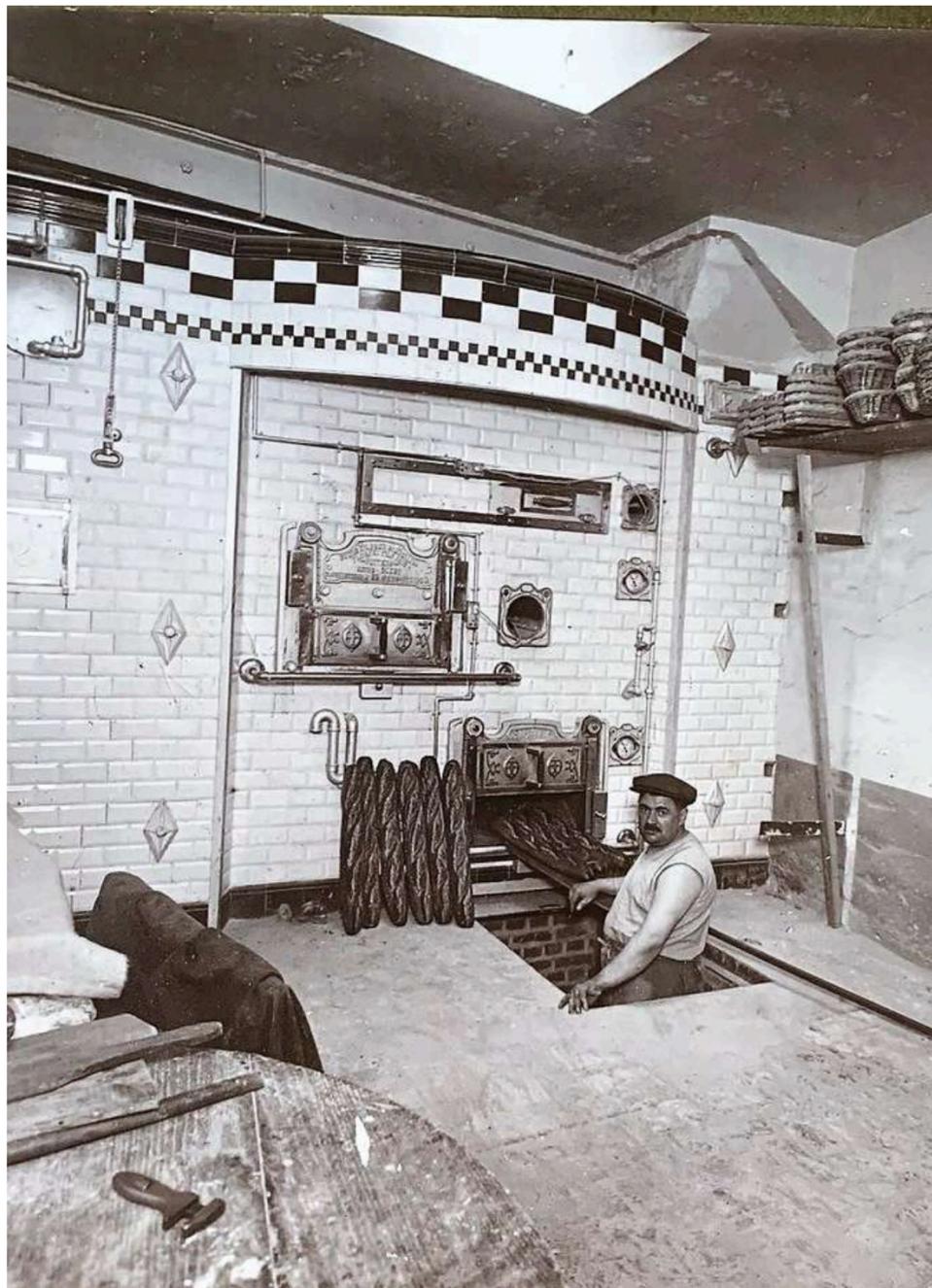
57 COLLABORATEURS AU CŒUR D'UN PÔLE D'ACTIVITÉ  
EN NORMANDIE & ÎLE DE FRANCE

7.8 M€ DE CHIFFRE D'AFFAIRES

2 500 M<sup>2</sup> DE LABORATOIRE & BUREAUX



# UNE HISTOIRE



**Cirette Traiteur** est une société familiale centenaire fondée en **1885**. C'est aujourd'hui la quatrième génération qui s'entoure de plus de quarante collaborateurs pour créer vos envies culinaires.

Basés en **Normandie** au sein d'un laboratoire moderne certifié d'un numéro d'agrément communautaire européen, nos chefs créent, dessinent et produisent intégralement nos cartes selon les saisons.

Nous mettons un point d'honneur à travailler des produits bruts que nous transformons nous-mêmes et pour lesquels nous exigeons un sourcing et une qualité irréprochables.

Membre de l'**association des Traiteurs de France** depuis **2010**, **Cirette Traiteur** est reconnu sur tout le nord-ouest français pour son savoir-faire, la qualité de sa mise en scène, son dynamisme culinaire et son rapport qualité/prix.

Depuis **2019**, **Cirette** est certifié **ISO 20121** (audit annuel) et valorise son système de management responsable par un référentiel international. Enfin, nous tenons à mettre en avant notre démarche RSE : une prise de conscience pour offrir des réceptions toujours plus respectueuses de l'environnement à chaque étape de la création de votre événement. **Événements professionnels, institutionnels** ou encore **privés**, nous répondons à vos demandes pour les transformer en souvenirs merveilleux.

Racheté en 2024 par Vincent GALLAIS et Sophie SCOLAN, deux collaborateurs de la maison (dont 16 ans pour Vincent) ont décidé de reprendre les rennes de l'entreprise pour l'emmenner vers des beaux projets !

# DES VALEURS

# SOCIÉTÉ À

Cirette Traiteur est le premier traiteur événementiel sur le territoire national à devenir **Entreprise à Mission** !



## QU'EST-CE QU'UNE ENTREPRISE À MISSION ?

Une entreprise à mission inscrite dans ses statuts une **raison d'être** et des objectifs **sociaux, environnementaux ou sociétaux**. Ce modèle, créé par la **loi Pacte** en **2019**, engage les entreprises à concilier **performance économique** et **impact positif** au service de l'intérêt général.

## LES 9 MEMBRES DU COMITÉ DE MISSION

Emmanuelle THUNE, Présidente du comité de mission et ancienne co-PDG de Cirette Traiteur

Jean-Louis LOUVEL, Président de PGS et N'Way

David BOFF, Nutritionniste RNPC

Benjamin DUBOC, Directeur Régional de Pomona, Fournisseur et Partenaire

Marie BOZZONI, Directrice Générale des Vedettes de Paris, Client privilège

Solène MOREUX, Cheffe de projets et responsable RSE chez Eko-Events, agence événementielle et client privilège

François-Boris HERIN, Ingénieur Qualité et ancien responsable qualité chez Cirette Traiteur

Mathieu PITOU, Directeur Commercial Ile de France de Cirette Traiteur

Sophie MOTTET, Directrice des Ressources Humaines de Cirette Traiteur et VESS

Sophie SCOLAN, Présidente Directrice Générale actuelle de Cirette Traiteur et de la Holding

VESS. Sophie ne fait pas partie du comité, cependant c'est elle qui supervise notre nouveau

**4** projet.

# MISSION

## NOTRE RAISON D'ÊTRE

Depuis le **27 septembre 2024**, **Cirette Traiteur** officialise son engagement en devenant le **premier traiteur événementiel national à mission**. Notre raison d'être : "Créer des expériences culinaires innovantes et engagées pour entretenir les liens humains via des événements conviviaux, tout en valorisant des produits sains, de qualité et respectueux du vivant."

## NOTRE COMITÉ DE MISSION

Pour garantir la réalisation de cette mission, un comité dédié a été mis en place. Composé de 9 membres aux profils variés, incluant des experts en nutrition, des partenaires locaux, des clients privilégiés et des collaborateurs clés, il veille au suivi et à l'avancement de nos engagements. Ce comité agit sous la présidence d'**Emmanuelle Thune-Cirette** (co-fondatrice de **Cirette Traiteur**) et contribue activement à construire un avenir plus responsable pour **Cirette Traiteur**.

## NOS OBJECTIFS

Nous poursuivons une ambition forte : valoriser les **territoires** et les **produits locaux**, promouvoir une **alimentation saine**, préserver la **biodiversité** et accompagner nos collaborateurs dans leur épanouissement. Ces engagements structurent nos actions pour proposer un événementiel plus éthique et durable, au service de nos clients et de la planète.

POUR EN SAVOIR PLUS : [CIRETTE-TRAITEUR.COM](https://www.cirette-traiteur.com)



# NOS CERTIFICATIONS



**CERTIFICATION ISO 20121 DEPUIS 2019 :**

RESPONSABILITÉ **SOCIÉTALE ET ENVIRONNEMENTALE** DES PROFESSIONNELS DE L'ÉVÉNEMENTIEL



**MEMBRE DU RÉSEAU NATIONAL DES TRAITEURS DE FRANCE :**

PREMIER RÉSEAU NATIONAL DES TRAITEURS-ORGANISATEURS DE RÉCEPTIONS : INNOVANTS ET SOUVENT À L'ORIGINE DES NOUVELLES TENDANCES, LES TRAITEURS DE FRANCE VISENT L'EXCELLENCE À CHAQUE PRESTATION.

**SEULEMENT 38 TRAITEURS EN FRANCE DÉTIENNENT CETTE NORME.**



**PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :**

PARTENARIAT AVEC EQOSPHERE POUR L'ENCADREMENT DE LA REDISTRIBUTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES NON CONSOMMÉES SUR RÉCEPTION À DES ASSOCIATIONS SOCIALES ET CARITATIVES. SIGNATURE DU PACTE À L'ASSEMBLÉE NATIONALE EN 2015 AVEC GUILLAUME GAROT.



**AGRÉMENT SANITAIRE EUROPÉEN DEPUIS 2004**



VALORISATION DE PRODUITS **LOCAUX** CERTIFIÉS **AOP** TELS QUE LES FROMAGES NORMANDS (NEUFCHÂTEL, CAMEMBERT, PONT L'ÉVÈQUE, CHÈVRE CENDRÉ ET LIVAROT)



# NOS OBJECTIFS **RSE** S'APPLIQUENT À **VOTRE RÉCEPTION**

## ENJEUX SOCIAUX

- Contribuer à la **sensibilisation RSE** des fournisseurs à vos réceptions
- Promotion d'**offres responsables** (coffrets bois, chariots, pantones, ponts suspendus)
- Avoir du **personnel formé** et compétent par le biais d'**évaluations** du personnel
- Veiller à la **sécurité** des collaborateurs (ergonomie, bien être au travail)
- Vous sensibiliser à nos démarches **RSE** par ce support et nos **canaux de communication** (print, digital, événements..)
- Suivi des **améliorations** à mettre en place tout le long de la collaboration

## ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

- Entrer dans une logique d'**économie circulaire** (tri sélectif, gestion des surplus, don à des associations)
- La gestion des déchets et la **valorisation** des déchets **organiques** et **inorganiques**
- Le suivi strict des **consommations** en ressources et énergies (consommations d'eau et d'électricité)

## ENJEUX ECONOMIQUES

- Améliorer le **PROCESSUS D'ACHATS** avec des **FOURNISSEURS LOCAUX** à moins de **200km** (ex: Cougal et Rouen Marée, fournisseurs de poissons à 10 mètres de nos locaux)
- Mesurer votre satisfaction **post-événement** et proposer de nouvelles offres toujours plus attractives et responsables.



# CIRETTE TRAITEUR & LA RSE

NOS OBJECTIFS ? TRANSMETTRE UN HÉRITAGE,  
VALORISER LA PROFESSION, LE TOUT DANS UNE  
PERSPECTIVE D'AMÉLIORATION CONTINUE.

CIRETTE TRAITEUR CONTRIBUE AUX ENJEUX DU  
**DÉVELOPPEMENT DURABLE** EN PENSANT ET  
EN AGISSANT AUTREMENT DÈS AUJOURD'HUI.

## QUELQUES EXEMPLES DE NOTRE POLITIQUE :

- Ampoules **LED** dans les salles
  - Buffets en **bois** recyclés
  - Fleurs en papier pour la décoration des buffets
  - **Upcycling** du mobilier (ponts suspendus, chariots en bois)
  - Produits de fournisseurs locaux à moins de **200 km**
  - Animations culinaires froides pour **l'économie** d'électricité
- Ex : Carpaccio de Bar
- Élimination du **plastique**, remplacé par du verre (verrerie, bocaux, bouteilles en verre...)



PONTONS SUSPENDUS - PLANCHES RÉUTILISÉES EN MOBILIER

# LA POLITIQUE QUALITÉ

## NOS ENGAGEMENTS

### DEVOIR D'INCLUSION

ACTIONS AUPRÈS DES PUBLICS  
Événement au Parc des Expositions avec  
le Crédit Agricole

### DEVOIR DE FORMATION

FORMER LE PERSONNEL  
Formation SST, Hygiène, Rencontre des  
chefs via TDF, formation cuisine

### TRANSPARENCE

Information régulière de nos parties  
intéressées tout au long du projet.

### INTÉGRITÉ

TRAITEMENT DES ATTENTES DES  
PARTIES INTÉRESSÉES :  
clients, fournisseurs, collaborateurs

## NOS MISSIONS ET VALEURS

**Esprit d'équipe** « Confiance, échange, respect d'autrui et responsabilité : la mise en commun fait la force de chacun. »

**Bien être** « Apprendre à connaître l'autre, savoir l'écouter pour partager plaisir et satisfaction. C'est alors que la passion de notre métier suscitera du dynamisme. »

**Efficacité** « Cirette Traiteur assure la compétitivité sur le marché, l'atteinte de ses objectifs certifiés annuellement, sa productivité et la sécurité grâce à la mise en place d'un système d'amélioration continue. »

**Excellence** « Cirette s'efforce d'apporter l'innovation, la qualité, le professionnalisme et la créativité pour aller au-delà des exigences du client. »

# DES VALEURS **FORTES**

## INNOVER, CHACUN

Réussir ce défi permanent d'une image d'entreprise **moderne et responsable**, c'est être capable d'une **remise en question** de ses propres compétences et l'envie d'**innover** et d'**inventer** demain. Chez **Cirette Traiteur**, sous l'impulsion de **Vincent et Sophie**, chacun est invité à croire que le monde doit se **transformer**, qu'il faut sans cesse **déranger ses méthodes** pour les **renouveler** dans un esprit d'**amélioration continue**, au bénéfice de son propre confort de travail comme du résultat final, pour le client.

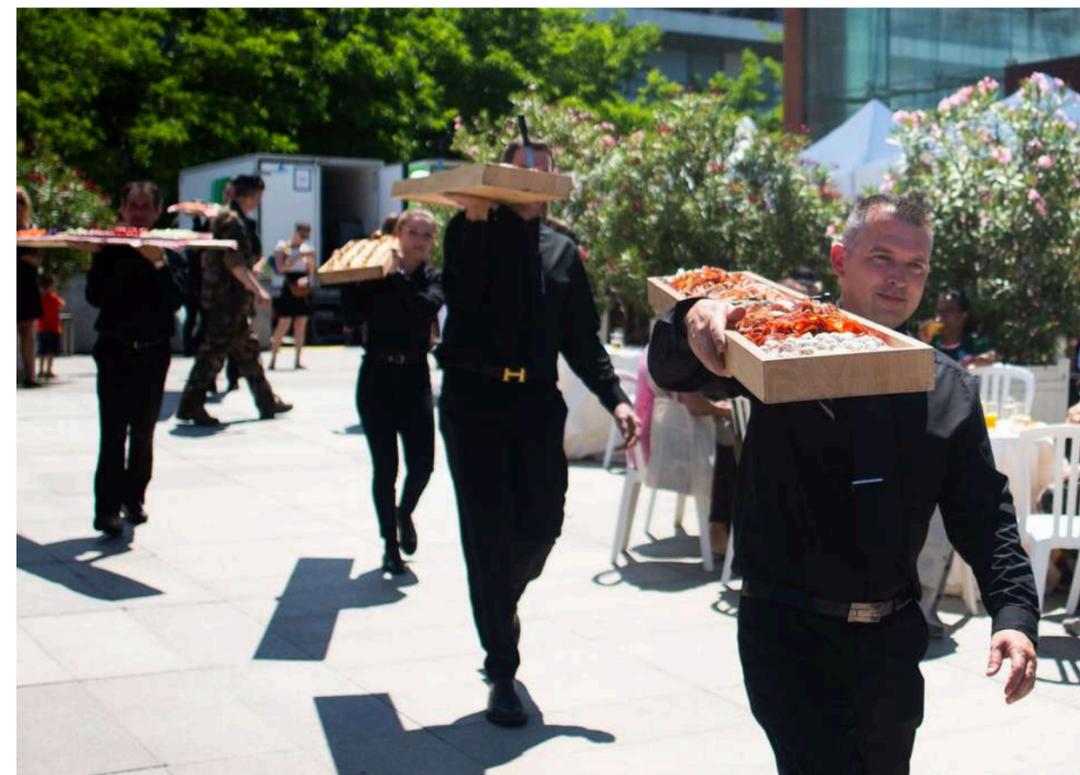
## S'ENTHOUSIASMER, ENSEMBLE

Force motrice de **Cirette Traiteur**, l'**enthousiasme** de ses collaborateurs pour le même projet est une **chance rare**. Ici, viser plus haut est **fédérateur d'émotions** dont toutes les équipes sont conscientes et restent à l'écoute pour imaginer des **solutions bénéfiques** pour tous. Échanger, transmettre, reconnaître ou distinguer l'autre pour mieux **avancer ensemble**, les occasions sont nombreuses pour **Vincent, Sophie et chacun**, dans son rôle, pour construire une entreprise solide, dont le socle préfigure bien d'autres **aventures captivantes**.



## ÉMERVEILLER, L'AUTRE

Oser l'**émerveillement**, inviter l'autre à ouvrir son regard vers le **beau** et le **bon**, redéfinir l'horizon des possibles, telle semble être toute l'ambition de **Cirette Traiteur** dans ses missions au quotidien. Croire au meilleur et s'organiser pour l'offrir à travers chacun de ses gestes, c'est le moteur qui rythme **l'équipe** de l'entreprise entièrement focalisée sur la **satisfaction** de ses **clients**, heureuse de les surprendre avec parfois de simples idées de bon sens, la **révélation** d'un produit de **qualité**, fruit du travail d'un **artisan local passionné**, ou autour de mises en scène spectaculaires, non pas pour épater gratuitement mais pour simplement **étonner** et construire des **souvenirs précieux**.



# CARTOGRAPHIE DES FOURNISSEURS & PRESTATAIRES

72% DE NOS FOURNISSEURS SONT SITUÉS À - 200 KM DE NOTRE LABORATOIRE



- GROSDOIT (viandes)
- COUGAL (poissons)
- BAUZA (fruits & légumes)
- LES ROCHES BLANCHES (charcuteries)
- FROMAGERIE FRANÇOIS OLIVIER (fromages)
- PETIT FORESTIER (véhicules frigorifiques)
- BONO (boissons)
- OBONGOO (boulangers bio)
- CAVES JEANNE D'ARC (vins & spiritueux)
- ROUEN MAREE (poissons)
- SICERA (cidres & jus normands)
- BULTEL LOCATION (art de la table)
- CANDOR (service propreté)
- JG MODELS (service hôtes et hôtesse)
- KALHYGE (service nettoyage vêtements)
- LES PAILLONS BLANCS - ESAT DE CANTELEU (service nettoyage vêtements)
- LM COMMUNICATION (fabrication goodies)
- CLUIZEL (chocolat)
- DAMMAN (thés)
- MAISON OPTION (art de la table)
- AQCF : (service qualité)

# LE TRI SÉLECTIF CHEZ CIRETTE TRAITEUR

## DÉCHETS RECYCLÉS



VERRE



CAPSULES DE CAFÉ



PAPIER ET CARTONS



PLASTIQUE



CARTOUCHES D'ENCRE



PILES/BATTERIES



HUILE DE FRITURE ET GRAISSE



ORGANIQUE /  
MÉTHANISATION



BOUCHONS DE BOUTEILLE

\* Grâce à la récolte des bouchons en plastique, l'association bouchons 276 aide les personnes en situation de handicap en Normandie.

## LE TRI SÉLECTIF EN ENTREPRISE:

Le **tri** et le **suivi** des déchets au sein des cuisines (compost et alimentation animale, tri des cartons, des huiles usagées ...) et des bureaux (papier, piles, ampoules, toners).

## LE TRI SÉLECTIF SUR RÉCEPTION:

Un véritable défi que nous relevons depuis **2015**, nos maîtres d'hôtel ont été **formés** et ont **à cœur** de participer à cette action.

## NOTRE POLITIQUE ZÉRO PLASTIQUE

Nous avons à cœur de respecter la **planète**. Chez **Cirette Traiteur**, nous nous engageons à ne pas utiliser de **plastique** sur réception, dans les **bureaux** et le **laboratoire** au plus que nous pouvons ! Le **plastique** alimentaire est **recyclé** après chaque réception.

Les softs en bouteilles de verre sont priorisés, les couverts et pics à cocktails sont issus de matières **durables** ou **recyclés** (bois, bambou, inox, acier...).

## 100% DE NOS DÉCHETS SONT REVALORISÉS

Nos emballages seront **recyclés** dans les filières prévues.

Nos biodéchets (aliments, fleurs, ...) deviendront du **compost** ou de la **nourriture** pour les poules.

Le reste sera **méthanisé** avec valorisation de l'énergie créée.

# SÉCURITÉ DES ALIMENTS



## MÉTHODES DE FABRICATION

Nos produits sont fabriqués dans des **unités de production** différentes en fonction de leur **nature** et du produit fini à réaliser dans le respect des **normes** et de la **réglementation**.

## TRAÇABILITÉ DES CONSERVATIONS

La qualité de nos produits est garantie grâce à une **traçabilité** détaillée. Nos produits sont munis d'une **étiquette** qui vous permet d'être renseigné sur la **meilleure conservation** possible et leur **date limite de consommation**.

## UNE LUTTE ANTI GASPILLAGE ET UN SENS DE LA REDISTRIBUTION

Enfin, en partenariat avec diverses **associations**, **Cirette Traiteur** s'attache à éviter tout **gaspillage** de nourriture et organiser la **redistribution** des surplus ou des invendus sous réserve de ne pas avoir rompu la **chaîne du froid**.

## STOCKAGE OPTIMISÉ

À réception de nos **fournisseurs**, nous stockons les **matières premières** en fonction de leurs **caractéristiques** et veillons à une **conservation optimale**.

## HYGIÈNE RENFORCÉE

La démarche du maintien de la **sécurité des aliments** nous impose des contrôles continus afin d'assurer une hygiène irréprochable de nos **locaux**, de nos chaînes de production jusqu'au **service logistique** sur événement.

# PACTE ANTI GASPILLAGE

DÉJÀ 1200 « ÉQUIVALENTS REPAS » SERVIS EN 2023

Cirette Traiteur, participe à la lutte contre le gaspillage alimentaire et s'engage à redistribuer sous conditions, les denrées non consommées sur réception à des associations venant en aide aux personnes en difficulté.

## PIECES ELIGIBLES AU DON



### JE DONNE

#### NON SERVIS

- PAIN & VIENNOISERIES
- FROMAGES, FRUITS BRUTS

#### NON SERVIS

DENRÉES QUI N'ONT PAS SUBI UNE RUPTURE DE LA CHAÎNE DU FROID

#### ENTRÉES, PIÈCES COCKTAIL

- VIANDES, POISSONS
- ENTREMETS
- SANDWICHES
- PLATEAUX REPAS
- LUNCH BOX



### RECONDITIONNEMENT DES PRODUITS DONNÉS

FACILITER LA CONSERVATION, LE STOCKAGE, LE TRANSPORT

#### ET LA DISTRIBUTION DES PRODUITS

##### EN CARTON

- PAIN & VIENNOISERIES
- FRUITS BRUTS
- PLATEAUX REPAS

##### EN BARQUETTE

- ENTRÉES & PIÈCES COCKTAIL
- VIANDES, POISSONS & ACCOMPAGNEMENTS

##### DESSERTS

##### FILM PLASTIQUE & CARTON

- SANDWICHES
- FROMAGES



### JE NE DONNE PAS

#### PRODUITS EXCLUS PAR NATURE

- VIANDES NON CUITES : HACHÉES, DÉCOUPÉES, ABATS
- COQUILLAGES, CRUSTACÉS
- PRODUITS CONTENANT MAYONNAISE
- PRODUITS CONTENANT CRÈME PATISSIERE & CHANTILLY
- FARCE

#### PRODUITS EXCLUS CAR MODIFIÉS

##### PENDANT LA RECEPTION

- PRODUITS DONT LA CHAÎNE DU FROID A ÉTÉ ROMPUE
- PRODUITS CHAUFFÉS
- PRODUITS SERVIS OU PRÉSENTÉS

Les Traiteurs de France ont signé en 2015 à l'Assemblée Nationale le pacte national contre le gaspillage alimentaire.



# LE COVOITURAGE

Nous avons mis en place un système de **covoiturage** pour les déplacements sur réceptions mais aussi dans les trajets quotidiens entre toutes les équipes **collaborateurs** ayant les mêmes **horaires de travail**.

Nous avons pour **ambition** d'acquérir de nouveaux véhicules **électriques** dans les prochaines années à venir.

# UNE DÉCORATION DURABLE



Pour nos décorations de **table** ou de **buffets**, nous privilégions les **plantes aromatiques**, les **fleurs en tissu** et en pots réutilisables mais également des **fruits** et des légumes de **saison** que nous réutilisons dans nos préparations post événement.

# BONBONNES D'EAU DU ROBINET

Dans l'optique de limiter le nombre de **bouteilles plastiques**, de limiter le poids dans les **camions** et donc les émissions de **CO2** mais aussi de valoriser la **qualité de notre eau**, nous proposons dorénavant sur nos **buffets** des bonbonnes d'eau du **robinet**.

Ces jolies bonbonnes de style rétro peuvent contenir des eaux **aromatisées** ou **tout autre soft**.

# RÉGIMES ALIMENTAIRES VEGGIE, VEGAN & GLUTEN FREE

Nous avons à cœur de **satisfaire tout le monde** et dans notre démarche RSE nous avons formé une partie de nos équipes de cuisine à la **cuisine végétale**.

Nous sommes en mesure de proposer des **menus complets**, des plats **goûteux, colorés, légers, gourmands et fun** comme le reste de notre cuisine mais également de nous adapter aux préférences de **chacun** (sans gluten, sans lactose...)

Nos **chefs** sont plus que des **cuisiniers** jouant sur la **tradition française**, ce sont de véritables saltimbanques en matière de **créativité** et de **connaissances culinaires**, qu'ils ont mis en place depuis la naissance des **tendances gastronomiques**.



# LES ANIMATIONS CULINAIRES

DANS LE BUT DE SATISFAIRE LES DEMANDES DE NOS CLIENTS, LES ÉQUIPES DE CIRETTE TRAITEUR ONT CRÉÉ DES ANIMATIONS CULINAIRES RSE

## LE VELOCIRETTE

Un vélo équipé d'un blender qui permet de mixer des fruits frais en pédalant



Une carte entière a été conçue avec différentes animations culinaires

ATELIER CULINAIRE BAR À PÂTES



ATELIER CULINAIRE JAMBON ESPAGNOL



(foie gras, burger, saumon, pain pita, jambon espagnol et italien...)

# NOS COCKTAILS

CIRETTE TRAITEUR A À CŒUR DE RÉALISER TOUTES VOS ENVIES CULINAIRES, PRODUITES PAR SES CHEFS "FAIT MAISON" !

CIRETTE TRAITEUR VOUS PROPOSE :

Une carte cocktail variée et renouvelée deux fois par an.

LE PLUS ?

Assurer la saisonnalité des produits bruts utilisés, être en accord avec les dernières tendances gastronomiques.

## 3 STYLES:

- Du **FINGER FOOD** plus élaboré, concocté par nos chefs de cuisine et de pâtisserie.
- Des pièces **DRUNCH** plus copieuses et pratiques à déguster lors d'un colloque ou d'une soirée décontractée.
- Les désormais célèbres **COFFRETS LOCAVORES** redéfinissant les codes du cocktail traditionnel.



# LES COFFRETS LOCAVORES

CES BUFFETS SE DÉCLINENT  
EN 5 TYPES :

FROMAGERS

FRUITERS

CHARCUTIERS

PAIN

POISSONNIERS

MARAÎCHERS

BOUCHERS



Originnaire de **Normandie** et fier de son **terroir riche** en saveurs, **Cirette Traiteur** vous propose une offre **100% locale** issue de fournisseurs **locaux normands** ou du bassin parisien, ou dans un périmètre de **200 km maximum** autour de **Rouen**.

En plus de la mise en avant des **richesses gastronomiques** de la région **normande**, cette offre, toujours de **saison**, permet également de réduire considérablement l'impact de votre événement sur **l'environnement** en limitant notamment la circulation des produits et la production de **gaz à effet de serre**.



CHAQUE COFFRET MESURE DEUX MÈTRES DE LONG

?Cirette  
le Traiteur



Réseau national de Traiteurs  
Organisateurs de Réceptions

# VOS REPAS ASSIS

COCKTAIL DINATOIRE OU REPAS ASSIS, C'EST AU CHOIX !

Cirette Traiteur ne se consacre pas qu'aux entreprises ! Nous fabriquons aussi les plus beaux souvenirs de votre vie.

Mariages, Anniversaires ou même juste pour le plaisir !

Notre chef vous concocte ses meilleures recettes tout en respectant la planète.



Pour réduire notre impacte carbone, nous élargissons notre gamme de porcelaine de façon à vous proposer un repas grandiose et chic.



Notre carte propose un large choix pour les **gourmands** ou les **intolérants alimentaires**, nous savons nous renouveler et mettre à l'honneur les produits de **saison** pour le bonheur de vos plus fines **papilles** !

Sur chaque réception nous mettons à disposition notre **book des allergènes**.



[www.cirette-groupe.com](http://www.cirette-groupe.com)

Plus qu'un traiteur, **Cirette Groupe**, incubateur de savoir-faire à la fois moderne, créatif, passionné et éco-responsable a mis en place 2 départements. Entre la restauration et l'événementiel, ils se lient entre eux pour enjouer vos papilles, vos yeux et toutes vos réceptions.

Chaque moment est unique. C'est pourquoi **Cirette Traiteur** imagine pour vous votre événement de demain, sur mesure. Une cuisine authentique, locavore et élégante pour un moment en compagnie de notre équipe dévouée, voilà la promesse **Cirette Traiteur**. Il est le premier département du **Groupe Cirette**.

Dans l'air du temps, **Cookliv** représente l'adaptation et la réactivité. Service de livraison de **Cirette Traiteur**, il est le deuxième département du **Groupe Cirette**. Plateaux repas pour vos déjeuners entre collaborateurs, Cocktails entre amis, Buffets locavores en famille, tout y est pour que votre événement soit une réussite !

?Cirette  
le Traiteur

CRÉATEUR D'ENVIES CULINAIRES



!Cookliv  
le Traiteur Normand 100 %  
en ligne

CLIQUEZ, COMMANDEZ, C'EST LIVRÉ !



# NOS ENGAGEMENTS

# RSE

2025

ROUEN - PARIS

**?Cirette**  
le Traiteur

[contact@cirette-traiteur.com](mailto:contact@cirette-traiteur.com)

Avenue du commandant Bicheray 76000 ROUEN

02 35 88 29 98

120 Avenue des Champs Elysées 75008 PARIS

01 42 25 06 26

[cirette-traiteur.com](http://cirette-traiteur.com)

