

THE CATERING COMPANY

Parfums Christian Dior
Channel
ELLE
Veuve Cliquot
PPR (Pinault Printemps Redoute)
La Fnac
Universal Records
Lagerfeld Gallery
Nina Ricci
Hugo Boss
Daniel Buren
Narciso Rodriguez
Mugler
Clarins
Jean Patou
Céline
Guerlain
Louis Vuitton
Guy Laroche
Viacom
La Cinq
Le Monde
Microsoft
Lamarthe
Jeanne Piaubert
Gemey
Montblanc
Voyageurs du Monde
Bausch & Lomb
Freelance
Utopies
Vitra
Piaget
D2S Communication
La machine à faire du bleu
Autrechose
Euro RSCG Corporate
2è bureau
Soucoupe sonique
AK-rino
Claudine Colin Communication
Lux Modernis
MTV



The Catering Company
142 rue de Rivoli
75001 Paris - France

tel. +33 1 44 93 88 88
fax. +33 1 44 93 79 30

<http://www.the-catering-company.com>
info@the-catering-company.com

Notre inspiration : toutes les saveurs du monde

Un concept personnalisé



Depuis 1996, le traiteur événementiel The Catering Company accompagne les réceptions du Tout-Paris de la mode, du design et de l'art. Les grandes maisons de luxe et le show-biz font confiance à ses services pour l'organisation de leurs dîners, inaugurations, vernissages ou déjeuners de presse.

Orchestré par une chef américaine, VS Brodie, et une équipe internationale, The Catering Company vous propose des créations culinaires originales : un subtil mélange de cuisines du monde qui est aussi un véritable festival de saveurs et couleurs.

Nous utilisons exclusivement les ingrédients naturels les plus frais et variés possibles, respectant leur disponibilité selon les saisons. Pour composer ses recettes, VS Brodie s'attache aux moindres détails, préparant elle-même les huiles lentement infusées aux herbes fraîches, les fonds de sauce légers ou de délicats sirops de légumes...

Délicieux par nature

Des ingrédients variés et naturels

The Catering Company propose des menus créés sur-mesure pour répondre à vos demandes spécifiques et à vos attentes.

Nous commençons toujours par une recherche approfondie des ingrédients qui serviront à concevoir nos mélanges culinaires et à élaborer la scénographie de votre réception dans le respect de l'identité de votre marque.

Que ce soit pour 50 ou 2000 personnes, nous nous attachons à étudier avec vous et nos partenaires professionnels, selon les moyens attribués à l'événement, les menus, la décoration et les animations les plus adaptés pour réussir ensemble votre réception.

Une équipe de Maîtres d'hôtel irréprochables sera une garantie supplémentaire pour satisfaire vos exigences.

The Catering Company a composé un menu monochrome pour une soirée Veuve Cliquot (ci-contre) ou encore un menu végétarien pour 70 personnes (page suivante).

The flavors of the world are our inspiration
Personalized service

The Catering Company has been offering its services organizing dinners, brand launches and press luncheons in Paris since 1996.

Our American chef, VS Brodie, and her international team are blending flavors from around the world and skillfully orchestrating your custom tailored menus with recipes that are always delicious, colorful and enticing.

We use only the freshest seasonal ingredients to create our innovative recipes, which may also be prepared organic or vegetarian by request.

We start with the best products available for our herb infused oils, delicate pastries and meticulously made sauces. We invite you to discover our unique cuisine full of unexpected flavors, colors, spices and herbs.

Naturally delicious

Freshest seasonal ingredients

The catering company proposes unique and made to order menus for each event in order to respond to our clients specific demands and desires.

Our inspiration begins with you, your style, your brand, what kind of experience you want to offer your guests.

Whether inspired by seasonal and regional products or voyages afar, our main goal is to continue to evolve and discover.

Whether it is for 50 or 2000 guests, we work with our clients to provide the most suitable menus, irreproachable service and the most harmonious decoration to make each event memorable and successful.

The Catering Company created a monochrome menu to launch a new champagne for Veuve Cliquot, using color and flavor to enhance their product (left), or even a vegan menu for 70 persons (next page).



The Catering Company
142 rue de Rivoli
75001 Paris - France

tel. +33 1 44 93 88 88
fax. +33 1 44 93 79 30

<http://www.the-catering-company.com>
info@the-catering-company.com

Nos menus



Menu Végétarien

Entrée

Flan de petits pois, tomates confites, girolles avec une vinaigrette à la betterave et huile de menthe.

Plat

Quinoa, potiron et pignons avec une sauce orange au chipotle.

Dessert

Gâteau au citron et pavots, sauce au miel et figue.



Vegan Menu

Starter

Sweet pea flan with oven dried tomatoes and chanterelle with beet vinaigrette and mint oil.

Main course

Vegetable Pastilla
Phyllo pastry with quinoa and butternut squash and pine nuts with a chipotle orange sauce.

Dessert

Vegan lemon poppy seed cheesecake with honey fig sauce.



Our menus



Menu Américain

Entrée

Mini salade romaine, croustons au persil, chip de parmesan et sauce caesar.

Plat

Ailerons de poulet, sauce barbecue et sauce au bleu.

Dessert

Gâteau de fromage marbré au chocolat, fruits rouges.



American menu

Starter

Baby romaine lettuce with parsleyed croutons, parmesan chip and Caesar sauce.

Main course

Barbequed chicken wings with blue cheese sauce.

Dessert

Chocolate marbled cheesecake with berries.



The Catering Company
142 rue de Rivoli
75001 Paris - France

tel. +33 1 44 93 88 88
fax. +33 1 44 93 79 30

<http://www.the-catering-company.com>
info@the-catering-company.com



L'équipe

Brigitte Zimmermann
Organisatrice

VS Brodie
Chef cuisinière

The Catering Company
142 rue de Rivoli
75001 Paris - France

tel. +33 1 44 93 88 88
fax. +33 1 44 93 79 30

<http://www.the-catering-company.com>
info@the-catering-company.com

Photos : Stéphanie Boisset pour The Catering Company.
Toutes les images sont la propriété de The Catering Company, sauf mention spéciale.

Site web : Stéphanie Boisset
(www.stephanieboisset.net)

The team

Brigitte Zimmermann
Organiser

VS Brodie
Chef

The Catering Company
142 rue de Rivoli
75001 Paris - France

tel. +33 1 44 93 88 88
fax. +33 1 44 93 79 30

<http://www.the-catering-company.com>
info@the-catering-company.com

Photographs: Stéphanie Boisset for The Catering Company.
All the photographs are copyright The Catering Company, except special mention.

Website: Stéphanie Boisset
(www.stephanieboisset.net)



The Catering Company
142 rue de Rivoli
75001 Paris - France

tel. +33 1 44 93 88 88
fax. +33 1 44 93 79 30

<http://www.the-catering-company.com>
info@the-catering-company.com