

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).

*Unsere Inspiration: Geschmäcker aus aller Welt
individualisiertes Konzept*

Seit 1996 hat The Catering Company mit ihrer Serviceleistung und ihrer "Haute Cuisine" die Mode-, Design- und Kunstszene in Paris überzeugt.

Die amerikanische Chef-Köchin, VS Brodie, und ihr internationales Team bieten Ihnen eine hervorragende und originelle Küche aus aller Welt an: eine Reise durch Geschmacksvielfalt und Farbenpracht.

Wir verwenden ausschließlich frische und variierte Zutaten, die je nach Jahreszeit erhältlich sind. Für ihre Kochrezepte und Menüs legt VS Brodie Wert auf die kleinsten Details, so bereitet sie selbst die Öle zu, in denen sie frische Kräuter langsam ziehen lässt, wie auch leichte Saucenfonds oder delikate Gemüsesirups.

*Von Natur aus köstlich
Variierte und natürliche Zutaten*

Für die Zusammenstellung unserer Menüs beginnen wir immer mit einer sorgfältigen Auswahl der Zutaten, die dazu dienen werden, kulinarische Mischungen zu schaffen.

Ob es sich um Geschmäcker aus fernen Ländern, oder um regionale und saisonbedingte Produkte handelt, gilt das Ziel: jeden Tag neue Horizonte zu entdecken und Sie mit neuen Koch-Ideen und -Techniken überraschen zu können.

Ganz gleich, ob es um 50 oder 2000 Gäste geht, bemühen wir uns mit Ihnen und unseren professionellen Partnern, je nach Ihren Vorstellungen, die angemessenen Menüs, die geeignete Location und die harmonische Dekoration zu suchen, damit es uns gemeinsam gelingt, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Abend zu machen. Ein eingespieltes Team von Oberkellnern wird eine zusätzliche Garantie sein, um Ihre Ansprüche zu erfüllen.

The Catering Company hat z.B. ein monochromes Menü für die Abendgesellschaft Veuve Cliquot konzipiert, wie auch ein vegetarisches Menü für 70 Gäste.



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.

Vegetarisches Menü

Vorspeise

Erbsenpudding, eingelegte Tomaten, Pfifferlinge mit einem Rote Bete-Minzöl Dressing.

Hauptgericht

Quinoa, Kürbis und Pinienkerne mit Orange-Chipotle Sauce.

Nachspeise

Zitronen-Mohnkuchen, Honig- und Feigenguss.



Unsere Menüs



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.



Amerikanisches Menü

Vorspeise

Mini Romagna-Salat, Petersilie-Croûtons und Caesar Dressing.

Hauptgericht

Hähnchenflügel, Barbecue- und Blauschimmelkäse-Sauce.

Nachspeise

Marmorkäsekuchen, rote Früchte.



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)

Das Team

Brigitte Zimmermann
Organisatorin

VS Brodie
Chef-Köchin

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

Fotos: Stéphanie Boisset für The Catering Company.
Alle Fotos befinden sich im Eigentum von The Catering Company, außer Sondervermerkung.

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