

## DEUX NOUVEAUX ADHERENTS AU SEIN DES TRAITEURS DE FRANCE

**Saint Laurent Traiteur à Paris et Chambord Prestige à Blois viennent de faire leur entrée au sein des Traiteurs de France.**

Après avoir été audités par un membre de l'Association puis par le cabinet extérieur de conseil en hygiène et sécurité alimentaire du réseau, les 2 traiteurs organisateurs de réceptions ont été admis sur présentation des résultats. La commission "Contrôle Qualité" représentée par le Conseil d'Administration et le cabinet a ensuite enterriné l'adhésion des 2 postulants.

37 adhérents, répartis sur le territoire national, font aujourd'hui partie du réseau des Traiteurs de France qui représente désormais 140 millions d'euros de CA.

### Saint Laurent Traiteur à Paris devient Traiteurs de France

Créé en 2003, par Marc Claretton, Saint Laurent s'est forgé son expérience et sa réputation lors des réceptions organisées en exclusivité sur les sites d'Equinoxe et des Docks de Paris. Aujourd'hui, le traiteur organisateur de réceptions sert plus de 100 000 couverts par an et est reconnu comme un acteur majeur du marché parisien à travers une cuisine élaborée avec les meilleurs produits du marché et un outil de production à la pointe de la technologie dans une démarche qualité permanente. "Faire partir du réseau des Traiteurs de France, était l'un des objectifs que nous nous étions fixés pour 2007" explique Marc Claretton, Président de Saint Laurent Traiteur "La représentativité et l'image du réseau, la démarche qualité engagée par les Traiteurs de France, nous ont séduits et poussés à motiver notre demande d'adhésion".



SAINT LAURENT  
PARIS  
Organisateur  
de Réceptions

[www.saintlaurent.tv](http://www.saintlaurent.tv)

### Chambord Prestige à Blois devient Traiteurs de France

En 1970, Jean Girard crée un service Traiteur à Blois, devenu en 1998, Chambord Prestige Maître Traiteur. Aujourd'hui repris par Hubert Dambrine, le groupe sert plus de 450 000 pièces cocktail par an, plus de 120 000 repas et gère plus de 1350 réceptions annuelles. Très soucieux de la qualité du choix des matières premières, Chambord Prestige se différencie par la créativité, l'originalité et l'esthétique des mets proposés à travers des cartes sans cesse renouvelées. Collaborant avec de nombreux chefs étoilés, le groupe a développé au cours des dernières années un concept intitulé "Racine, l'Esprit de gastronomie Bio" autour de fruits et légumes d'antan.

Intégrer le réseau des Traiteurs de France était un objectif pour Hubert Dambrine, Président Directeur Général de Chambord Prestige "Nous évoluons dans un marché très concurrentiel et il me paraît primordial de nous fédérer pour continuer à promouvoir et à mettre en avant notre métier, en partageant avec nos confrères, le même souci de professionnalisme".

CHAMBORD  
PRESTIGE  
Maître Traiteur

[www.chambordprestige.fr](http://www.chambordprestige.fr)

**Contact Presse : Carole Nicolas**  
06 74 08 92 57 / 01 40 26 53 75  
[cnicolas@traiteurs-de-france.com](mailto:cnicolas@traiteurs-de-france.com)

[www.traiteurs-de-france.com](http://www.traiteurs-de-france.com)



TRAITEURS de FRANCE