

RIVE GAUCHE ✨

TRAITEUR | RÉCEPTION



Un esprit, un savoir-faire.



PRÉSENTATION



RIVE GAUCHE. PLUS QU'UN TRAITEUR. UN METTEUR EN SCENE DU LUXE GOURMET

Si les traiteurs sont légion, il n'est jamais évident de trouver le bon. Celui qui saura entendre vos demandes, comprendre vos contraintes et anticiper vos attentes, pour que le jour J se passe à la perfection. Chez Rive Gauche, notre équipe est motivée par un seul objectif : se mettre à votre service pour relever le défi de vous faire vivre un moment inoubliable en tous points.

“ UNE ENTREPRISE À TAILLE HUMAINE AVEC DIX ANS D'EXPÉRIENCE ”

Dans un marché en plein essor, dans lequel les prestataires historiques sont concurrencés par de jeunes chefs nomades qui renouvellent la donne, il n'est pas toujours facile de savoir à qui faire appel pour organiser le service traiteur parfait. Celui qui sera suffisamment original pour plaire aux habitués sourcilleux, comme celui qui sera vraiment professionnel, pour que l'événement, du plus petit au plus grand, se passe sans stress et sans accroc. Chez Rive Gauche, entreprise à taille humaine avec dix ans d'expérience, nous réussissons cette gageure de sans cesse nous renouveler, tout en bénéficiant d'un réseau stable, fidèle et surtout performant.

Elux Groupe, créateur d'expériences sur-mesure exceptionnelles, ne s'y est pas trompé en intégrant dans son groupe Rive Gauche pour lancer en commun des expériences gourmet exclusives.

L'HISTOIRE DE RIVE GAUCHE

✧ PAR ÉLÉONORE PAHLAWAN



Aux commandes de Rive Gauche, Éléonore, une femme à la tête bien faite, qui a su construire sa petite entreprise au fil des ans, pour en faire aujourd’hui une véritable référence des événements haut-de-gamme, pour particuliers et entreprises exigeants.

“ MA PASSION DEMEURE
INTACTE. L'EXPERTISE EN PLUS ”

Pour passer du journalisme juridique à l’entrepreneuriat dans les métiers de bouche, une chose est sûre, il ne faut pas avoir froid aux yeux ! Heureusement que c’est le cas d’Éléonore Pahlawan, la fondatrice de Rive Gauche, car à l’époque, c’était un vrai saut dans l’inconnu ! « Mon enfance dans un vignoble bordelais et mon amie Béatrice, originaire du Lot, n’y sont pas complètement étrangers ! Très gourmandes et aimant les défis, nous nous sommes d’abord mises à la cuisine du canard et du cochon durant les fêtes de fin d’année. Le succès est tel auprès de nos amis, que nous songeons alors à nous professionnaliser. L’idée se transforme en projet et en 2011, nous lançons Rive Gauche Traiteur. Je m’entoure alors d’une équipe qui me restera fidèle et trouve rapidement des clients auprès de mon réseau personnel puis par le bouche à oreille. Aujourd’hui, si l’offre Rive Gauche s’est étoffée, ma passion demeure intacte, l’expertise en plus ».

VALEURS

Pour réussir l’événement parfait aujourd’hui, en plus de produire une prestation de qualité, il faut aussi offrir une vision en adéquation avec ses valeurs et son époque.



EXIGENCE

En cuisine, tout commence par un sourcing méticuleux. Les produits Rive Gauche sont tous finement sélectionnés par nos soins, avant d’être magnifiés par le Chef.



EXCELLENCE

Depuis dix ans, nos équipes Rive Gauche sont formées à l’excellence, pour offrir un service aussi souriant et discret que présent et professionnel.



ÉCO-RESPONSABILITÉ

Lutte contre le gaspillage, offre zéro plastique, nous veillons à tout pour limiter l’empreinte laissée.



LE SOUCIS DU DÉTAIL

Du choix de la vaisselle, véritable écrin de nos mets, à la mise en scène florale, tout est conçu sur-mesure, par nos équipes, pour votre événement.

NOS VALEURS

En entreprise, comme à la maison, tout doit être millimétré pour qu'une réunion, un repas, ou une fête, soit réussi à la perfection. Rive Gauche adopte le même état d'esprit pour son offre traiteur, tout en apportant raffinement, gourmandise et créativité.

“ RIVE GAUCHE TRAITEUR SAVOIR-FAIRE ET CRÉATIVITÉ ”



REPAS ASSIS

Pour un déjeuner d'affaire ou un grand diner de gala, dans vos espaces ou dans un château, Rive Gauche vous propose une offre sur mesure, douce invitation au plaisir.



COCKTAIL

Les cocktails Rive Gauche se distinguent par des créations où l'esthétique sublime l'équilibre subtil des saveurs.

Pour un événement convivial et festif, Rive Gauche réinvente le buffet avec audace et élégance.



FINGER FOOD

Le Finger Food est un buffet où chaque plat est sublimé d'une gourmandise pour une table conviviale, généreuse et colorée.



ANIMATIONS

Innovantes et raffinées, les animations Rive Gauche - à l'instar du « foie gras tagada » ou du « saumon siphonné » - allient excellence et plaisir des sens.



PLATEAUX REPAS

Rive Gauche réinvente le plaisir de déjeuner au bureau avec une carte gourmande, fraîche & équilibrée, dressée dans une box élégante, écoresponsable, pensée comme un écrin.

“ RIVE GAUCHE TRAITEUR. C'EST À LA FOIS
DU SAVOIR-FAIRE ET DE LA CRÉATIVITÉ. ”

Le premier se gagne grâce à une équipe soudée et à des prestataires de confiance. L'expérience nous permet de vous conseiller au mieux sur les pièces à choisir et la quantité, afin que votre événement soit une vraie réussite, à votre image. La créativité ensuite, vient d'un chef talentueux, Jérémy Michel, et d'une équipe toujours en veille pour proposer les plats et les scénographies les plus modernes et adaptés à vos souhaits. C'est ce qui explique sans doute la fidélité des clients Rive Gauche, qui ont ainsi l'assurance d'une prestation sur-mesure avec des interlocuteurs de confiance et des propositions toujours renouvelées.

Dîner professionnel ou entre amis, brunch, anniversaire, mariage ou garden-party mais aussi codir, showroom, gala, vœux ou fêtes de fin d'année, toutes les occasions sont à saisir pour se retrouver et partager en toute sérénité, grâce à l'équipe de Rive Gauche Réception.

“ RIVE GAUCHE RÉCEPTION LE PARTENAIRE DE VOS ÉVÉNEMENTS ”

“ TOUT EST MAÎTRISÉ POUR
QUE VOUS PUISSIEZ VOUS
CONCENTRER SUR L'ESSENTIEL :
VOS CONVIVES. ”

Si recevoir est tout un art et que vous le maîtrisez à la perfection, l'organisation d'une réception est une mécanique horlogère qu'il vaut mieux confier à Rive Gauche Réception pour pouvoir en profiter avec sérénité.

En amont de l'événement, nos équipes créent avec vous la scénographie de vos rêves dans les moindres détails : choix du lieu, des mets et du format de votre événement, mais aussi des animations audacieuses et gourmandes, des compositions florales, de l'art de la table, du service et des cadeaux personnalisés... Tout est maîtrisé pour que vous puissiez vous concentrer sur l'essentiel : vos convives.



Confiez-nous vos envies et vos inspirations, Rive Gauche se charge de mettre en scène vos idées et de créer l'émotion.

Dîner intime, grand mariage festif, ou bien encore buffet professionnel, Rive Gauche Réception est l'interlocuteur idéal pour vous accompagner dans chaque situation. Parmi nos dernières réussites : un cocktail grandiose pour 2000 personnes à la Cité de la Mode et du Design, un buffet original sur le thème du voyage ou encore une personnalisation totale aux couleurs d'un « célèbre petit bonhomme vert »...

C'est simple, l'imagination de Rive Gauche au service de vos ambitions n'a pas de limite.





DES PRODUITS
DE SAISON. LOCAUX
ET FRAIS



UNE OFFRE
ZÉRO PLASTIQUE



LE RECYCLAGE
DES PRODUITS

NOS ENGAGEMENTS

Eléonore : « mon équipe et moi-même n'avons pas attendu que la RSE soit une obligation pour mettre en pratique nos convictions. Dans un secteur – l'éphémère – sujet plus que tout autre au gaspillage, l'engagement en faveur de l'environnement n'est pas anecdotique, tout au contraire.

“ PLUS QU'UN ENGAGEMENT.
UNE FIERTÉ. ”

Chez Rive Gauche, il commence par un sourcing exemplaire des produits, ultra-frais, qualitatifs, sans intermédiaire et à moins d'une heure en tracteur ! Encore plus différenciant, notre équipe propose des contenants sans plastique notamment en papier de bambou et des couverts en bois bouleau compostables. Rive Gauche organise la lutte contre le gaspillage et la réduction de son empreinte carbone, à tous les échelons de la chaîne. Plus qu'un engagement, une fierté ».





~
rivegauchereception.fr

CONTACTS

CC Satory, route des docks
78000 Versailles

•
09 82 31 40 40
contact@rivegauchereception.fr