PRESTATION TRAITEUR BRASERO

Saveurs ardentes
Expérience unique
Festin enflammé

LA ZONE
RESTAURANT · TRAITEUR

POSITIONNEMENT DIFFÉRENCIANT

BRASERO & BROCHE

LIVE COOKING

PRODUITS FRAIS DE SAISON

EXPERIENCE IMMERSIVE

SUR MESURE

Offrez à vos convives une expérience culinaire inédite avec notre remorque brasero et broche. Un concept innovant, conçu pour rassembler et sublimer vos événements professionnels.

Produits d'exception :
Des ingrédients frais, de saison et rigoureusement sélectionnés pour une qualité irréprochable.

Expérience immersive :
Une mise en scène personnalisée pour refléter l'image et les valeurs de votre entreprise.

Animations culinaires en direct :
Un show de live cooking qui transforme le repas en un véritable spectacle gourmand.

LA ZONE TRAITEUR

EXPÉRIENCE UNIQUE

Offrez à vos équipes, clients et partenaires bien plus qu'un simple repas : une expérience culinaire mémorable, pensée pour valoriser votre entreprise.

Valorisation de votre image de marque : Marquez les esprits avec un concept original et prestigieux.

Cohésion interne : Renforcez l'esprit d'équipe autour d'un moment chaleureux et fédérateur.

Un moment d'exception : Distinguez-vous avec une expérience gastronomique immersive et unique.

Alignement avec vos valeurs : Une offre en accord avec vos engagements RSE et le bien-être de vos collaborateurs.
Un événement marquant, où la convivialité et l'authenticité créent du lien et des souvenirs durables.

OFFRE COMPLÈTE

FORMATS VARIÉS

Soirée entreprise, journée professionnelle, mariage, buffets, et plus encore

FLÉXIBILITÉ ALIMENTAIRE

Menus adaptés à tous (végétariens, halal, etc.).

PERSONNALISATION POSSIBLE

Branding des plats ou mises en scènes adaptées sur demande

ACCOMPAGNEMENT AU PROJET

Bénéficiez d’un service personnalisé pour une organisation fluide et sereine.

INTERLOCUTEUR DÉDIÉ

Un seul contact pour simplifier vos échanges.

ACCOMPAGNEMENT SUR-MESURE

Conseils pour optimiser le format et le menu.

PROXIMITÉ ET RÉACTIVITÉ

Réponses rapides et ajustements de dernière minute.

SUIVI RIGOUREUX

Rendez-vous préparatoires et bilan post-événement.

SOLUTIONS BUDGÉTAIRES ADAPTÉES

Une offre transparente et adaptable, pensée pour optimiser votre budget sans compromettre l’expérience.

Options flexibles : Plusieurs niveaux de prestations pour s’adapter à vos besoins.

Devis détaillés : Aucune surprise, tout est clair dès le départ.

Optimisation du budget : Menus et formats conçus pour allier rentabilité et qualité.

Retour sur investissement : Une prestation unique qui valorise votre événement.

Un équilibre parfait entre maîtrise des coûts et expérience premium.

LOGISTIQUE SIMPLIFIÉE

Autonomie totale : Installation rapide, sans besoin d’électricité, avec nettoyage inclus .

Ponctualité & fluidité : Respect strict des délais et gestion optimisée des flux.

Grande capacité : Jusqu’à 400 convives.

Service nocturne : Adaptation en soirée avec possibilité de raccordement électrique.

Une logistique maîtrisée pour un événement réussi, en toute sérénité !

ENGAGEMENT SUR LA SATISFACTION

Nous mettons tout en œuvre pour garantir une prestation exemplaire, alliant qualité, responsabilité et satisfaction.

Hygiène et sécurité alimentaire : respect des normes HACCP
Engagement RSE : réduction du gaspillage et produits locaux
Satisfaction client : suivi post-évènement et prise en compte des retours

UN CONCEPT UNIQUE, FORGÉ SUR MESURE

Pas juste une cuisine mobile, notre remorque est une pièce d’artisanat varois, conçue par un ferronnier local avec une seule idée en tête : le show culinaire au service de la convivialité.

- 2 braseros fumants pour griller, rôtir et régaler
- Un tournebroche XXL qui met les plats en lumière
- Un panier de maintien au chaud pour un service fluide
- Une table de présentation intégrée, aussi pratique que stylée

Le tout monté sur une structure unique, pensée pour marquer les esprits autant que les papilles. Une scène culinaire en plein air, partout, tout le temps !

QUI SOMMES NOUS ?

Maxime – Le baroudeur des fourneaux

Moi, c'est Maxime ! La cuisine, j'y ai mis les pieds tout petit, à regarder (et surtout goûter) ce que préparait ma mère. Un petit passage en école de cuisine, mais l'appel du large a été plus fort : dix ans dans la Marine nationale, à explorer plus de 50 pays et à me remplir les narines d'épices venues d'ailleurs. Autant dire que j'en ai ramené quelques secrets dans mes valises ! Après avoir posé l'ancre, avec Marjorie, on a ouvert notre premier resto à Bandol, qu'on a fait tourner pendant dix ans. Et depuis quatre ans, on mixe nos passions entre resto et traiteur à domicile, toujours avec une seule mission : faire vibrer les papilles et partager de vrais bons moments gourmands !

LA ZONE
RESTAURANT - TRAITEUR
La Crau

Marjorie – La cheffe du relationnel et du service aux petits soins

Et moi, c'est Marjorie ! Moi aussi, j'ai plongé dans la marmite très tôt, avec un BEP cuisine en poche. Mais c'est en salle que j'ai vraiment trouvé mon truc : le contact, l'échange, le plaisir de voir les gens se régaler. À 25 ans, avec Maxime, on s'est lancé dans l'aventure de notre premier resto à Bandol. Accueil chaleureux, bonne bouffe et ambiance conviviale, c'est mon credo ! Aujourd'hui, on continue l'histoire avec notre concept resto-traiteur, toujours avec autant de passion et l'envie de créer des moments savoureux et authentiques.

Alors, prêts à vous régaler avec nous ?

NOS AUTRES PRESTATIONS

TRAITEUR

LA ZONE
RESTAURANT · TRAITEUR
La Crau

FORMULE PAELLA

FORMULE SALÉE

FORMULE BRUNCH

FORMULE SUCRÉE

LA ZONE TRAITEUR

44 rue Ampère - 83260 LA CRAU

+33 6 99 08 28 34

lazone.lacrau@hotmail.com

traiteur_lazone83 (instagram)

LA ZONE
RESTAURANT · TRAITEUR
La Crau