

Baluchon - A table citoyens

EI -

Contact

Responsable

Jean-Baptiste Prache

Fonction : Directeur général pôle Restauration

Mail : jean-baptiste.prache@baluchon.fr

Contact commercial

Notre équipe commerciale est à votre écoute !

Tél : 01 85 58 03 20

Mail : service.client@baluchon.fr

Siège

37 rue Madeleine Odru

93230 - Romainville

Tél : 01 85 58 03 20

Mail : contact@baluchon.fr

Lieu d'activité

Comptoir Baluchon au Pavillon de l'Horloge

53 avenue Gaston Roussel

93230 - Romainville

Tél :

Horaires d'ouverture : Du lundi au vendredi
11h - 14h

Lieu d'activité

Comptoir Baluchon de la Maison Montreau
31 Boulevard Théophile Sueur

93100 - Montreuil

Tél : 01 49 35 51 03

Horaires d'ouverture : Du lundi au samedi
11h - 14h

Site web et reseaux sociaux

Site : www.baluchon.fr

Linkedin : <https://fr.linkedin.com/company/baluchonensemble>

Facebook : <https://fr-fr.facebook.com/BaluchonEnsemble/>

Twitter : <https://twitter.com/baluchonens>

Notre offre commerciale

Offre destinée aux :

- Entreprises
- Collectivités
- Etablissements publics
- Bailleurs
- Structures de l'ESS, Associations, Fondations
- Particuliers

Restauration

- Cuisine avec des produits issus des circuits courts
- Comptoir du midi
- Livraison de petits déjeuners, de pauses réunions

- Livraison de plateaux repas
- Préparation de paniers pique-nique
- Traiteur événementiel
- Buffets, cocktails dînatoires
- Prestation de restaurant collectif pour des entreprises ou des collectivités

Informations complémentaires

Baluchon propose une gamme de produits ultra-frais et favorisant les circuits courts, au travers de différents canaux :

- Une activité de traiteur-événementiel, de 30 à 3000 couverts, avec des prestations sur mesure adaptées aux besoins et envies de nos clients : apéritif, dînatoire, sur le pouce ou zéro déchets (brochettes, mini-burgers, bouchées, gougères, légumes à croquer, mini plats chauds, shots de gaspachos, petits fours salés et sucrés...) et des buffets à partager en équipe ou en réunion, en toute simplicité (quiches généreuses, sélections de fromages AOP, charcuteries fines, grandes salades pour tous les goûts, fruits frais...).
- La livraison de plateaux repas pour sublimer vos réunions d'équipe : quatre formules du plus pressé au très gourmet : Menu pressé, Menu du marché, Menu du Chef, Menu dégustation, et l'invité permanent : tiramisu de spéculoos et caramel au beurre salé.
- Des comptoirs permanents installés en entreprises ou accessibles à tout public, proposant plats chauds, salades, soupes et sandwiches à déguster sur place ou à emporter.

Nos références

Moët Hennessy

Restauration d'entreprise dans leur nouveau siège social, rue de Sèvres

Hermès

Cocktails apéritifs et Buffets 8 fois par an depuis 2017

RAJA, Valophis

Comptoir restauration d'entreprise dans leur siège social

Groupe Vinci

1 à 8 commandes chaque semaine depuis 2014

Université d'Été de l'Economie de Demain

Cocktails déjeunatoires pour 250 personnes pendant 2 jours

BNP Paribas

8 à 10 commandes par mois depuis 2016

Conférence of Youth

En amont de la COP21, restauration pour 9000 personnes pendant 3 jours en zéro déchet

Notre philosophie et positionnement

Nos atouts

- Des produits frais et de saison privilégiant les circuits courts
- Une carte créative, évolutive et adaptée à la saisonnalité des produits
- Une équipe commerciale à l'écoute pour construire des prestations sur mesure
- Label ESUS (Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale)

- Lauréat du concours Pionnier French Impact
- Membre du PTCE (Pôle Territorial de Coopération Économique) Resto Passerelle

Nos moyens à disposition

- Brigade de 30 cuisiniers professionnels
- Maîtres d'hôtel, serveurs
- Véhicules réfrigérés
- Vaisselle écoresponsable
- Vaisselle réutilisable

Notre profil

Statut juridique : **Société par actions simplifiée (SAS)**

Année de création : **2013**

N° de Siret : **807 469 317 00018**

Chiffre d'affaires (Moyenne sur les 3 dernières années) : **3500000 €**

Membre du PTCE **Resto Passerelle**

Implantation dans le quartier prioritaire **Marcel Cachin**

Besoin de recruter ?

Puisez dans le vivier de nos personnes en parcours d'insertion.

Avant toute recommandation de profil, les SIAE évaluent l'adéquation entre vos besoins et les compétences des candidat.e.s en fonction de leurs expériences et formations professionnelles.

Contactez Inser'Eco93 pour en savoir plus.