TRAITEUR LEBOT

Salons , Inaugurations ,

Cocktails ,

Repas d'affaires , Galas ,

Plateaux-repas , Buffets ...

Notre Passion , Vos évènements ...

Traiteur Lebot, Notre passion, vos évènements

Depuis 37 ans, La maison LEBOT traiteur à Nantes, a créé sa notoriété sur le professionnalisme de ses équipes. Notre créativité et l'écoute de nos clients nous permettent d'offrir des prestations de grande qualité.
La cuisine que nous réalisons à partir de produits saisonniers, issus des filières de proximité, est goûteuse, généreuse et actuelle.
Nous souhaitons partager notre savoir-faire avec vos clients, vos équipes, afin de faire de vos manifestations professionnelles des moments conviviaux et privilégiés, à l'image qualitative, sérieuse et ambitieuse de votre société.

Fabienne Meunier, Sébastien Gillard et Pascal Duval.

Votre partenaire de sérénité

Lors de vos réunions, rencontres, présentations, pour vous concentrer sur vos objectifs, notre équipe construira avec vous les solutions les plus adaptées à vos invités.
Notre palette de prestations authentiques et créatives sera le plaisir de vos moments professionnels.

Maison Lebot

Fondée en 1980, la Maison Lebot a construit sa réputation sur un travail de qualité et une grande maîtrise des projets confiés par ses clients.
Nous portons une grande attention au sérieux de nos fournisseurs et à la qualité de leurs produits.
Notre équipe est composée de personnes passionnées, mobilisées à la réussite de vos évènements.

L'engagement et la Créativité d'une équipe

Existant depuis 37 ans dans un marché très concurrentiel, La Maison Lebot a su se démarquer par la qualité du travail de ses collaborateurs et de ses partenaires.

Convaincu que notre réputation est liée à l'engagement et la compétence de nos équipes, nous mettons à chaque nouveau challenge notre niveau d'exigence au service de la réussite de vos évènements.

TRAITEUR LEBOT

Repas d'affaires , de Galas

L'accueil de vos clients, collaborateurs sont des moments d'échange privilégiés et importants.

Nous serons à vos côtés afin d'imaginer la solution la plus valorisante pour vos convives. Petits déjeuners, repas servi à table, dîners de Gala ou encore cocktails dans le lieu de votre choix seront les marqueurs qualitatifs de votre réception.

Produits frais

Savoir-faire

ATELIERS CULINAIRES

Saison

Salons, Séminaires

Plateaux-repas

Réunions client

Cocktails

Pauses sucrées

Inaugurations

Plateaux repas , buffets , ...

Nos plateaux-repas et buffets sont innovants. En effet, nous sommes le seul traiteur à changer chaque semaine les menus et à les envoyer par mailing à nos clients et prospects.

Ces menus sont imaginés par notre équipe mettant en avant les produits locaux de saison.

Nous vous proposons également une variante de plateaux avec de la vaisselle jetable.

Lors de la livraison, nous accompagnons vos plateaux d'un journal local.

Notre démarche éco-responsable / ECO engagés

- Réalisation de nos menus avec des produits locaux et de saison.
- Sélection de nos partenaires fournisseurs suivant leur localisation.
- Sensibilisation des équipes a l'utilisation des fluides.
- Utilisation des méthodes de cuisine les moins énergivores (cuisson de nuit, basse température, sous vide...).
- Nous compostons nos déchets verts.
- Nous trions les verres, cartons, cogeot, pain.
- Nous privilégions la vaisselle véritable, et quand cela n'est pas possible, nous utilisons des matériaux recyclables.
- Nous utilisons des produits lessiviels écolabel.
- Nous faisons pousser nos herbes aromatiques.

Contactez-nous !

Téléphone : 02 40 29 63 09
Portable : 06 08 22 79 03

Adresse : 2 rue de Bruxelles
44470 - Thouaré sur Loire

Mail : servicecommercial@traiteur-lebot.com
Site : www.traiteur-lebot.com

Rejoignez-nous sur **facebook**.

Professionnalisme, expérience, précision, savoir-faire, sens de l'écoute...
Notre équipe est à votre service pour assurer la réussite de vos repas professionnels.

TRAITEUR LEBOT

COCKTAIL

BUFFET

MARIAGE

PLATEAU REPAS

RÉCEPTION PRIVÉE

CUISINE À DOMICILE