

HECTOR

L'exception porte un nom

Humain & Engagé : Catering, Traiteur Organisateur de Réceptions



HUMAIN

HECTOR, c'est la rencontre de deux épicuriens passionnés de gastronomie. Leurs points communs : l'amour de leur métier et leur engagement en faveur d'une gastronomie et d'un service d'excellence, tout en plaçant au cœur de leurs valeurs l'humain et la qualité des produits, dans le respect d'un environnement plus respectueux.

QUI SOMMES-NOUS ?

DES PASSIONNÉS...

Né dans une famille dévouée à la gastronomie, avec un grand-père boucher et un père boulanger, Jean-Marie s'intéresse à la cuisine depuis son plus jeune âge. Mais sa véritable passion, c'est l'art de recevoir. *"Chaque détail compte pour qu'un moment se transforme en un souvenir"*, déclare Jean-Marie, aujourd'hui Directeur du Pôle Événementiel d'HECTOR.

Après ses études en école hôtelière, il se dirige naturellement vers l'événementiel, un univers rythmé par des journées trépidantes qui le motivent, car aucun événement ne se ressemble.



Vincent, c'est le Chef.

Il a fait ses premiers pas en cuisine et en pâtisserie à Montauban, sa ville natale, il y a près de 30 ans. Passionné, il a gravi les échelons et dirigé de nombreuses brigades de maisons parisiennes renommées, telles que Fauchon et Butard Enescot.

Sa cuisine est le reflet de ses expériences. Il y apporte aujourd'hui sa propre empreinte, mettant en avant la qualité des produits et la recherche de nouvelles saveurs. *"J'attache une attention particulière au sourcing des produits : ils doivent être d'une grande qualité, et les producteurs que je sélectionne doivent répondre à de nombreux critères. Bio ou issus de l'agriculture raisonnée, notre approvisionnement est prioritairement régional et, lorsque cela n'est pas possible, exclusivement français. »*

Jean-Marie et Vincent se sont rencontrés en 2016 alors qu'ils travaillaient pour le même traiteur. Partageant les mêmes valeurs et une vision commune de l'art de recevoir, ils décident de fonder leur propre Maison. HECTOR Traiteur est né.

C'est ainsi qu'en 2019, ils se lancent avec l'ambition d'accompagner leur clientèle dans la création d'événements haut de gamme, en mettant en avant l'image et l'identité de leurs clients.



NOTRE PARTENAIRE : L'ÉCOLE DES CUISTOTS MIGRATEURS

NOUS SOUTENONS LEUR PROJET



« Ensemble, faisons de la cuisine un vecteur d'insertion et de partage »



Qui sont-ils ? L'École des Cuistots Migrateurs est un centre de formation inclusif aux métiers de la restauration, destiné aux personnes étrangères allophones. Sa mission est de favoriser leur insertion professionnelle et de leur offrir de nouvelles perspectives d'avenir.

En collaborant avec L'École des Cuistots Migrateurs, nous affirmons notre engagement en faveur d'une gastronomie responsable et solidaire, guidée par des valeurs profondément humaines. Ce partenariat témoigne de notre conviction que la cuisine est avant tout une histoire de partage, de transmission et de rencontres. Ce projet s'inscrit pleinement dans notre démarche RSE, en facilitant l'intégration professionnelle des personnes réfugiées tout en enrichissant notre savoir-faire et notre culture d'entreprise grâce à des histoires et des traditions culinaires venues d'ailleurs.

Notre rôle en tant qu'entreprise partenaire

- Accueillir, intégrer et former les élèves de l'École
- Accompagner leur montée en compétences et leur insertion
- Sensibiliser nos équipes à l'inclusion des personnes réfugiées
- Rejoindre un réseau employeurs engagés

www.ecoledescuistotsmigrateurs.com

NOTRE PARTENAIRE : BISCORNU

NOUS SOUTENONS LEUR PROJET

Offrez à vos invités une expérience solidaire et gastronomique

Depuis 2023, la collaboration entre HECTOR Traiteur et Biscornu illustre une approche concrète de l'inclusion sociale dans l'événementiel. À travers ce partenariat, nous souhaitons offrir à nos clients l'opportunité de valoriser les compétences de personnes en situation de handicap.

Pour cela, nous proposons une sélection de bouchées confectionnées par les cuisiniers Biscornu, mais également, lors de votre réception, la possibilité de faire intervenir une équipe de personnels de service mixte, composée de maitres d'hôtel de notre brigade et de jeunes, porteurs d'un handicap, accompagnés de leurs binômes qui sont formés à leur encadrement.

Nous partageons les mêmes exigences pour des produits de saison, issus de circuits courts et labellisés, pour une gastronomie toujours plus responsable.

Leur histoire

Fondé en 2020 par Olivier Tran, inspiré par son fils aîné Alexandre, l'écosystème dédié à l'emploi des personnes en situation de handicap voit le jour en pleine crise sanitaire. S'ensuivent la création d'Afuté, un organisme de formation, puis la publication d'un livre de recettes.

C'est en 2023, à l'initiative de l'un de nos plus fidèles clients, que nous réalisons notre première réception en collaboration.



Les prestations exécutées par BISCORNU sont facturées à prix coûtant



ENGAGÉ

A person wearing a grey apron with a green strap is holding a small black and white ceramic bowl. The bowl is filled with dark brown soil and has a small green mint plant growing in the center. The background is a plain, light blue wall.

HECTOR Traiteur a la chance de naître dans une époque où la responsabilité sociétale de l'entreprise est devenue une valeur forte et incontournable.

Depuis le commencement et non par conversion forcée, nous veillons scrupuleusement à nous inscrire dans cette démarche, en en faisant un point central, à la mesure d'une entreprise qui démarre. Les mesures dans ce sens sont concrètes dès le début, afin de répondre aux enjeux particuliers du métier de traiteur organisateur de réceptions.

LA PASSION DU GOÛT

C'est toute l'expérience de Vincent Bessou, Chef Exécutif des cuisines d'HECTOR, qui est mise au service des palais de nos clients.

Toujours en quête de nouvelles saveurs et d'épices inédites, Vincent perfectionne sans cesse ses assaisonnements pour offrir une signature culinaire unique.

Il met la même passion dans la préparation d'un plat mijoté en finger food que dans le travail d'un produit d'exception.



LA PASSION DU PRODUIT

Vincent ne travaille qu'avec des produits issus de l'agriculture raisonnée ou biologique, locaux ou français, et labellisés.

Ses cartes évoluent au rythme des saisons. La sélection de ses partenaires nécessite systématiquement des visites sur les exploitations afin de s'assurer que les productions respectent son cahier des charges strict et s'inscrivent pleinement dans sa philosophie éco-responsable.

Pour lui, le secret réside dans la qualité des ingrédients, qu'il ne fait que sublimer.



UNE DÉMARCHE INÉDITE

Vincent BESSOU, à la tête des cuisines d'HECTOR Traiteur, repense entièrement le processus de création culinaire.

À l'initiative de cette démarche innovante, il imagine ses recettes à partir des produits qui respectent nos exigences, et non l'inverse.



CARTE RESPONSABLE

UNE DÉMARCHE INÉDITE

Nous sélectionnons leurs produits
Les plus adaptés à la saison

Tests de Conformité et de Performance
Nous souhaitons garantir les meilleurs produits

1



Nous trouvons les meilleurs fournisseurs
Français, locaux, labellisés

2



Nous sélectionnons leurs produits
Les plus adaptés à la saison

3



On passe en cuisine
Pour imaginer les meilleurs accords

4



Tests de Conformité et de Performance
Nous souhaitons garantir les meilleurs produits

5



Fiche technique & photo
Vous offrir le prix le plus juste

APPROVISIONNEMENTS DES VALEURS CONCRÈTES

FAVORISER

- Les agriculteurs français, les matières premières labellisées, ou issues du commerce équitable, pour une meilleure rémunération des agriculteurs, dans le respect des droits de l'homme.
- L'inclusion & l'insertion en partenariat avec des ESAT
Le savoir faire artisanal,

Humain

Engagé

Traiteur
Durable

PRIVILÉGIER

- Des produits issus de l'agriculture biologique ou labellisés et garantis sans pesticides de synthèse et sans OGM (...).
- Les productions françaises et le plus local possible
- Les produits frais et de saisons
- Les emballages éco-responsables, recyclables et biodégradables

La sélection rigoureuse de nos fournisseurs nous permet de favoriser les circuits courts, de travailler des produits frais et de respecter la saisonnalité, ce qui se traduit par deux cartes par an et des créations originales tout au long de l'année.

Nous nous efforçons de privilégier, autant que possible, des produits issus de l'agriculture raisonnée lorsque ceux-ci ne sont pas certifiés biologiques. Ces produits représentent en moyenne 30 % de nos achats en matières premières et sont, pour la plupart, labellisés.

Dans une démarche locavore, nous nous approvisionnons auprès de producteurs locaux situés dans un rayon de moins de 250 km de notre laboratoire de production, dès que cela est possible.



NOS MATIÈRES PREMIÈRES

LABELS GARANTS DE QUALITÉ

Bœuf
Origine France

Canard
IGP Sud-Ouest

Légumes
Agriculture Bio

Merlu
MSC pêche durable

Bresaola
IGP

Daurade
MSC pêche durable

Veau
Les Vitelliers

Chocolat
Bio & Fairtrade

Maigre
Label Rouge

Parmesan
Appellation d'origine

Comté
Appellation d'origine

Volailles
Bleu, Blanc, Cœur

Saumon
Label Rouge

Œufs
Agriculture BIO

Foie Gras
IGP Sud-Ouest



Les produits labellisés sont identifiés dans notre carte

Nous avons rejoint le mouvement 1% for the Planet le 1er janvier 2021.

Dans ce cadre, nous nous engageons à reverser

1 % DE NOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES

évènementiel à ce réseau.

Grâce aux associations et organismes bénéficiaires, des lois sont modifiées, d'autres évitées, des rivières et des espèces sont protégées.

Ce réseau nous accompagne également dans notre démarche globale, en favorisant un évènementiel à impact environnemental réduit.

Membre ECOTABLE depuis l'été 2020

ECOTABLE est une association qui fédère une communauté engagée pour une alimentation plus durable, en réunissant tous les acteurs de la chaîne alimentaire, du champ à l'assiette. Elle met à disposition une plateforme d'échange, des outils et des formations collectives, afin de donner à l'écologie toute la place qu'elle mérite dans le secteur de la restauration.

Informez les consommateurs d'aujourd'hui et de demain.

ECOTABLE et sa communauté sensibilisent aux enjeux de l'alimentation durable à travers des événements réguliers, favorisant la rencontre entre restaurateurs, prestataires et consommateurs. Ces échanges permettent de partager les engagements de chacun et d'œuvrer ensemble pour une restauration plus responsable.

écotable®

NOTRE DÉMARCHE

Repousser nos limites créatives

Soucieux d'être force de proposition pour les projets de chacun de nos clients, HECTOR s'inscrit dans une démarche d'innovation permanente afin de proposer de nouvelles recettes audacieuses et des concepts scénographiques modernes, en parfaite adéquation avec l'univers de nos clients.

Vous satisfaire

C'est la préoccupation première d'HECTOR. Un seul interlocuteur est dédié pour le suivi constant de l'évolution de votre projet. Disponibles et toujours à l'écoute, nous vous accompagnons tout au long de la préparation de vos réceptions, jusqu'au déroulement le jour J.

Centre de tous les intérêts, la production (en cuisine) s'implique dans chaque décision, met son exigence comme sa rigueur au service de la valorisation et de la mise en œuvre de tous vos événements.

Comprendre vos attentes

Dès le premier échange, afin d'apporter une réponse adaptée aux demandes qui sont spécifiques à chacun de vos événements, nous prenons toujours le temps d'apprendre de votre entreprise. Vos objectifs, le profil de vos invités et vos contraintes seront des éléments clés à la bonne compréhension de votre besoin. L'offre d'HECTOR sera alors sur-mesure et à votre image.

Un art qui ne s'improvise pas

HECTOR accompagne ses clients tout au long de l'organisation de leurs événements. Nous pourrions vous proposer notre sélection de lieux de réception, et vous mettre en relation avec nos partenaires experts dans leur domaine.



HECTOR Traiteur s'engage vers la certification ISO 20121

Nous sommes convaincus que l'excellence en matière de gastronomie événementielle ne peut se dissocier d'une responsabilité sociale et environnementale forte. C'est pourquoi, en 2025, nous avons initié une démarche de certification ISO 20121, la seule référence internationale garantissant un management responsable des événements.

Cette norme repose sur trois piliers fondamentaux :

- ✓ Un impact environnemental maîtrisé : réduction et valorisation des déchets, optimisation des ressources et approvisionnement en circuits courts.
- ✓ Une responsabilité sociale affirmée : bien-être des équipes, engagement avec des partenaires locaux et pratiques inclusives.
- ✓ Une gouvernance transparente et une amélioration continue : suivi d'indicateurs de performance, conformité aux réglementations et dialogue avec nos parties prenantes.

Dans cette dynamique, nous avons déjà mis en place plusieurs actions concrètes :

- ✓ Une sélection de fournisseurs partageant nos valeurs et nos engagements
- ✓ Une gestion rigoureuse des matières premières pour limiter le gaspillage.
- ✓ Une collaboration avec des fournisseurs engagés dans des pratiques durables.
- ✓ Une politique stricte de tri et de valorisation des déchets et biodéchets.
- ✓ Une évaluation de nos process pour garantir leur efficacité et leur pertinence.
- ✓ Un cadre de travail favorisant l'épanouissement de nos collaborateurs.
- ✓ Un suivi continu des performances pour garantir une amélioration permanente.

L'obtention de cette certification nous permettra d'assurer à nos clients des événements d'exception qui allient prestige et responsabilité. Nous nous engageons ainsi à faire de chaque réception un moment unique, tout en minimisant son impact sur l'environnement et en valorisant nos parties prenantes.

PAS DE GASPILLAGE



Notre partenaire nous accompagne dans la redistribution des éventuels surplus alimentaires à l'issue de votre événement.

Les excédents alimentaires sont reconditionnés par nos équipes de cuisiniers à l'issue de votre événement. Le jour même, ils sont collectés et redistribués à un réseau d'associations caritatives partenaires - en véhicule frigorifique dans le parfait respect de la chaîne du froid.

Chaque collecte fait l'objet d'un rapport détaillé qui nous permet de mesurer votre impact et de communiquer sur vos engagements.

CHOCOLAT

Celui du nouveau monde

Les chocolats de couverture que nous utilisons sont toujours labellisés. Qu'ils soient noir, lait ou chocolat blanc.

Des chocolats aux engagements forts pour le respect de l'Homme et de la Nature.

Ils sont issus de l'**Agriculture Biologique** et certifiés **Fairtrade / Max Havelaar** (commerce équitable).

Principalement originaire du Pérou, le cacao de nos chocolats est 100% traçable depuis le producteur.

[Article](#)



BRASSERIE LA FRANÇAISE

Une bière qui a du sens

Il nous fallait trouver un brasseur artisanal parisien pour offrir à nos clients des moments de pure convivialité. Il y en a beaucoup, mais la quête de sens de la Brasserie la Française, son savoir-faire et sa recherche d'excellence ont fait la différence pour HECTOR.

[Article](#)



CAFÉ JOYEUX

Servi avec le cœur

Des arabicas d'exception issus des meilleurs producteurs, c'est déjà beaucoup, mais lorsque CAFE JOYEUX nous explique que le conditionnement est confié à l'Atelier Jemmapes ESAT, qui emploie exclusivement des salariés porteurs d'un handicap, alors le partenariat fût conclu.

[Article](#)





LAITERIE LA CHAPELLE

Affineur parisien

Trouver des fromages affinés en plein Paris, cette jeune entreprise nous l'a promis. C'est l'amour du goût qui nous a séduit et sa démarche écoresponsable qui a fini de nous convaincre.

Article

MICRO-POUSSES

100% bio et durable

Ferme urbaine, au cœur du 18^{ème}. Notre fournisseur garantie une culture sans chimie, sans pesticide pour préserver 100% du goût. Cette proximité nous permet un approvisionnement en produits extra frais Tout en réduisant significativement l'impact environnemental lié au transport



XAVIER GRISEZ

Producteur passionné

Toujours à la recherche des fournisseurs les plus locaux possibles, adoptants une démarche qui correspond à nos valeurs, nous nouons un partenariat avec Xavier qui cultive en lutte biologique et avec passion une multitude de fruits et légumes à seulement 50Km de Paris.

Article





CATERING

Une restauration Haute Couture durant plusieurs jours

Nous ouvrons de véritables restaurants éphémères, tout au long des semaines de défilés pour nos clients dans la mode.



TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

NOS ACTIVITÉS TOR

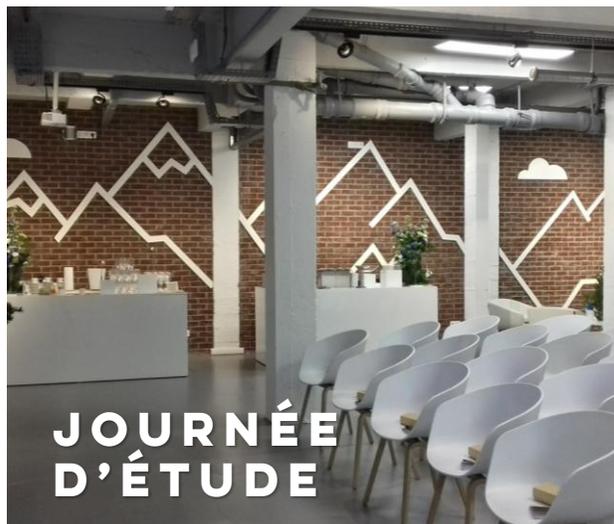
HAPPINESS EN
ENTREPRISE POUR LES
COLLABORATEURS
TRAITEUR
ORGANISATEUR DE
RÉCEPTIONS

Événementiel
interne

HOSPITALITY
ENTERTAINEMENT
CLIENTS
TRAITEUR
ORGANISATEUR DE
RÉCEPTIONS

Événementiel
externe

CRÉER UNE EXPÉRIENCE SALARIÉ



Car les règles ont changé !

Le télétravail, les bureaux opérés, le flex-office. Les solutions s'adaptent à vos façons de travailler !

Pour répondre aux nouvelles attentes des collaborateurs, nos prestations sont adaptées à **tous les moments de vie d'une entreprise.**

HECTOR Traiteur est la solution d'une restauration engagée et engageante.

Pour faire la différence

Nous le savons, le bien-être des collaborateurs est devenu un sujet incontournable.

Renforcer l'esprit de convivialité.

Améliorer la performance.

Développer la marque employeur.

Augmenter le niveau des rassemblements en entreprise

Un service 360° clé en main incluant l'organisation logistique, un personnel sur place autonome, le mobilier et le matériel apporté par nos soins.

100% adaptable à vos besoins, votre budget et votre espace, HECTOR vous accompagne pour faire la différence.

SURPRENDRE VOTRE CLIENTÈLE

Célébrer un évènement de façon extraordinaire

A l'occasion du lancement d'un nouveau produit ou service, nos prestations sur-mesure s'adapteront aux codes de votre marque pour respecter parfaitement votre identité.

Notre cuisine raffinée associée à l'art du service de nos maitres d'hôtel marqueront vos invités.

Nous vous accompagnons dans vos locaux, dans des espaces événementiels ou sur un salon pour des réceptions adaptées tout au long de la journée.

Votre évènement créé avec nous, dans les moindres détails, réglé comme du papier à musique **alliant créativité et responsabilité** environnementale

Partager des moments inoubliables

Une opportunité de bâtir des relations et créer du lien avec ses clients, au travers d'une réception à votre image, décontractée ou élégante, conviviale ou prestigieuse.

Nous adaptons notre savoir-faire toujours avec une cuisine Maison, réalisée à partir de produits frais soigneusement sélectionnés.





De quelques bouchées pour un apéritif au repas complet

HECTOR Traiteur met son savoir-faire culinaire au bout des doigts. Les réceptions debout incarnent la fluidité et la convivialité. Que ce soit pour un cocktail dînatoire, un apéritif ou un déjeuner debout, HECTOR Traiteur met en scène une offre gastronomique raffinée, pensée pour favoriser les échanges et s'adapter à votre événement.

Nos créations culinaires allient savoir-faire gastronomique et modernité, avec une attention particulière portée à la qualité des matières premières, aux saveurs créatives et à un service irréprochable. Une organisation fluide et maîtrisée pour offrir à vos convives une expérience unique.

Nos services complémentaires pour vos réceptions debout

Recherche de lieux

Animations participatives

Personnel d'accueil

LES RÉCEPTIONS DEBOUT

Nos engagements pour une réception réussie



Cuisiné par nos chefs



Approvisionnement engagé



Partenariats inclusifs

Nos réceptions debout thématiques

Garden Party



Une réception en plein air, où la convivialité se mêle à la gastronomie. Parfaite pour les événements estivaux.

Grillades
Desserts glacés et rafraîchissants
Limonades Maison et rosé frais
Cocktails fruités



Séminaire Méditerranéen



En septembre, prolongez les Souvenirs de l'Été. Idéal pour un séminaire de reprise, offrez à vos invités une parenthèse ensoleillée.

Mezzés gourmandes
Live cookings italiens
Animations participatives Andalouses



Fête de fin d'année



Un cocktail élégant pour marquer les esprits avec une ambiance féérique et gourmande.

Bouchées gastronomiques
Coupes de Champagne
Set DJ et piste de danse



Tout Schuss



Ambiance Chalet en Altitude, plongez vos invités dans l'univers chaleureux d'un refuge en montagne avec des saveurs réconfortantes.

Raclettes et Fondues à partager
Chocolats et vins chauds
Mobilier en bois et plaids





LES RÉCEPTIONS ASSISES

Notre cuisine créative servie à table

Un déjeuner ou un dîner assis est l'occasion d'offrir à vos invités une expérience gastronomique haut de gamme dans un cadre structuré et élégant. HECTOR Traiteur conçoit des menus sur-mesure, mêlant tradition et modernité, pour répondre aux exigences de vos événements les plus prestigieux.

Grâce à un service attentionné et une organisation millimétrée, nous créons des repas d'affaires, des dîners de gala et des déjeuners de séminaires qui marquent les esprits. Chaque menu est conçu avec des ingrédients d'exception, soigneusement sélectionnés pour leur qualité et leur traçabilité.

Nos services complémentaires pour vos réception assises

Accords mets et vin

Décoration florale

Mobilier & arts de la table

Nos engagements pour une réception réussie



Maitres d'hôtel
professionnels



Fleurs de saison issues
d'horticultures raisonnées



Carte des vins
100% bio



Comptoirs culinaires en live cooking

HECTOR Traiteur vous propose une approche innovante de la réception avec ses prestations de live cooking. L'interaction entre nos chefs et vos convives crée une dynamique immersive, alliant spectacle culinaire et exigence gastronomique.

Nos animations sont pensées pour offrir un moment à la fois convivial et exclusif, où la cuisine devient une véritable expérience sensorielle. Nos équipes garantissent un service fluide et structuré, pour que votre événement soit une réussite totale.

Nos services complémentaires pour vos réception animées

Bar à cocktails

Scénographie

Matériel technique

LES RÉCEPTIONS ANIMÉES

Nos engagements pour une réception réussie



Carte de
saison



Scénographie
A zéro impact



Repérage technique
avant chaque événement

Une réception complète autour de nos comptoirs gastronomiques

Nous avons imaginé vos réceptions autour de différents pôles gastronomiques salés et sucrés, animés par nos chefs qui réalisent les plats sous les yeux de vos invités



CEVICHE

Du poisson et de la viande crus servis accompagnés d'un assaisonnement minute pour une marinade express et une fraîcheur extrême.

Nous revisitons aussi le tartares et les carpaccios



ŒUF PARFAIT

Les œufs BIO sont cuits au four durant 1h à une température très exacte de 65° C pour une texture incomparable. Ils sont servis d'un butternut en deux textures et un crumble croustillant



PIÈCE DE BŒUF

Pièce de bœuf Charolais rôtie, découpée en fines tranches.

Accompagnée d'un jus court et un écrasé de pommes de terre truffé



BELLES MERINGUES

De généreuses Meringues sont sublimes selon les envies de vos convives. Pour cela, le chef vous propose de garnir votre coque meringuée avec une crème pâtissière au choix (chocolat, vanille) ou une chantilly et d'une brunoise de fruits

Quelques réalisations



Cocktail dînatoire

A la rentrée 2022 nous avons organisé un cocktail dînatoire pour 500 convives à l'occasion de l'inauguration des nouveaux locaux d'une grande compagnie française du CAC 40. Au sein de leurs locaux (Paris 8)



Portes ouvertes

Durant les éditions du Paris Déco OFF nous accompagnons nos clients le temps d'une journée ou toute la semaine pour un service continu du petit déjeuner au dîner



Cocktail déjeunatoire

Sur deux journées consécutives nous avons restauré 300 convives avec des menus différents à l'occasion d'un séminaire pour une entreprise d'asset management
Maison de la Chimie (Paris 7)

Quelques réalisations



Journées Presse

Depuis 2019 nous accompagnons SEPHORA dans l'organisation de leurs Journées de communication saisonnières. Ce ne sont pas moins de 500 personnes qui sont servies en cocktail déjeunatoire et dîatoire 4 fois par an. Au Cercle d'Aumale (Paris 9)



Diner assis

Pour le lancement de leurs ouvrages, la société Valtus Transition nous ont fait confiance en 2020 et 2022 pour le service d'un repas assis réunissant 100 convives à chaque édition. A la FNTP (Paris 8)



Buffet

Showroom LOEWE (groupe LVMH) : 1000 convives sur 10 jours depuis mars 2020 à chaque Fashion Week parisienne. Au sein de leurs locaux (Paris 9)

Ils nous font confiance

PRADA



CHANEL

LOUIS VUITTON



Haute École
de Joaillerie
— PARIS —
Révélateur de talents



LOEWE

MANUEL CANOVAS
Paris

SEPHORA



WHITE & CASE



VALTUS

Mercedes-Benz

BVLGARI

SHIFT

DIOR



CHANTELLE



BALENCIAGA



GRANT
ALEXANDER
ATHLETE THINKING



MISE EN SCÈNE & SCÉNOGRAPHIE



FOOD



BUFFETS





HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR

Humain & Engagé : Catering, Traiteur Organisateur de Réceptions

Jean-Marie MONTAUFIER

+33 6 65 91 74 34 • jeanmarie@hector-traiteur.paris



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR