



TRAITEUR

Créateur d'événements





UNE INVITATION À VIVRE
UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE UNIQUE
POUR UN MOMENT INOUBLIABLE

L'EXCELLENCE DEPUIS 1996

CRÉER ENSEMBLE UNE EXPÉRIENCE MÉMORABLE

Avec une connaissance parfaite des différents protocoles et services depuis 26 ans, Mathieu Paccalin vous **accompagne pour vos événements clefs en main**, privés ou professionnels.

Du choix de l'art de la table, à la décoration et évidemment pour trouver le lieu idéal, Mathieu est l'interlocuteur de confiance.

Mariage, dîner intime, déjeuner d'affaire, il vous accompagnera dans vos choix et construira avec vous l'évènement parfait qui sera le reflet votre vision de l'art de vivre.

ÉVÉNEMENTS

- | Privés ou professionnels
- | De 2 à 50 personnes
- | Accompagnement
- | Sur-mesure de A à Z



émouvoir



**LA PROMESSE D'UN
REPAS GASTRONOMIQUE
POUR VOTRE ÉVÉNEMENT**

magnifier

GASTRONOMIE



CHEF CHRISTOPHE RAOUX MOF 2015, ÉTOILÉ MICHELIN

Dans un perpétuel esprit de recherche, le **Chef Christophe Raoux**, avec sa brigade de chefs, vous invite à vivre une expérience gastronomique unique hors des murs de la célèbre auberge.

Proposant une carte maîtrisée, dans l'air du temps et une approche unique du produit, le chef signe ici des **propositions créatives** et **résolument tournées vers l'excellence** pour le plus grand plaisir de vos invités.

Sélectionnant les meilleurs producteurs, dans le respect des saisons et de la tradition, le chef élabore des mets uniques mis en valeur par une présentation **élégante** et **contemporaine**.





UNE CARTE CRÉATIVE
AU FIL DES SAISONS
AVEC LES MEILLEURS PRODUITS FRAIS

INTRANSIGEANCE



VOS BESOINS SONT NOS EXIGENCES

Vous êtes nombreux à attendre des propositions adaptées à vos habitudes alimentaires ou à vos exigences en terme de sélection. Nous répondons à chacun **sans transiger sur le goût** et **la créativité** avec des menus adaptés et gourmands.

L'origine des produits, la traçabilité et l'écoresponsabilité sont au cœur de nos préoccupations, n'hésitez pas à nous solliciter pour plus d'information.



MENUS ADAPTÉS À CHAQUE HABITUDE ALIMENTAIRE

- I BIO / VEGAN
- I VÉGÉTARIEN
- I SANS GLUTEN
- I SANS LACTOSE
- I RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

SERVICE & SCÉNOGRAPHIE



L'ART DE RECEVOIR & DE CONCEVOIR

Notre attachement à l'excellence est incarné par nos experts du service. Ambassadeurs du Lion d'Or à l'extérieur, leur attitude reflète le savoir-être de la maison.

Conceptualiser, imaginer, créer, nos experts vous accompagnent pour donner vie à vos idées et réaliser l'évènement sur-mesure qui vous ressemble. De l'art de la table à la décoration florale rien n'est laissé au hasard.

L'ART DE LA TABLE

- I L'art de la table
- I Les buffets
- I L'art floral



émerveiller



Inspirations

IMAGINER DES EXPÉRIENCES MÉMORABLES



surprendre

éblouir

savourer

IMAGINER DES EXPÉRIENCES MÉMORABLES





CONTACT & DEMANDE DE DEVIS

Service traiteur
mathieu.paccalin@leliondor.ch
+41 79 239 97 86

Le Lion d'Or
Place Pierre-Gautier 5
CH-1223 Cognac
+41 22 736 44 32
www.leliondor.ch