







# LISTE DES TRAITEURS REFERENCES

Nous vous recommandons de faire appel à un de nos **traiteurs référencés** dont vous trouverez la liste exhaustive ci-dessous. Leur intervention est régie par une convention signée avec LE GRAND LARGE qui s'est chargé de recueillir auprès d'eux les garanties nécessaires et de conformité, afin de vous offrir une prestation de qualité.

Nous vous invitons à les interroger directement.

Des cuisines équipées sont mises à disposition du traiteur, incluant fluides, énergies, consommables et matériel de nettoyage. Le GRAND LARGE fournit également le mobilier de restauration : tables rondes et chaises pour 8 à 10 couverts par table, et assure sa mise en place.

**Les prestations de restauration sont facturées directement par le traiteur à l'organisateur.**

Traiteurs	Coordonnées	Nb couv min/max
<b>BRIOCHIN TRAITEUR</b> 	22120 HILLION Madame Karine Franco Tél. 02 96 72 55 78 <a href="mailto:contact@traiteurbriochin.com">contact@traiteurbriochin.com</a>	aucun / aucun
<b>LES HERMELLES TRAITEUR</b> 	35120 ROZ-LANDRIEUX Madame Audrey KAUFMANN Tél. 02 99 48 87 10 <a href="mailto:contact@hermelles-traiteur.com">contact@hermelles-traiteur.com</a>	aucun / aucun
<b>LA MAISON PENNARUN</b> 	29500 ERGUE-GABERIC / QUIMPER Madame Laura CARIS Tél. 02 98 59 51 88 <a href="mailto:evenements@lamaisonpennarun.com">evenements@lamaisonpennarun.com</a>	80 / aucun
<b>MATTO TRAITEUR</b> 	35650 Le Rheu Madame Céline Désilles Tél. 06 24 13 59 80 <a href="mailto:contact@traiteurmatto.com">contact@traiteurmatto.com</a>	50 / aucun
<b>MONSIEUR M. TRAITEUR</b> 	35740 Pacé Monsieur Aloïs Deroche Tél : 02 99 92 09 70 <a href="mailto:commercial@mrtraiteur.com">commercial@mrtraiteur.com</a>	aucun / aucun
<b>RUFFAULT TRAITEUR</b> 	35137 BEDEE Madame Diane Lefort Tél. 02 23 43 49 16 / 06 42 91 48 24 <a href="mailto:commercial@ruffault.fr">commercial@ruffault.fr</a>	aucun / aucun

Tous les traiteurs référencés sont certifiés ISO 20121 (ou en cours de certification) et utilisent des produits locaux et de saison. Ils peuvent, sur demande, proposer des produits Bio et des menus à faible empreinte carbone et s'adapter aux régimes alimentaires spécifiques et aux allergies.