



Cordon Blanc  
*Travailleur - Organisation de réceptions*

# Cordon Blanc Réceptions



DOSSIER DE PRESSE

HIVER 2011

# AU MENU

## Mise en bouche

### ► Pour commencer,

#### UNE ENTREPRISE .....2

- Son périmètre d'intervention ..... 2
- Ses locaux ..... 2
- Une stratégie commerciale efficace ..... 3
- Des chiffres qui parlent..... 3
- Des hommes, une équipe ..... 4
- Ses agréments, ses engagements ..... 4

### ► Plat principal,

#### UNE OFFRE .....5

- Les produits ..... 5
- Les formules ..... 5
- La cerise sur le gâteau, les petits plus ..... 6

### ► En Dessert,

#### CLIENTS, REFERENCES ET TEMOIGNAGES .....

- Témoignages..... 7
- Réalisations récentes..... 7
  - Contribuables Associés..... 8
  - Crédit Agricole..... 9
  - Dove..... 10
  - Gestion Transaction de France ..... 11
  - Orange ..... 12
  - Racing Métro 92..... 13

## Mignardises

- . EXEMPLES DE TARIFS..... 15
- . COMMUNIQUEES DE PRESSE ..... 16-

## *Mise en bouche*

Une bonne dose de passion au départ, une grande quantité de travail, le même poids d'instinct d'entrepreneur et un soupçon de chance, c'est la recette de la réussite Cordon Blanc !

Maison fondée en 2002, elle se dédie à l'origine à l'organisation de repas gastronomiques à domicile avec Chef, sous le nom de Cuisine Service. Très vite le succès est au rendez-vous et pour répondre à une demande croissante, la formule évolue. Cordon Blanc est aujourd'hui une entreprise de Traiteur, qui perpétue son savoir-faire artisanal pour faire des réceptions - privées ou professionnelles - qu'elle organise, un événement unique.

Cordon Blanc Réceptions a réussi son positionnement en proposant des formules simples et raffinées avec un excellent rapport qualité/prix. De 20 à 5000 convives elle trouvera une solution sur mesure pour chaque événement.



Cordon Blanc  
*Traiteur - Organisation de réceptions*

Contact Presse : Maguelonne FERRAND – Agence DVL

[presse@agencedvl.com](mailto:presse@agencedvl.com)

01 45 66 53 42

## Pour commencer

# UNE ENTREPRISE

## Son périmètre d'intervention

Localisé en proche banlieue parisienne, Cordon Blanc organise de nombreux événements à Paris et en région parisienne. Cependant il n'hésite pas à se déplacer en province sur demande des ses clients.

## Ses locaux

De la valise de couteaux transportée de cuisine en cuisine au laboratoire de 400m<sup>2</sup>, l'infrastructure de Cordon Blanc a bien changé ! Retour sur 8 ans d'évolution...

**2002** : création de Cuisine Service à Boulogne Billancourt. Equipement : une valise de couteaux ! Le reste du matériel... la batterie de cuisine du particulier. Grâce à son savoir-faire, Aymeric Blanc transforme le petit mixeur en multifonctions redoutable. C'est l'esprit Cordon Blanc qui commence à prendre forme : on fait avec les moyens du bord !

**2003** : Premier déménagement, premier emménagement dans des locaux professionnels ! Cuisine Service s'installe dans un laboratoire de 100m<sup>2</sup> à l'Hay les Roses.

**2005** : Cuisine Service devient Cordon Blanc et déménage à nouveau. Direction Choisy Le Roi. Pour se consacrer exclusivement à l'activité de traiteur Cordon Blanc pose ses couteaux dans un laboratoire de 200m<sup>2</sup>.

**2008** : L'activité continue sa progression et Cordon Blanc doit s'agrandir ! Une phase de travaux débute alors dans les locaux de Choisy le Roi à l'issue de laquelle les 200m<sup>2</sup> de laboratoire se transforment en 400m<sup>2</sup>.



Contact Presse : Maguelonne FERRAND – Agence DVL

[presse@agencedvl.com](mailto:presse@agencedvl.com)

01 45 66 53 42

## Une stratégie commerciale efficace

La particularité de Cordon Blanc c'est d'offrir un excellent rapport qualité/prix. Mais dans un secteur qui est souvent synonyme de dépenses extravagantes, comment faire? Cordon Blanc refuse de rentrer dans ce jeu. Sur toutes ses opérations, il s'attache systématiquement à minimiser ses coûts et le répercute sur le prix final au consommateur. Cette méthode s'applique notamment avec ses fournisseurs. Triés sur le volet, ils sont régulièrement mis en concurrence afin de s'assurer d'un produit fiable et accessible. C'est un modèle économique qui a fait ses preuves dans d'autres domaines et qu'Aymeric Blanc a tout simplement adapté à l'activité de traiteur.

**Fidèle à sa première mission de Chef à domicile, Cordon Blanc s'engage à faire du beau, du bon, de l'inoubliable toujours au meilleur rapport qualité/prix.**

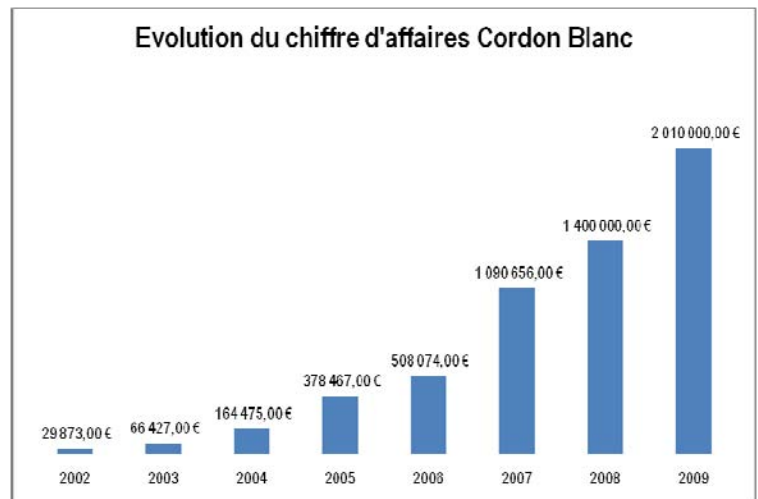
La stratégie fonctionne, l'évolution de Cordon Blanc tant en taille qu'en valeur financière en est la preuve. Et la progression va continuer. Pourquoi ? Parce que dans un contexte économique difficile, les entreprises sont à la recherche de partenaires fiables capables pour une prestation égale d'offrir un prix plus bas. Grâce à sa stratégie, Cordon Blanc leur permet de continuer à créer régulièrement, une ambiance conviviale, favorable aux échanges tant en communication interne qu'en communication externe.

### Cordon Blanc, partenaire communication des entreprises

#### Des chiffres qui parlent

Chiffre d'affaires en constante évolution depuis sa création

2002 : 29 873,00€  
2006 : Plus de 500 000,00€  
2007 : La barre des 1 millions d'euros est franchie  
2009 : Plus de 2 millions !



#### Clients

100 clients réguliers et fidèles

600 prestations en 2009 (avec une moyenne de 100 personnes par événement)

5 000 convives : c'est les plus gros événements réalisés par Cordon Blanc. Deux configurations ; cocktail dinatoire avec animations culinaires au Grand Palais (mars 2008) et barbecue géant pour le Racing Métro 92 (mai 2009).

Contact Presse : Maguelonne FERRAND – Agence DVL

[presse@agencedvl.com](mailto:presse@agencedvl.com)

01 45 66 53 42

## Des hommes, une équipe,

Sans hommes pour la mettre en œuvre et la soutenir, la stratégie Cordon Blanc ne serait rien. Qui se cache derrière ce traiteur qui monte ?

**Aymeric Blanc**, directeur. Formation : Ecole Tecomah, campus CCIP à Jouy en Josas. En 1996, il est lauréat au concours du meilleur apprenti de France. Il exerce dans plusieurs restaurants avant de se lancer et de créer sa propre entreprise.

**Sylvain Rouquié**, directeur associé. Diplômé de l'école hôtelière de la rue Ferrandi.

**Audrey Fromaget**, Chargée d'affaires

**François Rosati**, Chef de cuisine

**Nathalie Rouche**, Responsable commerciale

**Et bien sûr** : 8 personnes à temps complet et une équipe de vacataires pouvant aller jusqu'à 120 personnes sur des événements de grande ampleur ! Qualité, réactivité, dynamisme et adaptabilité sont les mots d'ordre de Cordon Blanc, toujours prêt à trouver une solution pour le client et remporter une affaire. Comment ? Tout simplement, Cordon Blanc est à l'écoute des envies de ses clients et met tout en œuvre pour garantir la réussite de leurs événements. C'est une équipe d'hommes et de femmes passionnés par leur métier et fiers de leur entreprise.

### Des professionnels qui font de la satisfaction de leurs clients une priorité absolue



### Ses agréments, ses engagements

Depuis la transformation de son laboratoire en 2008, Cordon Blanc bénéficie de l'agrément sanitaire européen. CEE n° 94-022 027. C'est un réel « plus » par rapport à ses concurrents. En effet, aujourd'hui peu de traiteurs parisiens bénéficient de cet agrément. Il permet à Cordon Blanc de répondre aux exigences des grandes entreprises en termes de traçabilité et d'hygiène.

**NOUVEAUTE !** Depuis peu, Cordon Blanc s'engage en faveur du développement durable. Pour répondre aux nouvelles contraintes écologiques d'une part mais également pour répondre à une forte demande de ses clients. C'est dans l'air du temps, mais peu s'engagent concrètement à réduire leur impact sur l'environnement. L'offre Cordon Bio est sans équivoque, de l'entrée au café et pour réduire les déchets la vaisselle est en verre et les nappes en coton ! Cotés garanties, les matières premières bénéficient des labels français ou européens pour l'agriculture biologique. Le commerce équitable n'est pas oublié avec des labels tels que Max Havelaar.



Contact Presse : Maguelonne FERRAND – Agence DVL

[presse@agencedvl.com](mailto:presse@agencedvl.com)

01 45 66 53 42

## Plat principal

# UNE OFFRE

### Les produits

On ne le répètera jamais assez choisir un produit simple c'est s'assurer de la qualité, de la quantité et du meilleur prix. Proche du MIN de Rungis, Cordon Blanc dispose à portée de main des meilleurs produits au meilleur prix. Reste à savoir les transformer et les mettre en valeur. Cordon Blanc l'a compris depuis le début et s'est entouré de cuisiniers, chefs et seconds qui ont fait leurs classes dans des restaurants ou des traiteurs renommés. Ils se réunissent régulièrement pour faire évoluer les menus proposés - la carte change au moins deux fois par an - ou créer un univers sur mesure afin de répondre à une demande particulière. Quelle que soit la problématique, les deux objectifs sont toujours les mêmes. Un : proposer un équilibre dans les textures, croquant/mou, dans les saveurs épicées/douces, dans les parfums... pour qu'un buffet Cordon Blanc rime avec plaisir pour tout le monde. Deux : pas d'intitulés compliqués, en lisant le menu le client sait ce qu'il aura dans son assiette. C'est le plus de Cordon Blanc : créer la surprise par la simplicité du produit bien maîtrisé.

### Les formules

Cordon Blanc réalise des événements sur mesure avec simplicité et originalité. Quel que soit l'événement à célébrer, Cordon Blanc est capable de gérer toutes les étapes de la réception : l'élaboration du menu, la création et la disposition des plats, la décoration de la salle, le service et le rangement.

**COCKTAIL**, idéal pour agrémenter une manifestation. En général l'infrastructure est assez légère, c'est donc une prestation très adaptable et réalisable quelle que soit la configuration du site. De 6 à 20 pièces par personne, pour... un pot de départ, vernissage, une remise de prix, une réception sur un stand...

**BUFFETS**, froids ou chauds ils s'adaptent bien aux déjeuners d'affaires, présentations ou réunions de travail. Efficacité, rapidité, les buffets peuvent se prévoir aussi bien en configuration assise que debout.

**REPAS ASSIS** pour aller plus loin dans la gastronomie et l'allier à l'art de la table.

#### NOUVEAUTE, printemps 2010 !

**Cocktail Bio**, c'est un moyen idéal pour une entreprise d'afficher son engagement en faveur de l'environnement. Légumes frais, quinoa, fromages de nos provinces sont redécouverts et mis en valeur grâce à une décoration originale. Pour faire de ce cocktail un moment festif et dynamique, Cordon Blanc l'associe à des animations. Ainsi sous les yeux des convives, risotto et tagliatelles de légumes seront confectionnés par un chef.

**Cordon Blanc prouve, s'il le faut, que le bio c'est beau ! Et bon !**

Contact Presse : Maguelonne FERRAND – Agence DVL

[presse@agencedvl.com](mailto:presse@agencedvl.com)

01 45 66 53 42



## La cerise sur le gâteau

Le traiteur dans une manifestation a un rôle de conseil. Il est le pivot de l'événement autour duquel les autres prestataires s'articulent. Grâce à son expérience de terrain de l'événement, Cordon Blanc sait aller bien au-delà de l'offre culinaire.

Location de matériel, organisation d'animations, création d'un produit spécifique...



Contact Presse : Maguelonne FERRAND – Agence DVL  
[presse@agencedvl.com](mailto:presse@agencedvl.com)

01 45 66 53 42

## En dessert

# DES CLIENTS, REFERENCES ET TEMOIGNAGES

## Les mots des clients

Qui est mieux placé que le client pour parler d'une entreprise ?  
Ils l'ont dit :

### Orange Labs (décembre 2009)

Bonjour,  
Nous avons été satisfaits de votre prestation, pour la déco, l'organisation et la saveur des mets présentés.  
Cordialement,  
Les Jardins de l'Innovation

### Comité de Gestion des Œuvres Sociales (CGOS) (janvier 2010)

Chère Madame,  
Je souhaite, par le présent message, vous dire combien les participants à la petite cérémonie d'hier, ont apprécié votre prestation.  
Et enfin, obsédée que je suis par la chaîne du froid et les conditions d'hygiène, bravo pour votre matériel de livraison.

### Faculté d'Etiopathie de Paris (décembre 2009)

Bonjour,  
Toutes nos félicitations, le cocktail s'est très bien déroulé et tout le monde l'a trouvé somptueux, délicieux, fin...  
Cordon Blanc est à la hauteur, nous n'avons jamais été déçus.

### Crédit Agricole Assurances (Inauguration nouveaux locaux 1000 personnes juin 09)

Bonjour Audrey, Aymeric  
Merci pour cette belle soirée.  
Les échos sur la qualité et la variété des buffets sont très positifs, tout était très bon.  
Le buffet salades, les crêpes et les glaces ont été plébiscités. Les décors de buffets réussis dans la tonalité des espaces, ces détails ont été remarqués.  
A très bientôt

### Groupe Elcimäi

Madame,  
Nous tenons à vous remercier pour votre prestation sur notre stand lors du SIMI 2009.  
Le déroulement général de l'opération et la qualité du buffet nous ont pleinement satisfaits.  
Nous ne manquerons pas de refaire appel à votre société en cas de besoin.  
Nous profitons de l'occasion pour vous souhaiter de très bonnes fêtes de fin d'année.

...

## Des réalisations récentes

Contribuables associés, Crédit Agricole, Dove, Gestion Transaction de France,  
Orange, Racing Métro 92

Contact Presse : Maguelonne FERRAND – Agence DVL  
[presse@agencedvl.com](mailto:presse@agencedvl.com)

01 45 66 53 42





## *Mignardises*



Quelques exemples de tarifs :

**Cocktail apéritif 6 pièces pour 80 convives**

(Avec matériel, personnel, boissons champagne) 16€HT/personne

**Cocktail déjeunatoire 20 pièces pour 100 convives**

(Avec matériel, personnel, boissons) 33€HT/personne

**Cocktail dînatoire 22 pièces avec animations culinaires pour 100 convives**

(Avec matériel, personnel, boissons) 55€HT/personne

**Cordon Bio, cocktail bio 20 pièces avec animations culinaires pour 80 convives**

(Avec matériel, personnel, boissons) 68,50€HT/personne

**Buffet froid assis pour 60 convives**

(Avec matériel, personnel, boissons) 39€HT/personne

**Repas assis pour 400 convives**

(Avec matériel, personnel, boissons) 80€HT/personne

**Repas assis haut de gamme pour 120 pers**

(Avec vaisselle fine, service haut de gamme, boissons...) 145€HT/personne

## CORDON BLANC, DU NOUVEAU DANS LES COCKTAILS BIO

**Cordon Blanc Réceptions continue de surprendre et d'occuper le terrain du marché parisien en sortant ces jours-ci son offre « Cordon Bio ».**

Si vous pensiez que le bio rimait essentiellement avec soja et aliments sans sel, « Cordon Bio » est la preuve du contraire. En 20 pièces par personne, ce cocktail est un festival de saveurs, de fraîcheur et d'inventivité...saines ! Grâce à Cordon Blanc et son offre bio les entreprises vont pouvoir afficher leur engagement en faveur du développement durable.

« Cordon Bio » c'est quoi ? 20 pièces salées et sucrées présentées en pics, cassolettes, éprouvettes...dont les matières premières sont labélisées Bio au niveau français ou européen. Et la vaisselle, elle est bio aussi ? Non, mais c'est du matériel réutilisable, en verre ou en ardoise pour diminuer la quantité de déchets produite sur un événement. Pour le dressage du buffet, les nappes utilisées sont en coton ! Et le café, il est compris ? Oui, et là aussi c'est un engagement fort. Cette fois-ci auprès du commerce équitable puisque le café bénéficie du label Max Havelaar. Les boissons ne sont pas oubliées non plus dans cette offre complète. Le « bar bio » est un assortiment de jus de fruits bio et de Cola Max Havelaar, tandis que la « cave bio » propose un champagne, un vin rouge et un vin blanc tous trois bio...évidement.

Et le plus de la formule « Cordon bio » ? Les animations ! Sous les yeux des convives, les Chef préparent risottos et autres tagliatelles de légumes pour donner vie aux aliments et créer une atmosphère conviviale.

Seule contrainte, mais c'est une garantie de qualité, pour permettre d'assurer l'origine « bio » de tous les produits, la réception doit se prévoir quelques jours à l'avance.

«La quantité de poubelles à remplir après un événement est impressionnante : La recherche d'un produit spécial est partie de là. Et puis elle s'est recentrée sur notre cœur de métier : la gastronomie. Et là on s'est dit : le bio c'est une évidence ! » Audrey Fromaget, Chargée d'affaires.

*A propos de... Cordon Blanc réception a été créée en 2002 par Aymeric Blanc, lauréat au concours du meilleur apprenti de France en 1996. Société de chef à domicile à l'origine, sous le nom de Cuisine Service. Pour faire face à une demande croissante la structure évolue en 2005 et devient Cordon Blanc. [www.cordonblanc.fr](http://www.cordonblanc.fr) – 0143911960*

*Pour aller plus loin : **dossier de presse Printemps 2010***

COMMUNIQUE DE PRESSE

## CORDON BLANC LANCE SON COCKTAIL COUPE DU MONDE

**A l'occasion du prochain coup d'envoi de la Coupe du Monde, Cordon Blanc Réceptions continue son dribble et lance son propre ballon : le cocktail Coupe du Monde ! C'est un droit au but en perspective. 32 saveurs, une décoration inventive, des boissons thématiques... une offre sportive et complète pour animer les cocktails des prochaines semaines. Un match où les mains sont autorisées !**

Le buffet, dressé sur du gazon artificiel se transforme en terrain de jeu. Les pièces, servies dans des minis ballons en plexis sont autant de ballons en action sur la pelouse. L'arbitre du match, c'est le maître d'hôtel qui commente pour les joueurs, les 32 saveurs exotiques imaginées par Cordon Blanc.

Un panaché de saveurs du monde entier pour représenter chaque pays qui participe à la compétition. L'Afrique du Sud est évidemment à l'honneur avec les fameuses brochettes de «Biltong» ou «Sosatie».

Quelques exemples pour se mettre en jambes :

- Brochette de viande «Biltong» (Afrique du Sud)
- Tortillas aux poivrons (Mexique)
- Sushi et maki (Japon)
- Mini burger (Usa)
- Corne de gazelle (Algérie)
- Brochette de tomate et mozzarella (Italie)
- Croquant de pain d'épice, foie gras et bigarreau (France)
- Duo de St Jacques et chorizo (Espagne)
- Carpaccio de kangourou (Nouvelle Zélande)

Un cocktail complet où les boissons thématiques ne sont pas oubliées. Ouzo (Grèce) contre vins de la Mendoza (Argentine), bière (Angleterre) contre thé à la menthe (Algérie).

Enfin, chez Cordon Blanc on a le souci du détail ; des prestations annexes peuvent être prévues telles qu'écrans géants, écharpes de supporters et même... mouchoirs en cas de victoire de l'équipe adverse !

*A propos de... Cordon Blanc Réceptions a été créée en 2002 par Aymeric Blanc, lauréat au concours du meilleur apprenti de France en 1996. Société de chef à domicile à l'origine, sous le nom de Cuisine Service. Pour faire face à une demande croissante la structure évolue en 2005 et devient Cordon Blanc. [www.cordonblanc.fr](http://www.cordonblanc.fr) – 014391.1960*

Vous souhaitez plus d'informations ? des photos ?  
Contact Presse : Maguelonne FERRAND – Agence DVL  
[presse@agencedvl.com](mailto:presse@agencedvl.com)

01 45 66 53 42

COMMUNIQUE DE PRESSE

## BILAN POSITIF ET PROMETTEUR A MI-PAROURS

**C'est l'accalmie de l'été, le moment de faire les premiers bilans pour bien préparer la rentrée. Cordon Blanc Réceptions, traiteur parisien dont l'activité n'a cessé de croître depuis sa création en 2002, affiche des résultats à mi-année plus que prometteurs. Dans un secteur en crise, il parvient à capter les marchés et continue son ascension.**

Les chiffres présentés par Cordon Blanc parlent d'eux-mêmes. Au premier juillet le chiffre d'affaire du traiteur affiche déjà un bond de 30% par rapport à celui réalisé l'année dernière à la même date. Grâce à cette belle performance à mi-parcours, le traiteur prévoit de clôturer l'année 2010 avec un CA de +35% par rapport à 2009 ; ce qui donnerait 2,7 millions d'euros, pour être plus précis. Coté client le schéma est le même : 75 000 couverts ont été servis en 2009. Au 1<sup>er</sup> juillet 2010, les chefs ont déjà préparé et servi plus de 50 000 couverts soit déjà 65% de la production de 2009.

La recette de cette réussite ? Une sélection rigoureuse des produits et une stratégie commerciale efficace. En cuisine, la simplicité des produits est privilégiée pour s'assurer d'un produit de qualité. Dans les bureaux, c'est une équipe jeune et dynamique qui est toujours prête à trouver une solution pour le client et remporter une affaire. A cela s'ajoute une bonne dose d'audace et de créativité. Buffet bio au printemps, buffet coupe du monde pour animer les cocktails de juin, Cordon Blanc crée la surprise en élargissant sa gamme. Des nouveautés sont prévues pour la rentrée, mais... ce sera à la rentrée !

*A propos de...*

*Cordon Blanc réception a été créée en 2002 par Aymeric Blanc, lauréat au concours du meilleur apprenti de France en 1996. Pour faire face à une demande croissante la structure évolue. En 2005 le traiteur s'installe dans des locaux de 400m<sup>2</sup> Trois ans plus tard en 2008 des travaux de fond sont réalisés et Cordon Blanc obtient l'agrément vétérinaire*

[www.cordonblanc.fr](http://www.cordonblanc.fr) – 01 43 91 19 60

COMMUNIQUE DE PRESSE

**VERY IMPORTANTES PRESTATIONS CHEZ CORDON BLANC**

**Comme le montrent ses résultats positifs (2,3 millions de CA en 2010), Cordon Blanc Réceptions, traiteur événementiel parisien est une PME à forte croissance. Elle a su se démarquer dans un paysage très concurrentiel en offrant un très bon rapport qualité/prix. Pour autant, ses prestations ne sont pas standardisées. Au contraire elles sont « sur-mesure » pour répondre à chaque situation particulière. C'est notamment le cas des prestations VIP.**

Une prestation VIP chez Cordon Blanc Réceptions c'est quoi ? C'est par exemple, depuis quatre ans, l'organisation des réceptions que donne le Racing Métro 92 pour ses matches à domicile. Dans le cadre des rencontres du Top 14-Orange le club de rugby accueille, au stade de Colombes, les membres du Racing Business Club. 1 000 VIP vont participer à un repas de gala avant d'assister au match. Après le match, les convives reviennent pour une troisième mi-temps avec les joueurs.

La principale difficulté pour Cordon Blanc Réceptions - outre celle de nourrir une équipe de rugbymen affamés dont Sébastien Chabal – est de respecter un timing serré. En effet en 1h30 (le temps du match) il faut démonter la salle en configuration « assis » pour la remonter en configuration « cocktail ». Une grosse équipe est mobilisée pour transformer l'essai, trois chefs de projets, dix chefs, 30 maîtres d'hôtel et six runners.

Autres clients VIP du traiteur. La Fondation pour l'Enfance pour qui Cordon Blanc Réceptions a organisé le cocktail donné pour la remise du Prix Média 2010. 300 personnes ont dégusté un cocktail organisé par Cordon Blanc Réceptions dont la Présidente, Anne-Aymone Giscard d'Estaing ainsi que Patrick Poivre d'Arvor et Stéphane Bern. Coté mode, c'est Ungaro qui a fait confiance à Cordon Blanc Réceptions. Lors de la FashionWeek 2010 le traiteur a organisé la réception donnée pour le défilé de mode du créateur ainsi qu'une permanence dans son show-room pendant les 8 jours dédiés à cette manifestation.

VIP à venir. Réception pour le match Racing contre Stade Français samedi 4 décembre 2011 et les autres matches à domicile de la saison. 120<sup>ème</sup> Bal de l'X, 18 mars 2011 à l'Opéra Garnier...

*A propos de...*

*Cordon Blanc réceptions a été créé en 2002 par Aymeric Blanc, lauréat au concours du meilleur apprenti de France en 1996. Pour faire face à une demande croissante la structure évolue en 2005 où la société s'installe dans des locaux de 400m<sup>2</sup>. Trois ans plus tard en 2008 des travaux de fond sont réalisés et Cordon Blanc Réceptions obtient l'agrément vétérinaire européen.*

*Dossier de presse disponible sur [www.cordonblanc.fr](http://www.cordonblanc.fr) – 01 43 91 19 60*

Vous souhaitez plus d'informations ?  
Contact Presse : Maguelonne FERRAND – Agence DVL  
[presse@agencedvl.com](mailto:presse@agencedvl.com)  
01 45 66 53 42

COMMUNIQUE DE PRESSE

**AVANT « TOP CHEF », CORDON BLANC NOURRISSAIT DEJA CHABAL ...**

**Et le nourrit toujours ! Depuis deux ans Cordon Blanc Réceptions restaure Sébastien Chabal et ses coéquipiers du Racing Métro 92 lors des matches du Top 14.**

Mais aussi les membres du Racing Business Club. En effet, pour la deuxième année consécutive Cordon Blanc Réceptions a en charge l'organisation des réceptions que donne le Racing Métro 92 pour ses matches à domicile. Dans le cadre des rencontres du Top 14-Orange le club de rugby accueille, au stade de Colombes 1 000 convives VIP. Ils participent à un repas de gala avant d'assister au match. Après le match, les convives reviennent pour une troisième mi-temps avec les joueurs.

La principale difficulté pour Cordon Blanc Réceptions - outre celle de nourrir une équipe de rugbyman affamés dont Sébastien Chabal – est de respecter un timing serré. En effet en 1h30 (le temps du match) il faut démonter la salle en configuration « assis » pour la remonter en configuration « cocktail ». Une grosse équipe est mobilisée pour transformer l'essai, trois chefs de projets, dix chefs, 30 maîtres d'hôtel et six runners.

**A VENIR :**

Réception pour le match Racing contre le Castres Olympique **samedi 12 février 2011**

*A propos de...*

*Cordon Blanc réceptions a été créé en 2002 par Aymeric Blanc, lauréat au concours du meilleur apprenti de France en 1996. Pour faire face à une demande croissante la structure évolue en 2005 où la société s'installe dans des locaux de 400m<sup>2</sup>. Trois ans plus tard en 2008 des travaux de fond sont réalisés et Cordon Blanc Réceptions obtient l'agrément vétérinaire européen.*

*Dossier de presse disponible sur [www.cordonblanc.fr](http://www.cordonblanc.fr) – 01 43 91 19 60*

COMMUNIQUE DE PRESSE

**EVENEMENT**

**CORDON BLANC TRAITEUR DU PRESTIGIEUX 120<sup>EME</sup> BAL DE L'X  
18 MARS 2011 – OPERA GARNIER**

**Pour la deuxième année consécutive, Cordon Blanc Réceptions a répondu à l'appel d'offre lancé par l'école Polytechnique, pour son traditionnel bal annuel. Cette année le traiteur a remporté l'évènement et met les petits plats dans les grands pour le 18 mars 2011 à l'Opéra.**

**Le bal de l'X**

En 1876, Paul Boca (X1858) organise un concert afin de soutenir le Comité de la Société Amicale de Secours, une institution créée pour venir en aide aux Polytechniciens en difficulté. Devant le succès remporté, le premier Bal de l'X est organisé le 22 février 1879. En 1928, le bal arrive dans les « loges » de l'Opéra Garnier. Depuis, sauf pour 4 éditions, il y a toujours été organisé. Cette grande soirée parisienne, sous le haut patronage du Président de la République est un lieu d'échange privilégiés entre dignitaires officiels français et étrangers, hauts fonctionnaires, ambassadeurs, dirigeants de grandes entreprises et personnalités du monde scientifique et culturel. A noter cette année, la présence de Valérie Pécresse, Ministre de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.

**Prestation Cordon Blanc Réception**

**1200** couverts servis à tables

**3** formules proposées :

- **550** repas très haut de gamme avec « service à la française »
- **450** repas haut de gamme
- **300** repas classiques

**26** heures d'exploitation continue (de 6h du matin le 18/03 à 8h le 19/03)

**5** étages et beaucoup de marches, l'évènement se déroule sur l'ensemble de l'Opéra Garnier

**250m<sup>3</sup>**, à transporter -soit 4 semi-remorques; (matériel, vaisselle, boissons, nourriture...)

**100** hommes mobilisés (pour la partie traiteur uniquement)

**1200 m<sup>2</sup>**

**18 000 pièces de vaisselle**

....

**DES CHIFFRES  
QUI PARLENT  
D'EUX MÊME**

**Élément de complexité** : L'Opéra Garnier est un monument historique dont le moindre détail est classé. Le dispositif de protection à mettre en place est donc très important (protection des murs, moquettes au sol... et démontage pour le jour de la prestation)

*A propos de...*

*Cordon Blanc réceptions a été créé en 2002 par Aymeric Blanc, lauréat au concours du meilleur apprenti de France en 1996.*

*Dossier de presse disponible sur [www.cordonblanc.fr](http://www.cordonblanc.fr) – 01 43 91 19 60*

## QUI EST CORDON BLANC RECEPTIONS ?

**Cordon Blanc Réceptions est un traiteur dont l'activité n'a cessé de croître depuis sa création en 2002. Aujourd'hui, dans un secteur en crise il tire son épingle du jeu et s'impose sur le marché parisien.**

Dans un contexte de crise économique, le constat est simple : le secteur de la restauration est un des premiers à être touché. Pourtant **Cordon Blanc fait figure d'exception**. Fidèle à sa progression d'activité depuis ses débuts, il affiche des résultats époustouflants. Quand la plupart accusent moins 30% de chiffre d'affaires, Cordon Blanc réalise plus 40% et **2,5 millions d'euros de CA en 2010**. Pourquoi ? Ce succès n'est pas dû au hasard. C'est le mélange d'une passion - la cuisine - et d'un instinct - celui d'entrepreneur - qui a poussé Aymeric Blanc à créer Cordon Blanc. La recette de sa réussite ? **Une sélection rigoureuse des produits et une stratégie commerciale efficace.**

Choisir un produit simple c'est s'assurer de la qualité, de la quantité et du meilleur prix. Reste à savoir le transformer et le mettre en valeur. Cordon Blanc l'a compris et s'est entouré de cuisiniers, chefs et seconds qui ont fait leurs classes dans des restaurants ou des traiteurs renommés. Ils se réunissent régulièrement pour faire évoluer les menus proposés ou créer un univers sur mesure afin de répondre à une demande particulière. Quelle que soit la problématique, les deux objectifs sont toujours les mêmes. Un : proposer un équilibre dans les textures, croquant/mou, dans les saveurs épicées/douces, dans les parfums... pour qu'un buffet Cordon Blanc rime avec plaisir pour tout le monde. Deux : pas d'intitulés compliqués, en lisant le menu le client sait ce qu'il aura dans son assiette. C'est le plus de Cordon Blanc : créer la surprise par la simplicité du produit bien maîtrisé.

Mais cet art culinaire n'est pas le seul acteur du succès de Cordon Blanc. Derrière cette ascension fulgurante, il y a une **véritable stratégie commerciale** et une équipe dynamique pour la mettre en œuvre. Sur toutes ses opérations, Cordon Blanc s'attache systématiquement à minimiser ses coûts et le répercute sur le prix final au consommateur. Cette méthode s'applique notamment avec ses fournisseurs. Triés sur le volet, ils sont régulièrement mis en concurrence afin de s'assurer d'un produit fiable et accessible. C'est un modèle économique qui a fait ses preuves dans d'autres domaines et qu'Aymeric Blanc a tout simplement adapté à l'activité de traiteur. Pour y parvenir Cordon Blanc s'appuie sur une équipe énergique de 8 personnes à temps complet et d'une équipe de vacataires pouvant aller jusqu'à 300 personnes sur des événements de grande ampleur. Qualité, réactivité, dynamisme et adaptabilité sont les mots d'ordre de Cordon Blanc, toujours prêt à trouver une solution pour le client et remporter une affaire.

COMMUNIQUE DE PRESSE  
**NOUVELLE CARTE**

**CORDON BLANC RECEPTIONS PRESENTE SA CARTE DE LA RENTREE**

Cordon Blanc Réceptions prépare la rentrée. Depuis quelques semaines le laboratoire est en ébullition ! Les chefs se sont donnés comme mot d'ordre : prolonger l'été et maintenir les papilles en éveil à l'automne. En avant première, un extrait de la carte de la rentrée :



**Un peu d'évasion pour prolonger les grandes vacances**

Club Mikado pain noir et espadon fumé à la ciboulette. Des saveurs fraîches du Nord où il fait si doux en été.

Sucettes de chèvre frais et cerise Ameretto, verrine « pana cotta » de coco, gaspacho et crevette. Un condensé de parfums italiens avec la douceur de l'amaretto, velouté de la « pana cotta » pour faire oublier les pluies d'automne.

**Des vitamines et du croustillant pour rester éveillé**

Tonnelet végétarien aux légumes croquants en souvenir des dîners d'été et surtout les smoothies santé carotte-citronnelle ou fraise-gingembre un concentré de vitamines pour affronter l'hiver.



**Et de la douceur pour se faire dorloter**

Un classique revisité fait son apparition dans la nouvelle carte : la religieuse à la violette. De la couleur pour égayer la grisaille, accompagnée du doux parfum printanier de la violette, animeront les fins de repas. Enfin les nouvelles meringues-framboise apporteront le croustillant qui manque aux plats d'automne.

*A propos de...*

*Cordon Blanc réceptions a été créé en 2002 par Aymeric Blanc, lauréat au concours du meilleur apprenti de France en 1996.*

*Dossier de presse disponible sur [www.cordonblanc.fr](http://www.cordonblanc.fr) – 01 43 91 19 60*

## QUI EST CORDON BLANC RECEPTIONS ?

**Cordon Blanc Réceptions est un traiteur dont l'activité n'a cessé de croître depuis sa création en 2002. Aujourd'hui, dans un secteur en crise il tire son épingle du jeu et s'impose sur le marché parisien.**

Dans un contexte de crise économique, le constat est simple : le secteur de la restauration est un des premiers à être touché. Pourtant **Cordon Blanc fait figure d'exception**. Fidèle à sa progression d'activité depuis ses débuts, il affiche des résultats époustouflants. Quand la plupart accusent des baisses de chiffre d'affaires, Cordon Blanc réalise plus 20% et **2,4 millions d'euros de CA en 2010**. Pourquoi ? Ce succès n'est pas dû au hasard. C'est le mélange d'une passion - la cuisine - et d'un instinct - celui d'entrepreneur - qui a poussé Aymeric Blanc à créer Cordon Blanc. La recette de sa réussite ? **Une sélection rigoureuse des produits et une stratégie commerciale efficace.**

Choisir un produit simple c'est s'assurer de la qualité, de la quantité et du meilleur prix. Reste à savoir le transformer et le mettre en valeur. Cordon Blanc l'a compris et s'est entouré de cuisiniers, chefs et seconds qui ont fait leurs classes dans des restaurants ou des traiteurs renommés. Ils se réunissent régulièrement pour faire évoluer les menus proposés ou créer un univers sur mesure afin de répondre à une demande particulière. Quelle que soit la problématique, les deux objectifs sont toujours les mêmes. Un : proposer un équilibre dans les textures, croquant/mou, dans les saveurs épicées/douces, dans les parfums... pour qu'un buffet Cordon Blanc rime avec plaisir pour tout le monde. Deux : pas d'intitulés compliqués, en lisant le menu le client sait ce qu'il aura dans son assiette. C'est le plus de Cordon Blanc : créer la surprise par la simplicité du produit bien maîtrisé.

Mais cet art culinaire n'est pas le seul acteur du succès de Cordon Blanc. Derrière cette ascension fulgurante, il y a une **véritable stratégie commerciale** et une équipe dynamique pour la mettre en œuvre. Sur toutes ses opérations, Cordon Blanc s'attache systématiquement à minimiser ses coûts et le répercute sur le prix final au consommateur. Cette méthode s'applique notamment avec ses fournisseurs. Triés sur le volet, ils sont régulièrement mis en concurrence afin de s'assurer d'un produit fiable et accessible. C'est un modèle économique qui a fait ses preuves dans d'autres domaines et qu'Aymeric Blanc a tout simplement adapté à l'activité de traiteur. Pour y parvenir Cordon Blanc s'appuie sur une équipe énergique de 8 personnes à temps complet et d'une équipe de vacataires pouvant aller jusqu'à 100 personnes sur des événements de grande ampleur. Qualité, réactivité, dynamisme et adaptabilité sont les mots d'ordre de Cordon Blanc, toujours prêt à trouver une solution pour le client et remporter une affaire.

COMMUNIQUE DE PRESSE

## CORDON BLANC LANCE SON COCKTAIL COUPE DU MONDE DE RUGBY

**Dans deux jours, à l'autre bout de la planète, le Coup d'envoi de la Coupe du Monde de Rugby sera donné. Pour l'occasion Cordon Blanc se met volontairement « en avant » dans la « mêlée » des traiteurs, et crée un cocktail Coupe du Monde de Rugby. L'essai sera transformé !**

Comme pour le cocktail foot que Cordon Blanc avait lancé en 2010, le buffet Rugby dressé sur du gazon artificiel, se transforme en terrain de jeu. Les bouteilles sont présentées sur des « tee » et les pièces aux noms évocateurs sont commentées par le maître d'hôtel qui tient lieu d'arbitre. Dans « l'alignement » on trouve :

- Œuf de caille épicé sur socle de patate douce
- Kiwi glacé et son drop de gingembre
- Mêlée de muscat, fromage frais et viande des grisons
- Plaquage de tomate cerise à la brousse et poivron jaune sur toast de pain noir.

...

Une offre sportive et complète pour animer les cocktails et les « troisièmes mi-temps » des prochaines semaines.

Cordon Blanc est un « pilier » des cocktails « rugbystique ». Depuis 4 ans il organise les réceptions que donne le Racing Métro 92 pour ses matches à domicile. Dans le cadre des rencontres du Top 14-Orange le club de rugby accueille, au stade de Colombes, les membres du Racing Business Club. Les prestations assurées par Cordon Blanc :

- Repas assis pour 1 000 convives VIP avant le match
- En 1h30 (temps du match) démontage de la salle en configuration « assis » pour la remonter en configuration « cocktail »
- Nourrir une équipe de rugbymen affamés dont Sébastien Chabal fait partie.

Une grosse équipe est mobilisée pour transformer l'essai, trois chefs de projets, dix chefs, 30 maîtres d'hôtel et six runners.

*A propos de...*

*Cordon Blanc réceptions a été créé en 2002 par Aymeric Blanc, lauréat au concours du meilleur apprenti de France en 1996.*

*Dossier de presse disponible sur [www.cordonblanc.fr](http://www.cordonblanc.fr) – 01 43 91 19 60*



Vous souhaitez plus d'informations ? des photos ?  
Contact Presse : Maguelonne FERRAND – Agence DVL  
[presse@agencedvl.com](mailto:presse@agencedvl.com)  
01 45 66 53 42