



IMHI Traiteur

Depuis 1999



Sublimez vos évènements avec une expérience culinaire sur mesure !

QUI SOMMES- NOUS ?



Une équipe de jeunes passionnés, engagée pour créer des expériences culinaires sur mesure

Nous sommes une association d'étudiants issus du programme spécialisé en hospitality management de l'ESSEC, sur le campus de Cergy, actuellement en 1ère ou 2ème année de Master. Tous animés par une passion commune pour la gastronomie, nous ne nous voyons pas seulement comme des étudiants, mais comme de véritables professionnels.

Certains d'entre nous ont déjà travaillé en tant que chefs dans des restaurants haut de gamme, tandis que d'autres apportent une expertise en service et hospitalité. Plusieurs membres de notre équipe ont évolué dans des palaces et des établissements de renom.

En parallèle de nos études et de notre activité au sein d'IMHI Traiteur, nous poursuivons des alternances ou stages en cabinets de conseil en restauration, développement F&B ou encore en gestion opérationnelle hôtelière.

Ensemble, nos compétences complémentaires nous permettent de concevoir et réaliser des évènements food uniques et de qualité.

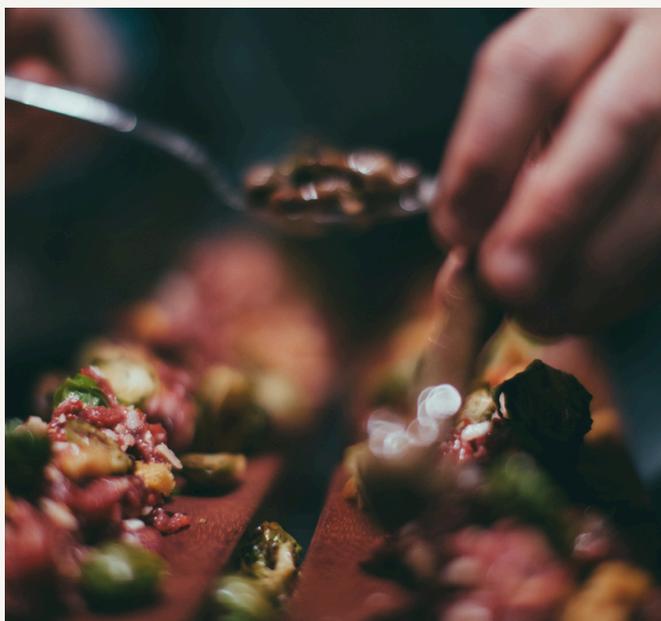
Notre offre

Créativité Gourmandise Sur-mesure

Nous privilégions le fait maison et sélectionnons avec soin des produits de qualité auprès de nos fournisseurs de confiance.



Nous offrons des prestations entièrement personnalisées, adaptées à vos goûts, à vos exigences et à votre budget. Chaque événement est unique, c'est pourquoi nous élaborons des devis sur mesure, ajustés à chaque projet.



Que ce soit pour un événement privé ou professionnel, nous répondons à toutes vos demandes, en garantissant une expérience gastronomique à la hauteur de vos attentes.

IMHI Traiteur

Depuis 1999



PETIT DÉJEUNER (35 pers)

Gaufres accompagnées de
chocolat fondant ou de
fruits rouges frais

Mini pancakes

Bar à toppings : fruits de saison,
pépites de
chocolat, sucre glace, coulis de
fruits

Fromage blanc et granola

Jus de fruits

Sélection de boissons chaudes

COCKTAIL DINATOIRE (80 pers)

Animations culinaires

Planches de charcuteries et
fromages affinés

Sélection de pains artisanaux

Tartelettes

Émincé de thon rouge à la
thaïlandaise

Mini croques à la truffe

Tempuras de crevettes

Mini moelleux au chocolat avec
chantilly maison

Mini pavlovas

BUFFET FROID APÉRITIF (100 pers)

Assortiment de dips gourmands :
guacamole,
houmous et tzatziki

Planches végétariennes de
saison

Planches mixtes de charcuteries
et fromages

Sélection de pains

Falafels croustillants

Limonade maison et jus de fruits

Sublimez vos évènements avec une expérience culinaire sur mesure !



Pour toute demande de
devis, veuillez nous faire
parvenir votre demande à :

IMHITRAITEUR@GMAIL.COM