



HECTOR



QUI SOMMES-NOUS ?

DES PASSIONNÉS...

Né dans une famille dévouée à la gastronomie, un grand-père boucher et fils de boulanger, Jean-Marie s'intéresse à la cuisine depuis son plus jeune âge. Mais sa véritable passion c'est 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 la voie de l'événementiel qui lui apportera les 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 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 se nourrit de ses expériences, il y ajoute aujourd'hui son empreinte pour valoriser avant tout le produit 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 agriculture raisonnée, notre approvisionnement est issu de la région parisienne et quand cela n'est pas possible ils devront être français".

Jean-Marie et Vincent se sont rencontrés il y a maintenant 6 ans lorsqu'ils ont travaillé 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 est né.

C'est donc en 2019 qu'ils se lancent dans l'idée d'accompagner leurs clientèle en créant pour elle des événements hauts de gamme en s'attachant à mettre en avant l'image de leurs clients.



Nous avons rejoint le mouvement 1% for the Planet au 1^{er} janvier 2021 ainsi ;

Nous sommes engagés de reverser

1% DE NOTRE CHIFFRE D'AFFAIRE

événementiel à ce réseau

Grâce aux associations et organismes récipiendaires de ce réseau, des lois sont modifiées, d'autres évitées, des rivières ou des espèces sont protégées.

Ce réseau nous accompagne également dans notre démarche globale favorisant un événementiel sans impact environnemental

Membre ECOTABLE depuis l'été 2020...

Afin de fédérer une communauté, ECOTABLE est une association qui réunit tous les acteurs du champ à l'assiette. Elle met à disposition une plateforme d'échange, des outils ou encore des formations collectives pour permettre de donner à l'écologie toute la place qu'elle mérite.

Informez les consommateurs d'aujourd'hui et de demain

Ecotable et sa Communauté sensibilisent aux enjeux de l'alimentation durable par des événements réguliers afin que restaurateurs, prestataires et consommateurs se rencontrent et que les engagements de chacun se partagent au profit de tous.

o écotable®

NOTRE ENGAGEMENT

HECTOR . CHEF CUISINIER



Fait main



Produits frais
et de saison



Viandes
labellisées



Pêche
durable

Cuisine pour tous :    

Humain & **E**ngagé **C**atering **T**raiteur **O**rganisateur de **R**éceptions...

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

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

CARTE RESPONSABLE

UNE DÉMARCHE INÉDITE

1



Nous trouvons les meilleurs fournisseurs
Français, locaux, labellisés

Nous sélectionnons leurs produits
Les plus adaptés à la saison



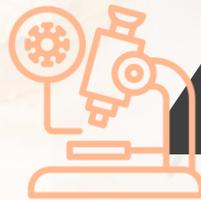
2

3



On passe en cuisine
Pour imaginer les meilleurs accords

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



4

5



Fiche technique & photo
Vous offrir le prix le plus juste



Hector Traiteur a la chance de naître dans une période où la responsabilité sociétale de l'entreprise est désormais 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 réception.







LOGISTIQUE

EN VERSION PROPRE

Pionnier et expert depuis 15 ans sur son secteur, notre partenaire propose un service de livraison 100% écologique.

Cela nous offre extrême disponibilité, tous les jours de la semaine et une grande flexibilité.

Pour réduire notre impact environnemental à chaque livraison, les chauffeurs sont formés à une éco-conduite et les véhicules sont soit électriques soit au gaz naturel (selon le volume de l'événement).

Spécialiste du transport de produits alimentaires et fragiles, les bonnes pratiques d'hygiènes et des normes HACCP sont scrupuleusement respectées, les véhicules frigorifiques sont notamment nettoyés après chaque tournés.

Plus d'infos

ecolotrans.com



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% tracable depuis le producteur



Plus d'infos

www.valrhona.com



MICRO-POUSSES

CULTIVÉES À PARIS

Notre fournisseur est également cultivateur, il a installé sa ferme urbaine à Paris, au cœur du 18^{ème}.

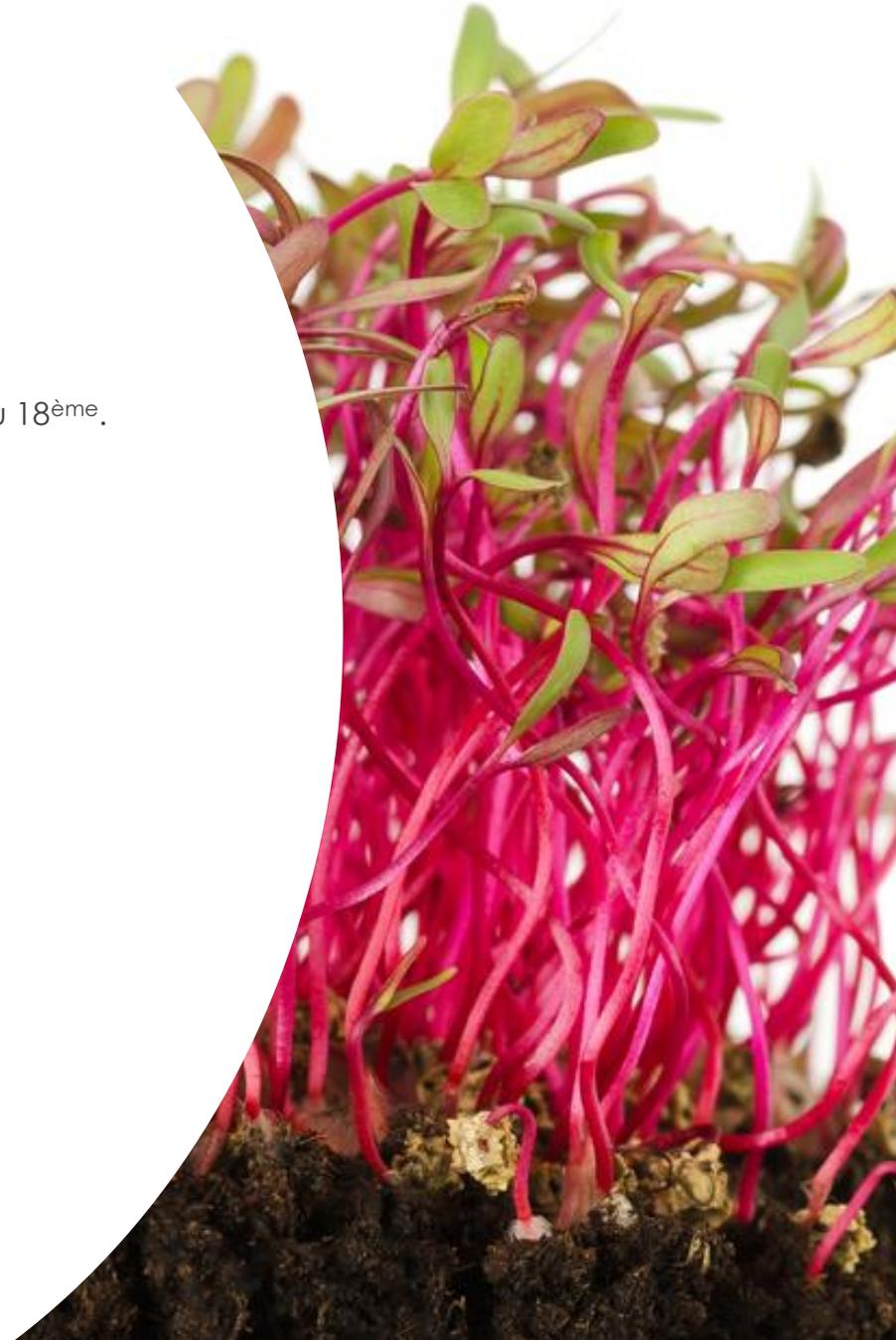
Il est garant d'une culture sans chimie, sans pesticide pour préserver 100% du goût.

Une Culture 100% Organique et Durable

Cette proximité nous permet un approvisionnement en produits extra frais
Tout en réduisant significativement l'impact environnemental lié au transport

Plus d'infos

wesh-grow.com



CAFÉ JOYEUX

SERVI AVEC LE COEUR

DES ARABICAS D'EXCEPTION

Nous utilisons pour toutes nos prestations les 3 assemblages de « cafés de spécialité », cultivés à plus de 600m d'altitude en Amérique du Sud et en Afrique, récoltés à la main ils sont parmi les meilleurs cafés verts de la planète.

SOURCING ET TORRÉFACTION

Notre partenaire sélectionne et torréfie son café dans un atelier spécialiste en torréfaction installé en France à Strasbourg. Maîtres dans l'art de la torréfaction traditionnelle, ils prennent en compte la nature du grain et ses origines pour établir la torréfaction la plus adaptée (couleur, densité, humidité) et ainsi magnifier le goût du café.

UN GESTE SOLIDAIRE

Toute la gamme de cafés est conditionnée par l'Atelier de Jemmapes - Entraide Universitaire à Paris. Cet ESAT (Etablissement et service d'aide par le travail) emploie exclusivement des salariés porteurs d'un handicap.



Plus d'infos

cafejoyeux.com



THÉS ET INFUSIONS

SEULEMENT L'EXCEPTION

GARANTS DE LA MEILLEURE QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE

Nous avons choisi DAMMANN Frères qui depuis 1692 importe, mélange et conditionne une grande diversité de thés et infusions.

Les matières premières proviennent du monde entier à la recherche du meilleur (origines, crus et fournisseurs).

ENGAGEMENT VOLONTAIRE

Dammann Frères est adhérent du Global Compact ONU et s'est engagé ainsi à améliorer dans ses méthodes de travail, les points relatifs aux droits de l'Homme (adultes & enfants) pour les conditions de travail, la lutte contre la corruption, et le respect de l'Environnement.

Plus d'infos

dammann.fr





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