



La MAISON D'ERIC
traiteur d'entreprise
à Marseille



D'ABORD LA QUALITÉ !

La qualité est au centre de nos préoccupations. Vous la retrouverez au niveau des mets proposés, dans l'accompagnement de votre besoin ainsi que dans le service traiteur.

Chaque prestation traiteur devient un événement haut de gamme unique.

Organisatrice de réceptions depuis 15 ans, la Maison d'Eric propose des prestations de qualité ajustées aux meilleurs prix.

Vous êtes entre de bonnes mains !



DU BON, DU GOÛT ET DU BEAU

La Maison d'Eric propose une nouvelle carte des menus à chaque saison.

C'est avec plaisir et passion que le Chef Traiteur - Eric Meyer - élabore ses nouveautés gourmandes à travers une large gamme de plats et de formules variés : déjeuners d'affaires, plateaux repas équilibrés, frais et savoureux, pauses gourmandes, repas assis, animations chaudes et desserts enchanteurs.

Plusieurs menus sont proposés, venez régulièrement les découvrir !



Créativité
Innovation
Authenticité

Le saviez-vous ? Notre structure à taille humaine permet aussi de nous adapter aux demandes de dernière minute.

Frais... Frais... Frais

Chaque jour, notre équipe réalise dans son laboratoire de Marseille des menus à base de produits frais, régionaux et de saison.

Tout est fait maison le jour même, pour le grand régal de vos papilles. Notre carte créative tient compte des saisons.

Nous savons nous adapter aux spécificités culinaires de vos convives en vous proposant éventuellement des buffets bio, végétarien, végan...

La préservation de la planète nous soucie. C'est pourquoi nous optons pour des circuits d'approvisionnement courts.

Notre démarche éco-responsable vise au quotidien à diminuer les pertes de matières premières par une gestion en flux tendu.

Nous cherchons aussi à réduire l'utilisation de vaisselle à usage unique et contenants en matière plastique au profit de la pulpe de canne à sucre, du bois, du bambou ou du verre réutilisable et recyclable.



Fraîcheur
Adaptabilité
Eco-responsabilité

Qualité
Professionalisme
Ponctualité



“ Des préparations élaborées et goûteuses, un dirigeant sympathique pour une collaboration fructueuse ! Merci à La Maison d'Eric pour cette prestation, n'hésitez pas à faire appel à eux. ” Hugo B.



UN TRAITEUR... Le service en +

Parce que chaque détail compte, la Maison d'Eric met toutes ses compétences à votre disposition pour vous offrir un service clé en main de grande qualité.

Que ce soit pour un dîner de prestige, une cérémonie des vœux, un séminaire d'entreprise ou un départ à la retraite, chaque prestation traiteur est préparée en amont par une équipe commerciale à votre écoute, recherchant 100% de satisfaction client.



La présence sur place du Chef à tous les événements garantit la réussite totale de votre cocktail, symposium ou congrès.

Nous vous proposons un service sur mesure. Sous la forme d'amuse-bouche, pièces chaudes ou froides, verrines, bouchées, salades ou stand d'animation.



Exemple d'animation culinaire : plancha, découpe de foie-gras, de saumon, découpe en brunoise de légumes et cuisson au wok pour un show inoubliable !

LA MAISON D'ERIC À CHAQUE OCCASION !

Pour une inauguration, une fête de fin d'année, une conférence, un garden-party, un apéritif ou une réunion de travail, nous vous proposons une formule adaptée que ce soit pour 15 ou 700 personnes.

Notre prestation répond aussi bien aux professionnels en B to B, au monde associatif, aux institutionnels ainsi qu'aux particuliers.

Vous souhaitez voir et goûter avant de vous engager ? Venez visiter notre laboratoire. Nous pouvons aussi nous déplacer dans votre entreprise pour vous offrir une dégustation de notre savoir-faire !

Demandez nous systématiquement un devis, nous y répondons dans les plus brefs délais, généralement en moins de 24h.

Nous livrons nos buffets sur Marseille et ses environs.



" Du travail propre et soigné dans la maison d Eric. Les produits sont frais et de qualité, la présentation parfaite, le tout réalisé par une équipe de passionnés. Une très bonne adresse à connaître à des prix plus que raisonnables. " Stéphanie G.

QUELLE AMBIANCE !

Nous écoutons toutes vos envies, étudions votre cahier des charges et mettons à profit notre savoir-faire pour vous proposer un scénario événementiel unique.

Nous allons mettre en scène votre réception par une décoration soignée et raffinée s'accordant subtilement et avec élégance au thème retenu : bohème chic, luxe, champêtre, corporate, arty, high-tech, cocoon...

Menus et arts de la table sont adaptés à l'ambiance choisie. Nous proposons d'harmonieuses décorations florales, du mobilier adapté, du matériel de restauration spécifique ainsi que des tentes et structures assorties.

Que cela soit pour un lancement de produit, une sortie de service, un kick off meeting, une collation festive, une soirée presse, un repas de gala ou un déjeuner en société, pensez à faire appel à la Maison d'Eric :

Enchantez vos convives !



SUBTILITÉ
FINESSE
ENCHANTEMENT



ILS NOUS FONT CONFIANCE...



...POURQUOI PAS VOUS ?