



Créations Gourmandes



PRESSE BOOK

2016

*Fournisseur Officiel
de vos plus belles réceptions*



Contacts:

M. GAUTHIER Joël
06 87 34 56 09

www.jaudys-traiteur.fr
jaudytraiteur@gmail.com
EURL Jaudys, capital 18 000 €

Siret: 801 318 908 00010 N°TVA intra-communautaire: FR13 801 318 908



JAUDYS TRAITEUR

Côte d'Azur

Fort d'une expérience de plus de 25 ans acquise auprès de Palaces tels que le Carlton, le Domaine de Terre Blanche, le Negresco... , de Traiteurs Parisiens de renom comme Lenôte, Hédiard, Effigy ...

Joël GAUTHIER a créé un nouveau laboratoire équipé de matériel de qualité.

Lancé en 2014, JAUDYS Traiteur est une nouvelle offre qui allie les expériences culinaires de Cuisinier, Pâtissier, Fromager, Caviste. Et affirme ainsi son ambition de s'imposer comme l'un des acteurs majeurs sur le marché de la région PACA.

Les compétences

Jaudys Traiteur a pour principaux collaborateurs des professionnels locaux aguerris au métier de l'événementiel et aux compétences multiples et complémentaires afin d'implanter la marque sur la Côte d'Azur.

Résolument contemporaine, la marque JAUDYS Traiteur met en lumière des produits d'exception à travers une cuisine française et internationale réinventée et des créations événementielles inédites.

Joël GAUTHIER



Créations Gourmandes



Joël GAUTHIER

Directeur commerciale

*Chef de cuisine (ancien chef executif Effigy
2010-2011 et One Shot 2012-2013)*

06.87.34.56.09

jaudystraitteur@gmail.com

Nos Principales Références

La Présidence de la République - Elysée
Conseil général des AM
La Canca
CCI Nice C A
Musée de la Parfumerie - Grasse
Protocole Ville de Cagnes sur Mer
Protocole Ville d'Antibes
Musique au Cœur - Antibes
Les Républicains
Conseil Européen Antibes 2006
Finale UEFA Monaco
GSF
Ets Virbac
Ets Cari
Nice Matin
Convention Mondiale du Rotary Nice 1995
Mercedes
Villa Eilenroc
Open de Tennis de Nice 10 ans
Open de Tennis de Monte Carlo pendant 3ans
Open de golf Monte Carlo 10 ans
Association des Amis du Cirque de Monaco
OGC Nice Côte d'Azur
Grand Prix de Monaco (Bridgestone, Samipa, Racing Tour)
Le Tour de France (ADP)étape Monaco
Monte Carlo Golf Open
Congrés National de Spéléo 2015
20 ans du Mipim (sur une Frégate de la Marine Nationale)
Sommet Franco-africain Cannes et Nice
Sommet de L'OTAN à Nice
Sommet France Italie à Nice
Sommet France Russie à Nice
Ambassade de Belgique
Triatlon de Nice de 1990 à 1997

Musée Océanographique - Monaco
Groupe Barriere - Casino Croisette
Marineland
CNRS
M M S International
Total
Veolia
Nissan, Volkswagen, Audi, Renault,
Porsche, BMW
Musée Automobile de Monaco
Festival du Film de Cannes
MIPIM Cannes
Euro Basket Antibes
Nice Jazz Festival
TF1 Production
Aéroport International de Nice
Palais Nikaïa Nice



QUELQUES PHOTOS

Imaginez...

Un Apéritif entre amis, un événement à fêter en famille, un produit à promouvoir dans votre entreprise... Des serveurs au petits soins, des cuisiniers passionnés, pour vous réaliser un Cocktail inoubliable Apéritif ou dînatoire, un dîner de mariage ou de Gala, il sera au centre de vos invités...

JAUDYS Traiteur, Ce sont les clients qui en parlent le mieux, Voici quelques commentaires laissés sur notre site internet:

#Sébastien

(jeudi, 18 juin 2015 19:00)

Un grand merci à Joël et son équipe pour avoir contribué à faire de notre mariage le plus beau jour de notre vie.

Une prestation de qualité de A à Z. Du vin d'honneur à la pièce montée, du service à la qualité des plats tout a été parfait. Un travail remarqué par l'ensemble des invités. Tous nos retours sont plus que positifs.

Il a su être à notre écoute, patient et réactif faire - refaire - rerefaire les devis et menus jusqu'à ce que nous soyons satisfait.

La cerise sur le gâteau a été cette pièce montée originale qui respectait parfaitement notre thème.

Encore merci pour tout

Mélissa et Sébastien

#Géraldine

(lundi, 08 juin 2015 11:07)

Nous avons fait une confiance aveugle à Jaudys traiteur lors de notre mariage entre la Bretagne et la Provence. Aucun regret ! Il a su allier originalité et qualité en toute simplicité vraiment à l'écoute de nos envies et besoins. De plus, la présentation et la qualité du service était au rdv. Nous avons reçu une pluie de compliments pour notre repas de mariage avec un point d'honneur sur les mises en bouches d'une grande finesse, servis au plateau et en abondance.

#Pierre Outin-Salani

(samedi, 23 mai 2015 12:49)

Merci pour tout grâce à vous et votre professionnalisme les compliments pleuvaient de tous les côtés autant pour la beauté que le goût. Le soleil brillait pour cette superbe journée du 16 Mai 2015 et c'est couché sur une magnifique pièce montée plage.

Merci et bravo.

#Caroline Shaw

(mardi, 14 avril 2015 22:06)

Excellents Panibois de hachis d'agneau et de brandade de Morue. Belle formule pour une célébration décontractée entre amis. Recettes délicieuses et simples à chauffer soit même! Un grand merci pour le professionnalisme et la fraîcheur des plats

#marc p

(lundi, 23 mars 2015 03:44)

traiteur sérieux et de qualité avec le souci du détail, un des meilleurs sur la cote d'azur, super rapport qualité/prix, j'ai vu quelques unes de leurs pièces montées et elles sont très sympas, cela fait plaisir de voir des personnes qui se donnent du mal pour fabriquer des produits sucrés ou salés frais, originaux et gouteux ! félicitation

#blanc Vanessa

(mardi, 03 mars 2015 22:04)

Un grand merci pour ce buffet d'anniversaire, qui fut un régal de l'entrée jusqu'au gâteau. Avec une mention spéciale pour le Parmentier de canard, qui est à tomber! Merci encore

#FERRERO Celia

(jeudi, 05 février 2015 15:58)

Nous souhaitons vous remercier et vous féliciter pour le repas que vous nous avez fait partager.

Nous avons eu le plaisir de goûter, déguster votre menu de Noël 2014. Un vrai régal de l'entrée au dessert! La présentation des plats étaient parfaites ce qui n'est pas toujours le cas pour des livraisons.

Nous serions prêts à vous recommander ou à faire appel à vous pour nos prochains événements!

#Clémentine

(jeudi, 11 décembre 2014 08:31)

Qui ne rêverait pas d'avoir une superbe pièce montée ! Jaudys en propose de magnifique qui nous font saliver.

#Gonzalez

(mercredi, 23 juillet 2014 18:11)

Nous souhaitons vous remercier pour vos services.

Nous avons été ravis de vous avoir choisi pour notre mariage.

Le service avec un personnel souriant, disponible et réactif.

Le vin d'honneur avec l'animation en extérieur "fleur de courgette", le repas délicieux et la pièce montée très bonne et visuellement magnifique en forme d'étoile nous ont régales.

Nous vous remercions car vous nous avez permis de faire de notre mariage un mariage réussi.

Nous n'hésiterons pas à vous recommander et à faire de nouveau appel à vous si nous organisons un nouvel événement.

Vous aussi, n'hésitez pas à laisser vos commentaires sur notre site, Après la réception bien sur !!!

QUELQUES PHOTOS



QUELQUES PHOTOS





Créations Gourmandes

Arts de la Table





Laboratoire de Production aux normes HACCP





Créations Gourmandes

Les Grand Evénements



Plaisance de Cannes



Mariage Golf de Barbossi 250 pers



20 Ans du MIPIM 11 mars 2009





Créations Gourmandes

Les Gâteaux d'exceptions

