



butterfly
traiteur

Humain | Inventif | Réactif | Créatif

Créateurs d'instantanés culinaires



La Story



En bref

Butterfly Traiteur, société par action simplifiée (immatriculée SIREN 520803909) est en activité depuis 12 ans. Née au cœur de la région lilloise d'un frémissement d'ailes et de bonnes idées, Butterfly a développé son activité dans les Hauts-de-France, à Paris et en Belgique. Société indépendante financière, elle est l'un des derniers artisans traiteurs de la Métropole Européenne de Lille..

Une équipe !

Plus de 28 "personnalités" en CDI vous accompagnent dans la construction de vos prestations. Véritables ambassadeurs de l'art de vivre, laissez-vous guider par cette équipe forte de ses 5 maîtres d'hôtels et de son laboratoire de 1200 m², afin de profiter sans contrainte de vos évènements.



En plein cœur de la métropole de Lille

Situés à La Madeleine, nous connaissons parfaitement les lieux de réceptions de la Métropole Lilloise et pouvons nous y rendre en moins de 15 minutes. Nos équipes sont connues et reconnues par nos lieux partenaires. Au service de vos impératifs, nous vous garantissons flexibilité et réactivité pour toujours plus de proximité.



Une maison labellisée

Membre du réseau Traiteurs de France depuis 2019, notre maison moderne et créative accompagne ses clients dans l'organisation d'évènements sur mesure. Son positionnement est sur le moyen et haut-de-gamme, et s'adapte toujours aux demandes de ses clients tout en respectant leurs valeurs.



Notre Philosophie



Sur mesure

Du petit déjeuner au diner, de 10 à 5000 personnes, en cocktail dinatoire ou diner assis, les chefs de projet élaborent avec rigueur l'ensemble des prestations en fonction de votre cahier des charges. Depuis 12 ans, nous nous efforçons de répondre à nos clients pour faire en sorte que leurs événements leur ressemblent !



À taille humaine

Butterfly Traiteur a toujours tenu à valoriser ses équipes au quotidien. Nous avons à cœur de valoriser les savoir-faire de chacun, pour honorer la place singulière qu'occupe l'Humain dans notre Maison. Une équipe de 33 personnes collabore chaque jour pour créer des événements uniques !



La création locale et de saison

Des produits sélectionnés avec rigueur, jouer la carte des saisons et du locavore dans la mesure du possible sont nos engagements afin de garantir goût et qualité. L'art de recevoir vous permettra de finaliser chacune de vos réceptions comme vous l'imaginez



À la carte

Butterfly Traiteur crée des instants gastronomiques en s'adaptant à vos besoins et à chaque régime alimentaire. Nous vous offrons l'opportunité de satisfaire facilement vos demandes de repas livrés via notre site marchand.



Nos Engagements



Une Maison certifiée ISO 20121

La certification ISO 20121 atteste de notre engagement envers la durabilité et incarne la preuve d'un management responsable dans notre entreprise ! Réservée au monde de l'évènementiel, elle garantit une approche responsable de la préparation de vos évènements.



Lutter contre le gaspillage

Nous mettons cette lutte au centre de notre activité. Un partenariat fort avec le Secours Populaire permet d'effectuer des reprises sur les produits périssables non consommés en vue d'une redistribution.



Recyclage et recyclé !

Nous travaillons avec des matériaux réutilisables pour des réceptions zéro toujours plus « green ». Depuis 2021, nous sommes engagés auprès des Alchimistes pour transformer nos déchets alimentaires en biocompost. Nous faisons également appel à ELISE pour collecter et valoriser nos déchets tels que le bois.



Inclusion sociale

Nous luttons contre la discrimination avec l'accueil de travailleurs handicapés en cuisine et en faisant appel à l'ESAT de Wambrechies pour réaliser des prestations de blanchisserie. Ces méthodes adaptées permettent aux travailleurs d'évoluer dans un milieu favorable à la réussite.



Energie, Mobilité et Traitement des Déchets



Vers le zéro plastique

Nous limitons notre consommation de plastique à usage unique. Certains besoins ont été remplacés par de nouveaux matériaux (bois, verre). Tous nos contenants et films plastiques sont issus au maximum de filières responsables françaises ou faites de matière recyclées. Nous travaillons avec Excel Location et Nimarent pour la vaisselle réutilisable.



Energies

Depuis 2022, nous travaillons avec le fournisseur ekWateur, achetant et distribuant l'énergie 100% verte. Toutes les lumières (laboratoire, bureaux, hangar) sont équipées en ampoules, certaines avec minuteries et détections de mouvements.



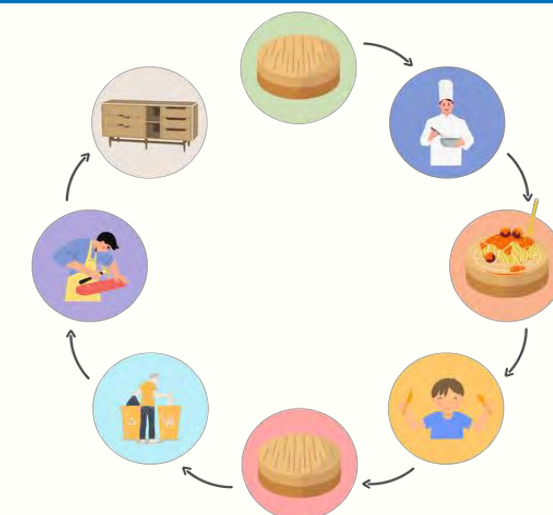
Traitement des déchets

Avec la société ÉLISE, nous avons mis en place un tri de nos déchets sur prestation, dans nos locaux et laboratoires. Notre partenariat vise à collecter nos gobelets de café, bouteilles en verre non consignées, bouteilles plastique, papiers, cartons et cocottes en bois.



Mobilité

Nos chauffeurs vont être formés à l'éco-conduite courant 2024 et notre flotte de véhicules est à 50% de Critère 2. Toutes nos livraisons de plateaux repas (de moins de 30 personnes) dans la Métropole Lilloise sont effectuées par la société Happy Moov, livrant à vélo.



Politique de Développement Durable

Butterfly Traiteur souhaite être acteur du développement durable en s'engageant dans une démarche de certification RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) de ses activités événementielles grâce à la certification ISO 20121. Nous avons redéfini nos enjeux prioritaires de développement durable (sociaux, environnementaux et économiques) :

Miser sur nos collaborateurs :

S'assurer du bien-être des collaborateurs, Miser sur le savoir-faire et le développement des compétences par la formation, Intégrer des personnalités issues de la diversité et favoriser l'égalité hommes/femmes

Limitier notre impact environnemental :

Réduire les déchets de nos activités, les trier et les valoriser, Renforcer les dons aux associations, Limiter notre empreinte sur l'utilisation des ressources et nos émissions de CO2

Développer notre offre responsable avec des process performants et un écosystème de partenaires engagés :

Prendre en compte la saisonnalité des produits, les circuits courts, les certifications et labels éco-responsables, Développer l'offre d'alimentation durable, Développer un écosystème de partenaires engagés, Maîtriser nos coûts et améliorer nos process internes

“En tant que Directeur de Butterfly Traiteur, je m'engage à couvrir les 4 principes du développement durable qui sont le devoir d'inclusion, de vigilance, d'intégrité et de transparence. Je m'engage à déployer tous les efforts nécessaires à la réalisation des objectifs que nous nous fixons en lien avec nos enjeux prioritaires de développement durable, dans le respect des valeurs de Butterfly Traiteur. Je m'engage également à satisfaire aux exigences de la norme ISO 20121, aux exigences légales et aux autres exigences applicables au secteur des traiteurs événementiels. Je m'engage enfin, à inscrire notre activité dans une démarche d'amélioration continue. Cette politique sera partagée avec tout notre éco-système.”

Date: 20/11/2022

Signature: Philippe Delmondo



Catalogue Prestations

Chers clients,

Vous trouverez ci-après un catalogue de prestations pour vos livraisons sur stand.

Nous intervenons de l'ouverture à la clôture du salon.

N'hésitez donc pas à commandez vos petit - déjeuners, déjeuners et cocktails apéritifs.

Toutes les commandes sont à passer par mail aux adresses suivantes :

accueil.butterfly@butterfly-traiteur.fr

jb.goubeau@butterfly-traiteur.fr

La prise de commande s'arrêtera le 20 Septembre à 15h00

Merci de bien indiquer vos créneaux de livraisons et d'indiquer vos numéros de stand(s) dans les commentaires.

Pour toute les prestations avec service, merci de nous contacter directement par téléphone ou mail.

Nous restons à votre entière disposition pour toute question ou information complémentaire.



Petits-déjeuner - Pause

Formule petit-déjeuner – 10 personnes

3 mini viennoiseries par personne, 2L de café, 1L de the KUSMI TEA, 1L de jus d'orange Alain Milliat, vaisselle jetable.

68,00€ HT pour 10 personnes

Pour vos pauses :

Cookies - plateau de 25 pièces - 47,00€ HT

Cannelés Bordelais – plateau de 35 pièces – 48,00 €HT

Madeleine Pure Beurre Maison – plateau de 35 pièces – 52,50 €HT

Brochettes de 6 fruits de saisons – 2,40 € HT par brochette

Café

Thermos de 1L avec gobelets, sucre - 12,95€ HT

The Kusmi Tea

Thermos de 1L avec gobelets, sucre - 12,95€ HT



Pièces cocktail froides - Salées

Plateau A – Poisson – 48 pcs – 66,00 € HT

Saumon Gravlax Fleuri, gelée de citron
Briochain en 2 thons
Pissaladière
Gaufre de maquereaux
Finger d'écrevisse
Sphère de cabillaud

Plateau B – Végétale 100 % Végétarien 48 pcs – 66,00 € HT

Kubik de comté 18 mois, crème mascarpone à la noix
Macaron thym & huile d'olive
Petit pois carotte
Polenta au charbon végétal
Galette aux légumes du soleil
Focaccia de houmous, légumes pickles et olives

Plateau C – Viande 48pcs – 32,50 €HT

Madeleine de canard fumé pesto et ricotta
Tartelette de lard fumé, purée de patate douce et comté râpé
Jambon persillé
Cake Spianata
Sablé Black volaille
Galette des Grisons



Plateaux Repas

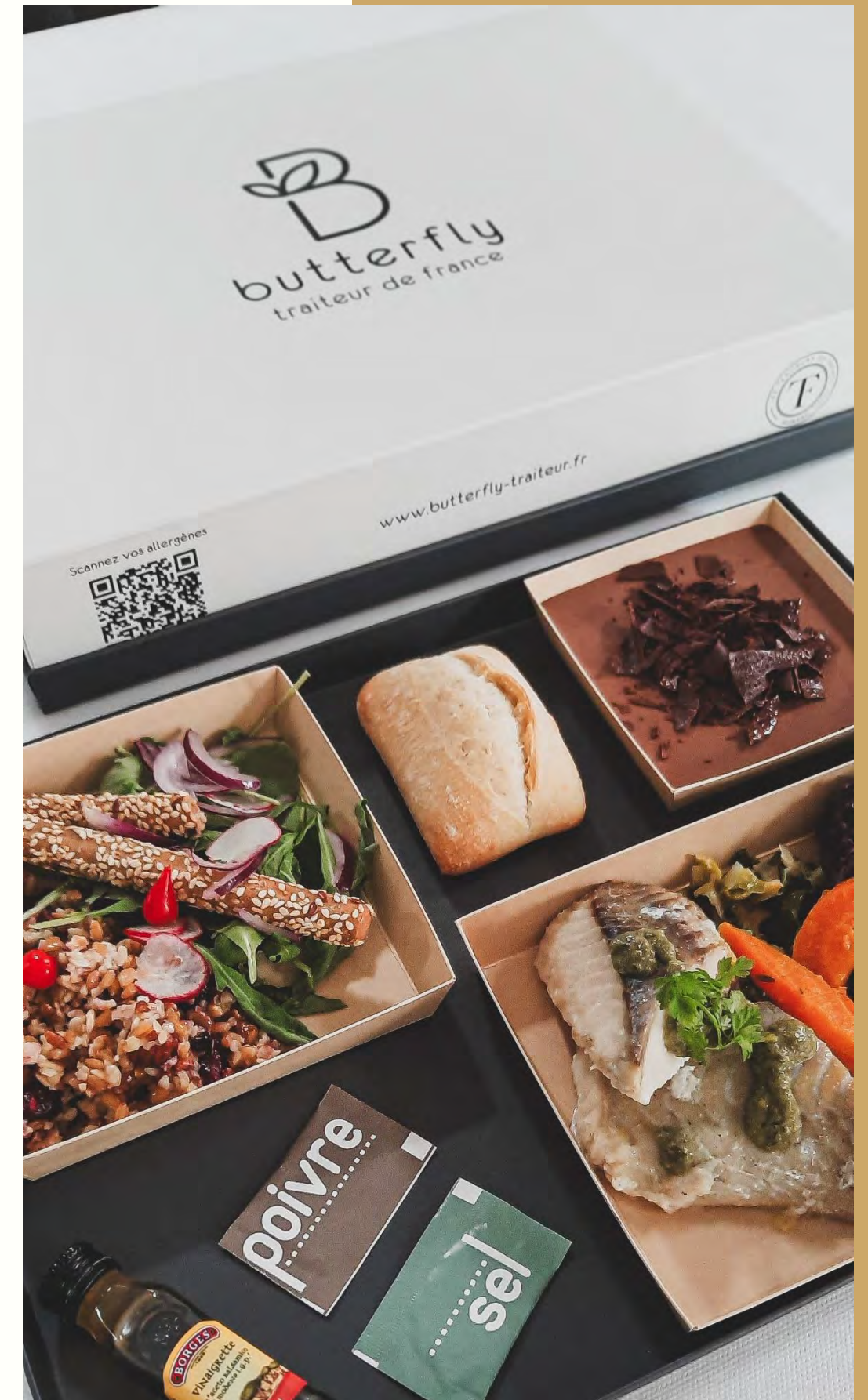
- **Viande** : Salade de museau à la Lyonnaise/ Filet de volaille, semoule aux légumes & mayonnaise à l'estragon/ Tartelette amandine abricot
- **Poisson** : Salade perles marines/Pêche du jour, semoule aux légumes et sauce vierge de fruits secs/ Gâteau de semoule
- **Végétarien** : Salade de légumes croquants à l'Oriental/ Tortilla au légumes verts/ Pain d'épice

18,14 € HT par plateaux

Option :

Supplément fromages avec pain – 3,50 € HT

Nous pouvons adapter nos menus suivant vos régimes alimentaires (végétalien, sans porc, etc..)



Pain surprise

Le Charcutier

Jambon blanc à la truffe
Chorizo ibérique
Rillettes de magret de canard
Jambon serrano
Mortadelle à la pistache

45€ HT pièce

Le Scandinave

Saumon fumé et fromage frais
Crabe
Rillettes de sardines aux algues
Fletan fumé

45€ HT pièce

Plateau de Mini-Sandwichs

38 pièces

Club de pain aux noix, jambon blanc fumé
aux 3 noix
Bagnat niçois au thon
Faluche au saumon fumé
Brioche tartare et jambon
Pavé noix au chèvre affiné et confit de
rhubarbe
Terrine Jenlain et confit de pruneaux

45€ HT pièce



Pièces cocktail - Sucrées

Financier groseilles & hibiscus

Calin abricot amande

Expresso "cawuète"

Fudge choco - framboise (Végétalien sans gluten)

Clafoutis cerise

Guimauve coco coeur framboise (Sans gluten)

Parfait curry passion

Finger Ananas yuzu

66,00 € HT Le plateau de 48 pièces



Woodboxes

La Poisson

Saumon gravlax maison à l'aneth
Tomme fermière aux fleurs
Tarama blanc de cabillaud
Mimolette extra vieille César Losfeld
Salade de crabe royal
Crackers aux fruits secs et pain croquant seigle Légumes, Fruits secs et frais de saison

60€ HT pièce

La Classique

Houmous de pois chiches et citron confit
Mortadelle de Bologne à la Pistache
Coppa di Parma
Finocchiona au fenouil
Mimolette extra vieille César Losfeld
Comté 18 mois
Crackers aux fruits secs et gressins
Légumes, fruits secs et frais du moment

50€ HT pièce

La Truffe

Mortadelle à la truffe
Lingot à la truffe
Gouda à la truffe
Jambon blanc à la truffe
Pecorino à la truffe
Houmous à la truffe d'été
Crackers aux fruits secs et gressins
Légumes, fruits secs et frais du moment

65€ HT pièce

La Végétarienne

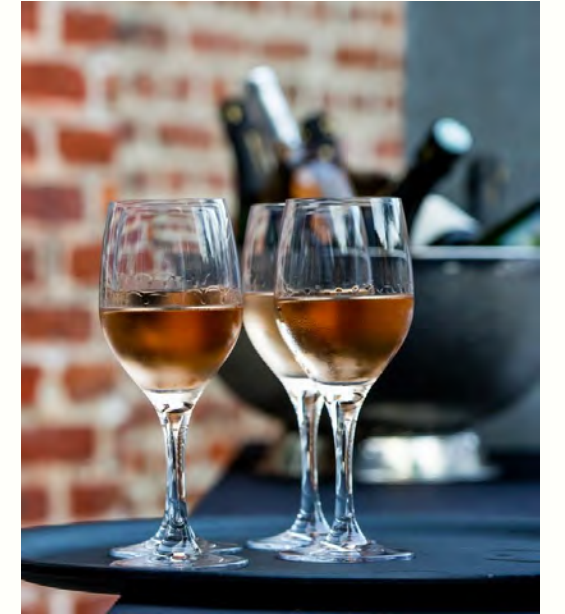
Crème olives noires, Kalios
Caviar d'aubergines
Falafels de fêve et menthe
Comté 18 mois
Camembert du boulonnais
Wraps au fromage frais et légumes pickles
Crackers aux fruits secs et gressins
Légumes, fruits secs et frais de saison

50€ HT pièce



Pho

Les Boissons



La Cave

Gamme des champagnes

Senez - Champagne brut - La Bouteille est à 24,50€ HT

H Blin - Champagne brut – La Bouteille est à 26,38€ HT

Vins blancs

Cent Pour Cent, Chardonnay - La Bouteille est à 11,34€ HT

Marrennon - La bouteille est à 7,74€ HT

Vins rouges

Château Malijay Côte du Rhône Mistral Gourmand – La bouteille est à 10,70€ HT

Marrennon - La bouteille est à 7,74€ HT

Vin rosé

Pur Gris– La bouteille est à 8,37€ HT

Bière au fût (hors tireuse)

Cadette - Le fut est à 158,00€ HT

Chti - Le fut est à 215,00€ HT

Bière en bouteille

Bière blonde bio régionale "la minute papillon" 75CL 4,5° - Brasserie Tandem Wambrechies

– La bouteille est à 7,95€ HT



Les Softs

Les eaux sur table

Vittel 1L – La bouteille est à 3,05 € HT

San Pelegrino 1L – La bouteille est à 3,05 € HT

Les jus

Jus de pommes des Weppes - La bouteille est à 5,20 € HT

Jus de poire des Weppes - La bouteille est à 5,20 € HT

Jus Alain Millat – La bouteille est à 6,60 € HT

Les sodas

Coca-cola 1,25 L - La bouteille est à 3,86 € HT

Coca-cola zéro 1,25 L - La bouteille est à 3,86 € HT

Limonade La Gosse nature 75 CL - La bouteille est à 4,20 € HT

Limonade La Gosse citron 75 CL – La Bouteille est à 4,20 € HT

Les boissons chaudes

Café 1L - Le thermos est à 12,95 € HT

Thé 1L - Le thermos est à 12,95 € HT





Le matériel & les arts de la table

Consommables

Gobelets Kraft – 0,38 € HT unité

Pince WoodBox – 0,12 € HT unité

Kits couverts avec serviette – 0,50 € HT unité

Nappage noir ou blanc – 5,88 € HT le mètre

Les serviettes sont incluses à chaque livraison



Jean-Baptiste Goubeau

Chef de projet

✉ Jb.goubeau@butterfly-traiteur.fr

☎ 06 33 79 71 52

Suivez notre actualité !

 @Butterfly Traiteur - Traiteur de France

 @butterflytraiteur  @Butterfly Traiteur

 www.butterfly-traiteur.fr

