

Paris, le mercredi 12 septembre 2012

Mots-clés : EVENEMENTIEL / TRAITEUR

Le pôle gourmand Eurosites se dote d'un nouveau laboratoire Traiteur

▪ **Eurosites ouvre un nouveau laboratoire de production gastronomique d'une surface de 3 000 m² à Chevilly-Larue, aux portes du Marché de Rungis.**

Une production gastronomique à grande échelle

Situé à 10 minutes de Paris, le nouveau laboratoire du Groupe Eurosites permet au pôle gourmand (Toutbio, Nomad et Saint Laurent) de multiplier ses capacités de production et de réaliser, sur le même site, en toute sécurité, les préparations bio ou conventionnelles.

Une grande partie des investissements a été consacrée aux équipements des cuisines et de pâtisserie pour répondre aux clients les plus exigeants. Le laboratoire dispose également d'un département R&D et d'un atelier photo pour anticiper les tendances et diversifier l'offre des traiteurs.

Contacts

Relations presse

■ Agence C3M

■ Tél. : 01 47 34 01 15

Michelle Amiard,

michelle@agence-C3M.com

Cathy Lacides,

cathy@agence-C3M.com

Une certification européenne reconnue

Tant sur le plan de la conception que de l'aménagement, le projet répond aux normes d'hygiène, de santé, de sécurité les plus exigeantes en vigueur.

Les nouvelles installations ont ainsi reçu l'Agrément Sanitaire Européen des services vétérinaires. La production de la gamme TOUTBIO 100% bio a également été pensée dans le respect du cahier des charges ECOCERT® dont peut se prévaloir la marque depuis mai 2010.

À propos du Groupe EUROSITES

Le Groupe Eurosites, leader en France dans l'organisation des séminaires, des formations et des événements d'entreprise, est en mesure de répondre à tous types de manifestations de 5 à 6 500 personnes. Le Groupe offre 10 sites sur Paris Ile de France et 35 sites affiliés en région dont des lieux emblématiques comme La Salle Wagram, L'Hôtel Particulier Eurosites, Les Docks de Paris ou Eurosites George V. Au total, Eurosites gère 450 salles et 5 auditoriums.

La branche Gourmande du groupe propose des prestations culinaires, avec trois marques aux positionnements différenciés : Saint Laurent, 100% Gourmand, TOUTBIO, le 1^{er} traiteur 100 % bio et Nomad, spécialiste du Food and Design.

Pour en savoir plus : www.eurosites.fr