

Nos valeurs

La passion de la cuisine

& la joie de réunir.

Chez Richard Traiteur, nous transformons chaque événement en une fête culinaire à votre image.



Pauline Catteau et Kévin Richard, un duo et une équipe qui incarnent la fusion des talents de la maison Richard Traiteur, pour vous offrir le meilleur de la gastronomie.

Notre secret? La passion.

Notre équipe, animée par l'amour du goût, met tout en œuvre pour que chaque bouchée soit un plaisir. Des buffets professionnels, cocktails, anniversaire aux mariages, nous vous proposons des services sur mesure, concoctés avec soin et créativité.

La convivialité et la créativité avant tout!

Nous croyons fermement que bien manger rassemble. C'est pourquoi nous nous engageons à utiliser des produits locaux et frais, valorisant ainsi le terroir et respectant notre territoire. Nous utilisons des produits frais et de qualité, garantissant une cuisine raffinée qui fait appel à la créativité pour respecter la saisonnalité.

Le sens des responsabilités et un savoir-faire maîtrisé.

Notre responsabilité va au-delà de la cuisine. Nous nous engageons à organiser des événements respectueux de l'environnement. À vous offrir une expérience authentique, du plat le plus traditionnel à la recette la plus revisitée, avec un service de qualité.

Avec optimisme et bonne humeur, nous mettons du cœur à l'ouvrage pour transformer vos moments de partage en souvenirs gustatifs mémorables.

Un métier de passion...



Fort de plusieurs expériences dans la restauration, dont plusieurs dans de grandes maisons, et après avoir travaillé chez GARRAT en tant que Maître d'Hôtel, nous avons eu l'opportunité de racheter l'entreprise en avril 2021.

Kevin, toujours soutenu et suivi par Pauline dans chacun de ses projets, forme avec elle un duo inséparable et complémentaire, alliant rigueur et bonne humeur. Animés par la passion d'entreprendre et de rassembler autour d'événements, nous avons poursuivi notre développement.

En 2023, Axel nous a rejoints en tant que Directeur Administratif et Financier et associé, apportant une nouvelle dynamique à notre équipe. En 2024, nous avons ajouté une nouvelle corde à notre arc dans le domaine de l'événementiel et de la restauration en achetant le Domaine du Moulin, offrant ainsi un cadre exceptionnel pour des moments uniques.

collaborateurs expérimentés et un vivier de 150 extras prestations en moyenne par semaine réalisées.

références produits pour concevoir vos événements sur-mesure

boutiques ancréés dans la région



Nos prestations

Des offres gustatives d'exception



ichard

Festivités

Mariages / Cocktails Repas / Buffet /

Partenaires

Cocktails / Séminaire / Buffet Congrès / Grands événements / Lichard Traiteurs

Boutiques traiteur & boucherie Halles Mazerat

Nos prestations Festivives

Chaque moment de fête devient une expérience à savourer



Lichard Festivités

Mariages / Cocktails / Repas / Buffet

Mariages: Des menus pensés spécialement pour célébrer en famille, mêlant tradition et créativité pour rendre ce jour mémorable.

Cocktails: Des créations élégantes qui titillent les papilles et mettent l'eau à la bouche, idéales pour accueillir vos invités avec style.

Repas: Un équilibre de saveurs où chaque plat est concocté avec des ingrédients frais et une expertise passionnée.

Buffets : Une variété délicieuse qui invite au partage et à la découverte, créant une atmosphère conviviale et festive pour tous.

Que ce soit pour un mariage, un anniversaire, notre équipe se déplace sur place avec notre food truck pour vous offrir une cuisine savoureuse et adaptée à vos envies.

Nos prestations partenaires

Une gamme complète de prestations pour répondre parfaitement à vos exigences professionnelles

Nos lieux partenaires



















Cocktails / Séminaires / Buffets Congrès / Grands événements

Cocktails: Des créations raffinées qui donnent le ton à vos réceptions professionnelles avec élégance et originalité.

Séminaires : Des pauses déjeuner et collations savoureuses pour nourrir la réflexion et stimuler la productivité de vos participants.

Buffets : Une diversité de mets délicieux qui favorise l'interaction entre les invités lors de vos événements d'entreprise, pour une ambiance conviviale et professionnelle.

Congrès : Des menus adaptés aux grandes occasions, alliant sophistication et praticité pour impressionner vos convives lors de vos rassemblements corporatifs.

Grands événements : Une logistique impeccable et une cuisine raffinée pour assurer le succès de vos événements d'envergure, en veillant à chaque détail pour une expérience mémorable.

Profitez d'un service flexible et original avec notre food truck, qui se déplace sur place pour offrir une cuisine savoureuse et adaptée à vos envies.

Nos prestations traiteurs

Les comptoirs pour retrouver

nos bons petits plats à chaque instant



Boutiques Boucherie & Traiteur / Corner Shop

Boutiques

2 adresses où la passion culinaire rencontre la qualité des produits locaux.

Située au cœur de Roche-la-Molière, notre boucherie est une véritable référence pour les amateurs de viande de qualité. Depuis plusieurs années, nous mettons un point d'honneur à vous proposer des produits frais, issus de filières locales et sélectionnés avec soin.

Installé au cœur de Saint-Étienne, notre boutique est votre partenaire privilégié pour tous vos événements gourmands. Chaque plat est préparé avec une attention particulière, mêlant qualité et créativité pour sublimer vos réceptions.

/ Corner Shop

Un lieu emblématique de la vie stéphanoise où notre équipe sélectionne soigneusement les ingrédients à partager sur place ou à emporter.

RICHARD TRAITEUR - SAINT-ÉTIENNE



BOUCHERIE RICHARD TRAITEUR - ROCHE LA MOLIÈRE



HALLES MAZERAT- BILTOKI



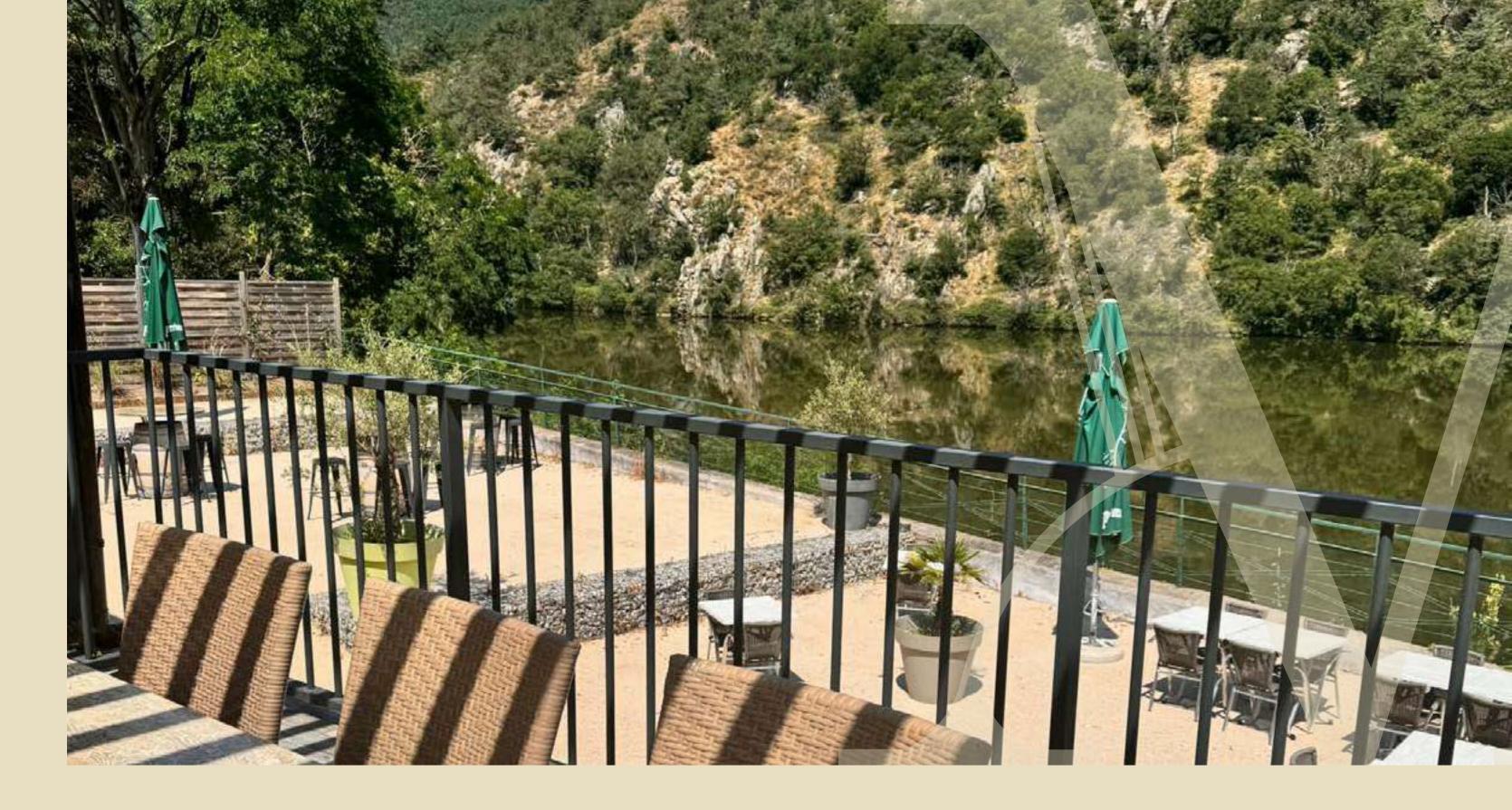


Le domaine du moulin

Offrez à vos festivités un cadre inoubliable

Découvrez Le Domaine du Moulin, un espace événementiel d'exception niché au cœur de la Loire, où l'élégance rustique et le confort moderne se rencontrent pour créer des moments inoubliables.

Ce lieu unique, réaménagé avec soin, est le cadre idéal pour vos mariages, séminaires, anniversaires ou tout autre événement qui mérite d'être célébré avec style et originalité.



/ UN HÉBERGEMENT DE CHARME

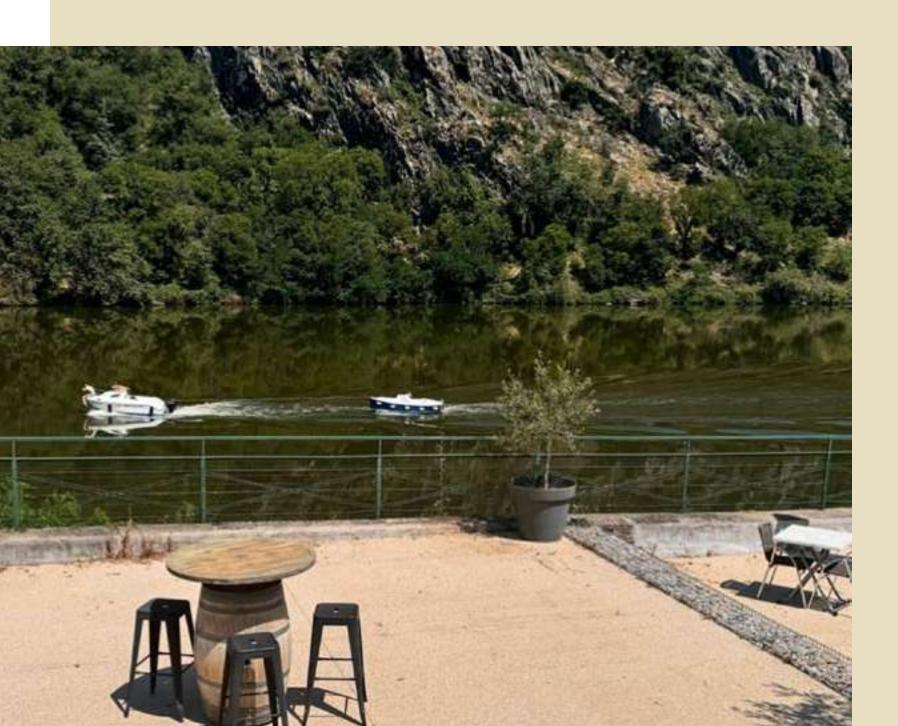
Séjournez dans une ancienne grange entièrement rénovée, offrant un espace chaleureux et accueillant pour 40 à 50 personnes. Laissez-vous séduire par l'ambiance rustique des lieux, où le bois et la pierre créent une atmosphère cosy et authentique. Le dortoir spacieux et les chambres confortables, pouvant accueillir des groupes de 4 personnes, garantissent un séjour convivial et reposant.

/ LOGEMENTS INSOLITES POUR UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

Ajoutez une touche de magie à votre événement en proposant à vos invités de séjourner dans nos roulottes bohème chic. Ces hébergements insolites, au charme vintage et aux couleurs douces, offrent un confort cosy dans un cadre bucolique. Une expérience inoubliable qui apportera une dimension supplémentaire à votre événement.

Le domaine du moulin

Offrez à vos festivités un cadre inoubliable



/ ESPACES DE RÉCEPTION D'EXCEPTION

La Salle avec vieilles pierres marie harmonieusement l'ancien et le contemporain. Avec ses murs en pierre et ses grandes baies vitrées, elle offre un cadre lumineux et élégant, parfait pour les réceptions et les dîners de mariage. La décoration mêle subtilement le mobilier ancien et moderne, créant une ambiance chic et intemporelle.

La grande salle est un espace adaptable, conçu pour accueillir mariages, séminaires ou tout autre événement. Sa décoration modulable et son éclairage ajustable permettent de personnaliser l'ambiance selon vos envies, pour un événement qui vous ressemble.

/ TERRASSES AVEC VUE IMPRENABLE

Rien de tel qu'un cocktail sur notre terrasse sur pilotis, offrant une vue spectaculaire sur la Loire. Élégante et relaxante, cette terrasse est l'endroit idéal pour un apéritif ou une cérémonie en plein air, dans une ambiance raffinée.

Notre bar panoramique avec vue sur la Loire ajoute une touche de guinguette chic à vos soirées. Avec son bar en bois, ses guirlandes lumineuses et son terrain de pétanque, c'est l'endroit parfait pour des moments conviviaux et décontractés.

/ AMBIANCE GUINGUETTE & ACCÈS PRIVÉ

Tous les jeudis et vendredis soirs, notre domaine se transforme en une guinguette festive et conviviale, avec musique live, guirlandes lumineuses et une décoration rétro. De plus, l'accès aux véhicules pour des expositions et concerts rend notre domaine idéal pour des événements en plein air.



Nos engagements

Des actions concrètes qui façonnent notre cuisine





Passion locale : Choix de produits frais de qualité et, ancrés dans notre territoire.



Gestion Culin'Air: Réduction des déchets, compostage, recyclage, choix conscients contre les plastiques.



/ Reconnaissance officielle: Labels «Compostons» et «Filta» pour des pratiques durables.



/ Optimisation des livraisons : Réseau logistique efficace pour minimiser l'empreinte carbone.



Partenariat solidaire : Mutualisation des livraisons, soutien à Too Good To Go.



/ Culture du savoir : Formation continue du personnel, développement personnel et professionnel.



Éthique en cuisine et en service : Respect des convives, des clients, des fournisseurs et des valeurs locales.







Nos engagements

L'essence de notre savoir-faire



Un laboratoire en circuit-court

Notre laboratoire de production de 500m², se divise en plusieurs zones assurant ainsi des conditions de fabrication, d'hygiène, d'emballage et de transport optimales. Les conditions de fabrication respectent le principe de « marche en avant » pour que les produits souillés et les produits proposés ne se croisent jamais.

Chaque zone de travail à des lave-mains et une centrale de nettoyage pour éviter la contamination croisée. Les équipes de travail portent des tenues spéciales prévues à cet effet et changent de gants entre chaque tâche. Les marchandises sont livrées dans des cartons à usage unique.

Afin d'exclure le circuit croisé, chaque zone est équipée de sa propre centrale de nettoyage.

Des bureaux neufs et opérationnels

Nous avons récemment emménagé dans de nouveaux bureaux de 160 m², où chaque membre de l'équipe possède un espace de travail. Ces bureaux ont été conçus pour favoriser la collaboration entre les collaborateurs, la flexibilité du travail et la créativité.

Des zones de collaboration sont mises à disposition des membres du personnel pour renforcer les liens entre eux, effectuer des réunions ou encore accueillir notre clientèle dans un cadre chaleureux et agréable. Un équipement de pointe (fours sur échelles, tables de préparations...) les soutient dans leurs explorations culinaires.

Ce nouvel espace de travail marque une amélioration de la productivité et une croissance notable pour Richard Traiteur.

Notre brigade engagée

Une équipe pluridisciplinaire qui met les bouchées doubles au quotidien.

Des professionnels expérimentés dans les métiers de la restauration, la pâtisserie, la production, le service, la gestion, la logistique, à votre disposition.



45

collabateurs au sein de l'entreprise

(Un vivier de 125 d'extras activables)

5

personnes d'encadrement

Un responsable de production, un chef de l'unité de production, un chef patissier, un chef de partie pour chaque pole

4

chargées de projets spécialisées pour chaque événement.

37

Membres de la brigade

DIRECTRICE GÉNÉRALE

PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL

DIRECTEUR ADMINISTRATIF & FINANCIER

SERVICE COMMERCIAL Équipe de 4 collaborateurs

SERVICE EXÉCUTIF Équipe de X collaborateurs

& COMMUNICATION Équipe de X collaborateurs

SERVICE MARKETING

RESPONSABLE MAÎTRES D'HÔTELS

Équipe de 5 collaborateurs

CHEF DE PRODUCTION

CHEF CUISINE

Équipe de 9 collaborateurs

CHEF MILIEU

Équipe de 10 collaborateurs

CHEF PÂTISSERIE 1

Équipe de 5 collaborateurs

RÉFERENT QUALITE (QHSE)

SERVICE COMPTABILITÉ

Fonctions Tranverses

Personnels d'encadrements

Nous contacter

Un événement à sublimer ?

L'établissement est ouvert 6j/7.

Le siège social: ouvert du Lundi au Vendredi, de 8h30 à 18h. Les livraisons et prestations peuvent être effectuées les dimanches et les jours fériés. Chaque année, le service commercial est fermé durant la semaine du 15 août.

Nous sommes disponibles pour assurer la vente de nos produits, tout en offrant des conseils et des informations sur la qualité, l'origine, les méthodes de préparation et la conservation de ceux-ci.



Laboratoire 14 rue Jean Neyret 42000 Saint-Étienne Magasin

3 rue du Grand Moulin 42000 Saint-Étienne

Halles Mazerat - Biltoki 2 cours Victor Hugo 42000 Saint-Étienne

Boucherie 10 rue de la République, 42230 Roche-la-Molière

