



Sublimer chaque événement pour émerveiller vos convives

Soirée de lancement, cocktail presse, cocktail d'inauguration, vœux de la Direction,
Assemblée Générale...



P.3-6 La Maison Metsens

P.7 Le cocktail

P.8 Les déjeuners et dîners

P.9 Les coffrets de nos artistes

P.10 Des lieux prestigieux

P.11 La Responsabilité Sociétale de l'Entreprise

P.12 Qualité et sécurité alimentaire

P.13-14 Les Trophées et témoignages

NOTRE HISTOIRE

2009, Thomas ARNAUD créé la maison Metsens sur la commune d'Allauch au pied des collines de Marcel Pagnol avec pour ambition d'offrir ce qu'il y a de meilleur.

Depuis 10 ans, la Maison Metsens est reconnue pour sa qualité d'organiseurs de réception de 10 à 1 500 personnes.

Nos racines sont ancrées dans la tradition d'une cuisine méditerranéenne, savoir-faire à la française, sublimant les produits du terroir et préservant la richesse de notre gastronomie.

La maison Metsens en quelques mots...

10 ans d'existence.

Marques : Metsens Traiteur

10 collaborateurs

Réceptions de 10 à 1500 personnes

Un laboratoire de 300 m²

NOS TALENTS

La Maison Metsens centre l'Humain au cœur de l'entreprise et de son développement.

L'implication et la valorisation de nos équipes sont fondamentales pour un métier d'artisan.

Certains d'entre eux ont été formés et se sont épanouis au sein de la Maison Metsens pour notre plus grande fierté, car nous sommes convaincues qu'une histoire est plus belle quand elle se construit ensemble.





Créativité et savoir-faire Un événement sur-mesure

Depuis 10 ans, La Maison Metsens organise des réceptions pour chaque circonstance de la vie des entreprises : partager moment convivial, réaliser une inauguration, présenter ses vœux, célébrer un anniversaire, lancer un nouveau produit, créer une soirée à thème.

La Maison Metsens vous accompagne pour chaque occasion : petit déjeuner, déjeuner, cocktail, dîner, repas de travail ou soirée de gala qui marqueront les sens.

Nous mettons tout notre savoir-faire au service de votre événement. Nous vous accompagnons dans la conception et la réalisation en maîtrisant chaque maillon de la chaîne pour une prestation sur-mesure, de la recherche d'un lieu à la scénographie, ou encore la mise en place d'animations, son et lumières, fleuristes, dans le respect de vos impératifs budgétaires.



Notre différence: l'engagement

Tous les corps de métiers nécessaires à la réussite d'un événement de grande envergure sont réunis au sein de la Maison Metsens: de l'atelier de Création à la Production, en passant par la Logistique et la Scénographie.

Grâce à la parfaite maîtrise de nos équipes et à l'agilité de notre structure, nous savons vous apporter une réponse sur-mesure et avons la capacité de nous réinventer.

Un style élégant et raffiné

Des références prestigieuses

Razel Bec
La Galerie Saint Laurent
Le Cercle des Nageurs
BMW
Grand Port de Marseille
SEM
SNCF
Bureau des congrès de
Marseille
Printemps
Nexity
Constructa
Barreau des Avocats
...



LE COCKTAIL



LES DEJEUNERS ET DINERS



LES COFFRETS DE NOS ARTSTES



Des lieux prestigieux

Le Mucem
La Casa Delauze
Le Silo
Le Palais du Pharo
Le Château de la
Buzine
Le Parc Chanot
La Villa Gaby
La Villa Talabot
Le Marché aux Puces
Le Cercle des Nageurs
La Tour la Marseillaise
...



La Responsabilité Sociétale de l'Entreprise

Depuis 2009, un large plan d'actions est déployé autour de nos principales parties prenantes: nos clients, nos fournisseurs, nos partenaires et collaborateurs.

Implication des parties prenantes

- Politique d'achats responsables (locavore 14% des fournisseurs à moins de 200 km)
- Participation à des réseaux professionnels qui partagent le même intérêt pour les enjeux de la RSE
- Mise en place de fiches d'appréciation et de mesure de la satisfaction client

Réduction des impacts environnementaux

- Production par nos soins: production d'herbes aromatique dans notre serre aquaponique connectée sur notre toit
- Utilisation d'emballages biodégradables (norme Européenne EN NF 13432)
- Tri et réduction des déchets
- Eco gestes bureau et production
- Produits de nettoyage éco labellisés
- Carte végétale (passée de 8 à 20 %)
- Lutte contre le gaspillage alimentaire: redistribution des excédents à l'association Naturia Espoir (année 2018 environ 1 tonne)
- Installation de 11 ruches sur notre toit pour préserver la biodiversité
- Production de notre propre énergie (45% autonome)

Renforcement de la dimension sociale

- Amélioration des conditions de travail et renforcement continu des compétences
- Intégration et évolution du personnel
- Valorisation de l'apprentissage au sein de l'entreprise
- Signataire de la Charte de la Diversité et du PAQTE

Communication et transparence

- Rédaction du rapport annuel de développement durable dans le cadre du global Compact mis en place par les Nations Unies
- Trophées RSE
- Soutien au secteur associatif: collecte de jouets organisée au mois de décembre pour l'association Naturia Espoir
- Label E-Engagé RSE





Qualité et sécurité alimentaire

Les actions Qualité chez la Maison Metsens convergent toutes vers un même objectif: atteindre une qualité de service optimale en garantissant la **sécurité et la satisfaction du client** tout en répondant aux exigences réglementaires.

La Maison Metsens a obtenu un agrément pour son laboratoire suite à la mise en place de la méthode HACCP, permettant de maîtriser au mieux les risques physiques, chimiques et biologiques rencontrés au cours de la fabrication de nos produits.

Les produits, de l'approvisionnement jusqu'à votre réception

Les fournisseurs

Nous réalisons l'ensemble de nos achats de bouche auprès de nos fournisseurs dûment habilités à distribuer des produits alimentaires en France avec une **attention sur des produits locaux**.

La fabrication

Certains produits demandent une attention particulière. Afin de maîtriser tous les risques, toutes les créations sont étudiées par le chef de cuisine avant leur validation par le service marketing. Le chef et les opérateurs travaillent pour la Maison Metsens respectant les **règles d'hygiène les plus strictes**.

La traçabilité

Nous effectuons le suivi de nos produits du fournisseur jusqu'à nos clients grâce à des outils classiques (conservation des étiquettes, des factures fournisseurs, des bons de commande, des devis clients...). Notre procédé **HACCP est en version digitale** ce qui permet de mieux stocker et de contribuer à notre politique RSE (réduction consommation de papier)

Des contrôles à toutes les étapes

Contrôles en production

L'équipe de cuisine réalise des contrôles quotidiens pour s'assurer du respect des règles d'hygiène et de bon fonctionnement des équipements.

Les procédures de contrôle externes

Afin de garantir une sécurité optimale des contrôles, des prestataires extérieurs sont sollicités régulièrement et réalisent: des plans de contrôle spécifiques selon cahier des charges (laboratoire analyse SILLIKER).

2018: Prix de la Tpe Rse région sud et 1^{er} prix Rse des
bouches du Rhône

2017: Prix de la start up de l'année 2017 EY

Depuis 2015: Label Emplitude`

2013: Prix des Trophées de l'Emploi et du Développement
Durable

QUELQUES TÉMOIGNAGES

Je tenais à vous remercier pour votre prestation d'hier soir à la Friche de la Belle de Mai : tout était parfait.

AUDREY ESPIAU
SNCF EV TGV PACA - SERVICE COMMUNICATION

Nous n'avons eu que des félicitations sur votre prestation traiteur. Tout était très bon et notamment le tartare de thon.

ÉMILIE BATTISTUTA
IMMOBILIER RÉSIDENTIEL

Je tiens à vous remercier pour la qualité gustative et du service, votre cocktail a été très apprécié.

BÉRENGÈRE POURCEL
EUROMEDITERRANEE

Parfait ! J'ai réussi à faire connaître ce gâteau aux sudistes !
Merci Thomas et mes félicitations au Chef !

MICHELLE BARBY
RÉSEAU FERRÉ DE FRANCE EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



CONTACTEZ-NOUS

WWW.METSSENS.FR



contact@metsens.fr



04 96 21 84 14