

Céladon Traiteur



L'équipe du Céladon :

13 collaborateurs permanents, plus de 50 maîtres d'hôtels et cuisiniers intermittents.

Direction Technique et chef de cuisine :

Delavenne Xavier.

Formé au Lycée Hôtelier Edouard Herriot à Sainte-Savine où il a obtenu son Baccalauréat Professionnel Restauration.

A l'issue de ce diplôme, il a parcouru la France afin de parfaire sa formation au sein de prestigieuses maisons comme Le Grand Véfour (Paris), au Luxembourg, Aux Gorges de Pénafort chez Christian Da Silva étoilé Michelin (Callas dans le Var), et au château de l'Yeuse Relais et Château (Cognac).

En 2004, de retour aux sources, il décide de s'installer à Troyes en ouvrant son restaurant Le Céladon. Il y propose une cuisine élaborée sur les bases classiques et des produits de qualités. Bib gourmand au guide Michelin en 2007, Jeune talent Gault et Millau pour la région Champagne Ardennes en 2008, lauréat du concours restaurateur Bottin Gourmand en 2015, sélectionné aux épreuves finales du prestigieux concours MOF « un des meilleurs ouvriers de France » en 2016.

Chef : Delavenne Xavier.

Chef de partie production chaude et second de cuisine : Delmare Lucas.

Chef pâtissier : Delavenne Marc.

Chef de partie pâtisserie : Languillat Aurélien.

Commis de cuisine production froide : Lambert Germain.

Apprentis : Sarrazin Samuel, Kloetzlen Yannis, Khuong-Duy Le

Chargé de projets mariages et évènementiels : Delavenne Fabien.

Chargé de projets sans service entreprises et évènementiels. : Jacotin Mélanie.

1er Maître d'hôtel : Michaud Jordy.

Matériel et équipements :

Laboratoire de production équipé et ensemble du matériel nécessaire au respect de la chaîne du froid :

Chambres froides de stockage.

Véhicules de transport frigorifique

Véhicules de transport sec pour le matériel et la vaisselle

Ensemble du matériel nécessaire à la remise en œuvre des repas sur sites (étuves et four traiteur...)
Vaisselle.

Audits réguliers réalisés par le Laboratoire Départemental d'Analyses Vétérinaires et Alimentaires afin de valider les process de fabrication et le respect des normes d'hygiène.



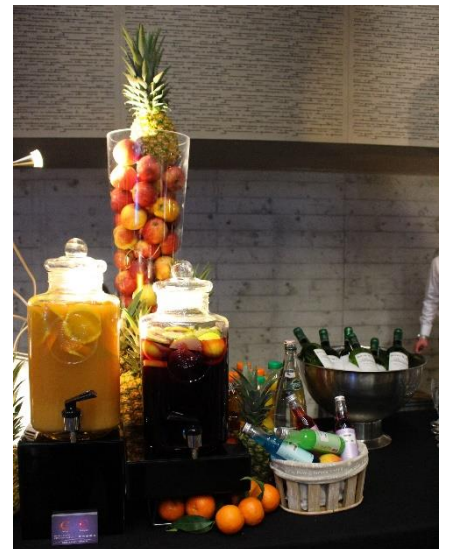
Le Céladon

Restaurateur-Traiteur depuis 2004.

Quelques références traiteur - organisateur de réception 2016-2019, associations et professionnels :

-Repas des Aînés de Saint André Les Vergers	28/02/2016	400 repas
-CITEXT 2016 Espace Argence	27 et 28/04/2016	690 repas
-Repas SDDEA Assemblée générale	18/05/16	330 repas
-Repas des Aînés de la Chapelle St Luc	24 et 25/05/2016	356 repas
- Fédération Nationale de basketball	7 et 8/01/2017	680 repas
-Vœux de M Baroin pour Troyes Champagne Métropole	23/01/17	800 cocktails
- Cocktail CDER Assemblée générale	13/02/2017	800 convives
-Repas des Aînés de Saint André Les Vergers	26/02/2017	360 repas
-Repas des Aînés de Creney Près Troyes	30/04/2017	205 repas
-Repas des Aînés de Troyes	27/02/2017	448 repas
- Fédération française de Yoga (repas végétarien)	25 au 28/05/17	1200 repas/ 4 jours
- Packinnove	14 et 15/06/2017	450 repas
-50 ans Union Auboise (Champagne Devaux)	26/06/2017	850 cocktails
-Repas SDDEA Assemblée générale	20/10/17	272 repas
-AG Centre de gestion de Champagne	14/12/17	400 cocktails
-Vœux de M Baroin pour Troyes Champagne Métropole	18/01/18	1 500 cocktails
-Saint Vincent de Gyé-Sur-Seine	20/01/18	200 repas
-Saint Vincent de Celles-Sur-Ource	27/01/18	200 repas
-Saint Vincent de Montgueux	27/01/18	100 repas
-Repas des aînés de Saint-André Les Vergers	11/03/18	388 repas
-Dîner Lyrique Lion's Club de Troyes	13/04/18	144 Repas
-Repas des aînés de La Chapelle Saint Luc	17 et 18/04/18	410 repas
-Repas des aînés de La Bréviandes	8/05/18	113 repas
-CITEXT Salon Textile	16 et 17/05/18	450 repas
- Gala 50 ans IUT	29/09/18	429 repas
-Repas des Aînés de Pont-Sainte-Marie	11 et 12/11/18	314 repas
-Fédération Française de Basket	24 et 25/11/18	630 repas/2 jours
-Veuve Clicquot	9/01/19	200 cocktail dîner
-Vestas	17/01/19	250 cocktails dîner
-Saint Vincent de Gyé-Sur-Seine	26/01/19	206 repas
-Saint Vincent de Celles-Sur-Ource	26/01/19	121 repas
-Saint Vincent de Montgueux	26/01/19	115 repas
-Saint Vincent de Les Riceys	26/01/19	180 repas
-Repas des aînés de Saint-André Les Vergers	10/03/19	384 repas
-Repas des Aînés de Saint-Julien Les Villas	07/04/19	280 repas
-Repas des Aînés de Creney-Près-Troyes	28/04/19	259 repas
-Congrès National Fédération de la Métallurgie CFE-CGC	18 au 20/06/19	3000 repas/3 jours
-Repas des Aînés de Pont-Sainte-Marie	7 et 8/11/19	360 repas

Et bien sûr de nombreuses réceptions privées : mariages, communions, anniversaires...



Céladon *Traiteur*
 28, rue de la République Creney-Près-Troyes
 03 25 81 08 54
www.celadon-traiteur.fr