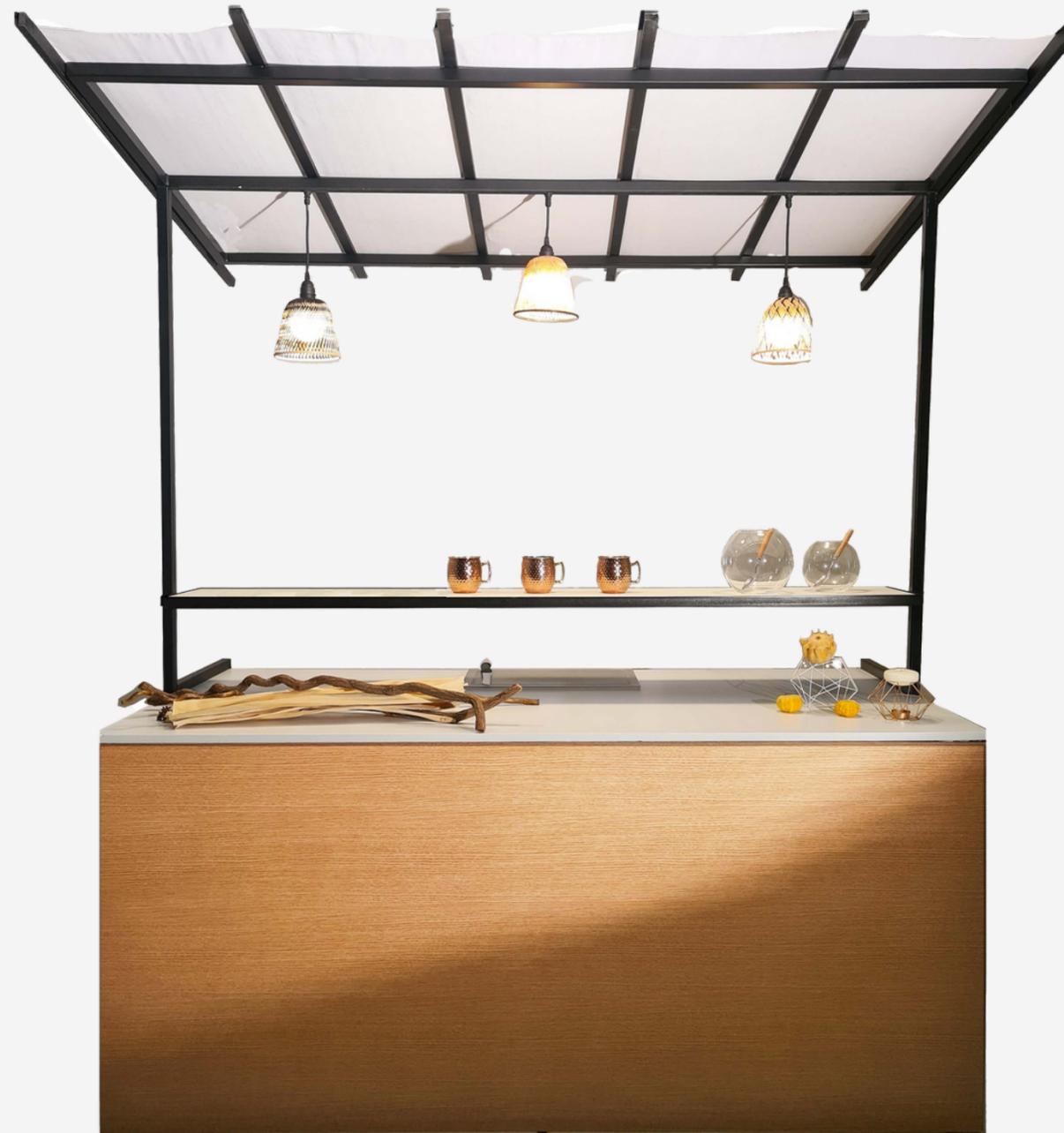




FOOD CORNER BY TT'



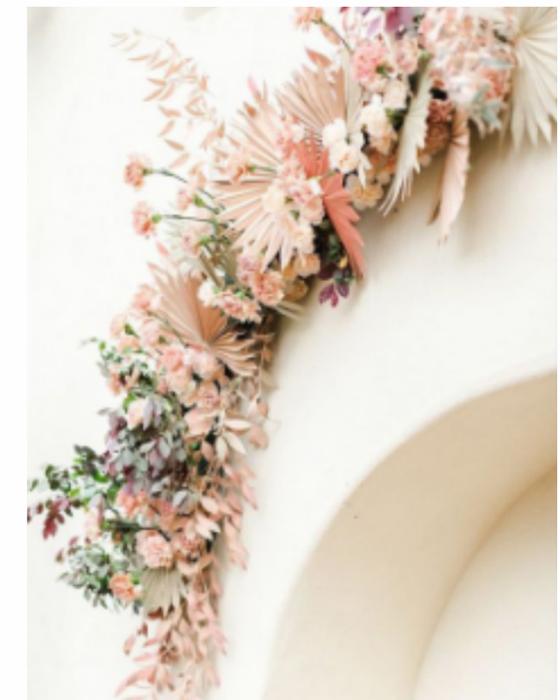
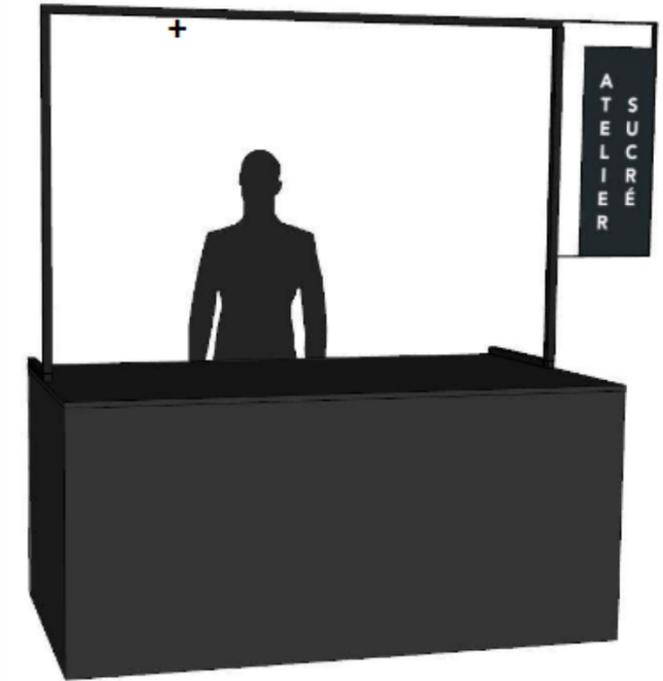
INTRODUCTION

LES FOOD CORNER BY T'T

En recherche perpétuelle d'innovation, et attentif à l'air du temps, TraitTendance, les architectes de l'événement, ne cesse de créer, de développer et d'adapter de nouveaux concepts culinaires.

La qualité, la simplicité, la mobilité et l'authenticité sont devenues, aujourd'hui, des valeurs incontournables, reflet d'une consommation plus nomade, plus exigeante et plus respectueuse des hommes et de leur environnement.

C'est dans cette démarche que TraitTendance lance, au printemps 2022, une offre inédite de Food Corner adaptables à tous les projets, et à tous les budgets.



LE CONCEPT

Les Food Corner by T'T sont l'aboutissement d'un long travail de recherche technique, logistique et culinaire mené en partenariat avec la **Maison Options**, leader sur le marché du matériel de réception et de la décoration événementielle.

Conçus afin d'optimiser l'expérience client sur événements, les Food Corner by T'T offrent, une alternative culinaire originale et **décontractée** à la croisée de la gastronomie et de la **street food**.

Facilement personnalisables et conçus par une équipe d'experts événementiel, les Food Corner by T'T apportent une touche "**food market**" aux événements corporate.



MAQUETTE SKETCH UP FOOD CORNER

UNE NOUVELLE EXPERIENCE CULINAIRE

Conçus pour optimiser la préparation des ateliers culinaires et faciliter leur dégustation, les Food Corner by T'T **renouvellent les codes** du traiteur événementiel.



UNE COLLABORATION UNIQUE AVEC LA MAISON OPTIONS

Designer, équipe marketing, cuisiniers et artisans : nous avons réuni une équipe d'experts pour concevoir et réaliser notre projet ! C'est la première fois que la Maison Options et Trait'Tendanc s'associent pour conjuguer leurs domaines d'expertises.



UN PROJET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

Les Food Corner by T'T ont été éco-conçus afin de répondre à des normes RSE très strictes (matériaux naturels, recyclés et recyclables, basse consommation d'énergie, tri des déchets intégrés).

Leur ergonomie offre, en outre, un **véritable confort d'utilisation** pour les utilisateurs, qu'ils soient clients, ou cuisiniers.

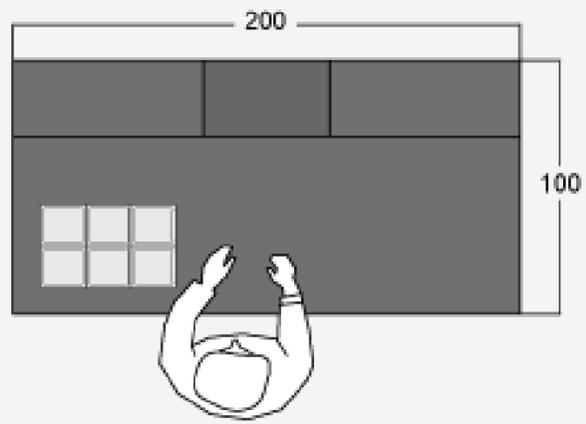


UN DESIGN BIEN ÉTUDIÉ

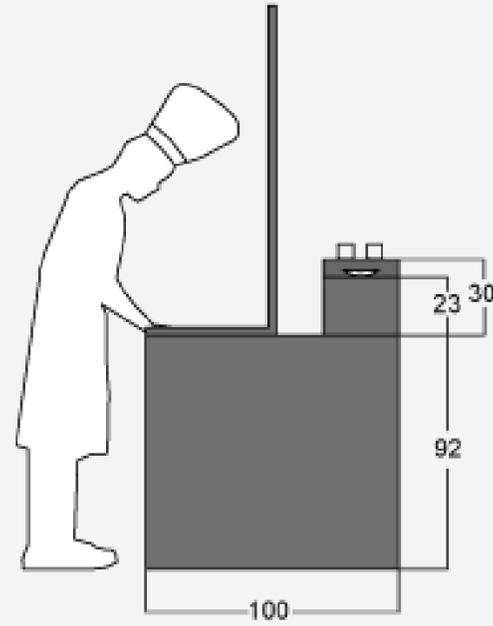
Nous avons à coeur de penser nos projets de manière globale, dans le respect de **nos valeurs** et de notre politique RSE.

C'est dans cette logique que nos Food Corner ont été dessinés et construits, avec une ergonomie optimale.

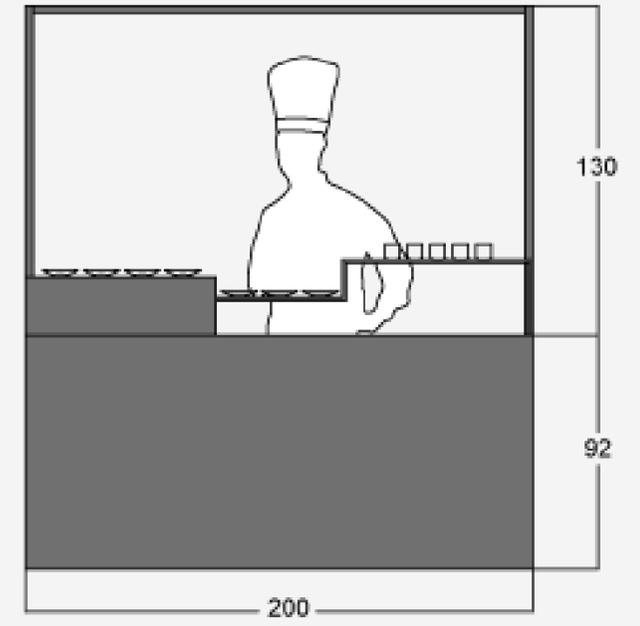
DESSINS TECHNIQUES



PLAN



VUE DE CÔTÉ

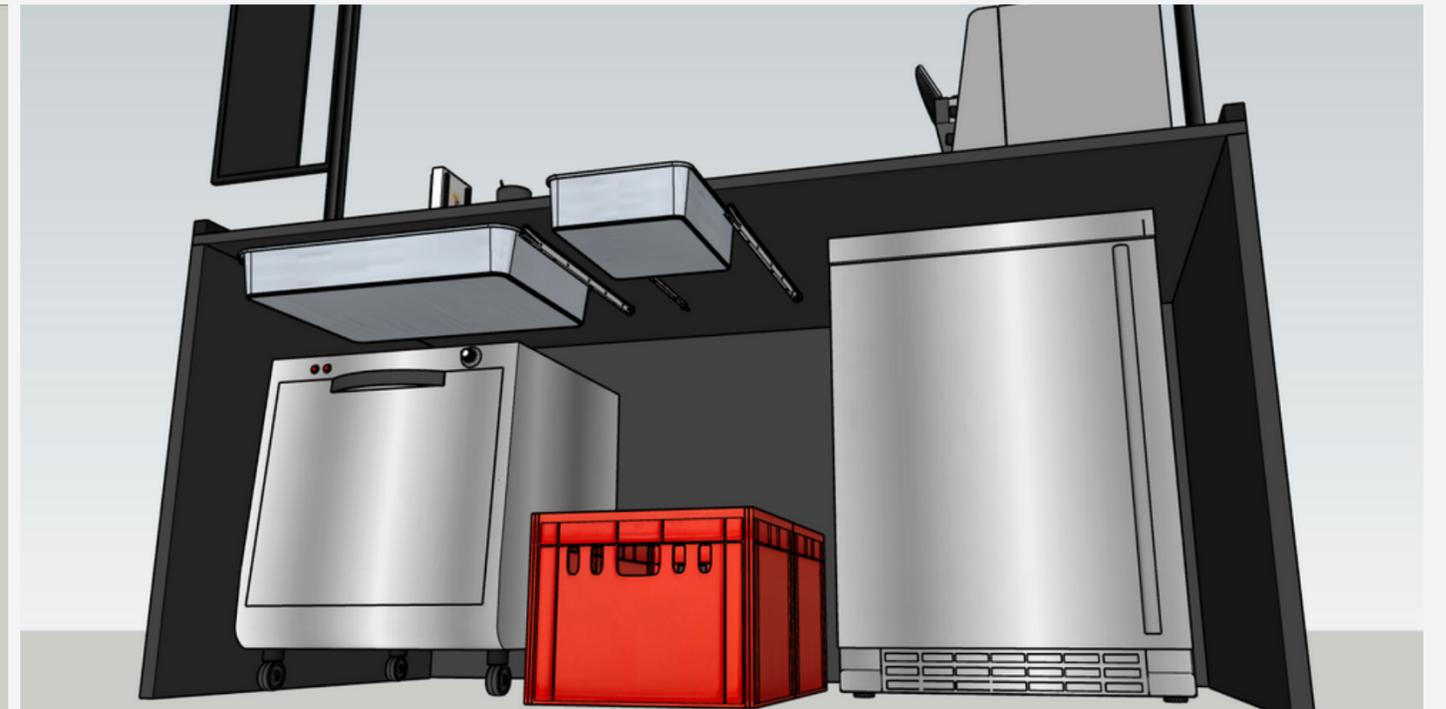


VUE DE FACE

DESSINS TECHNIQUES



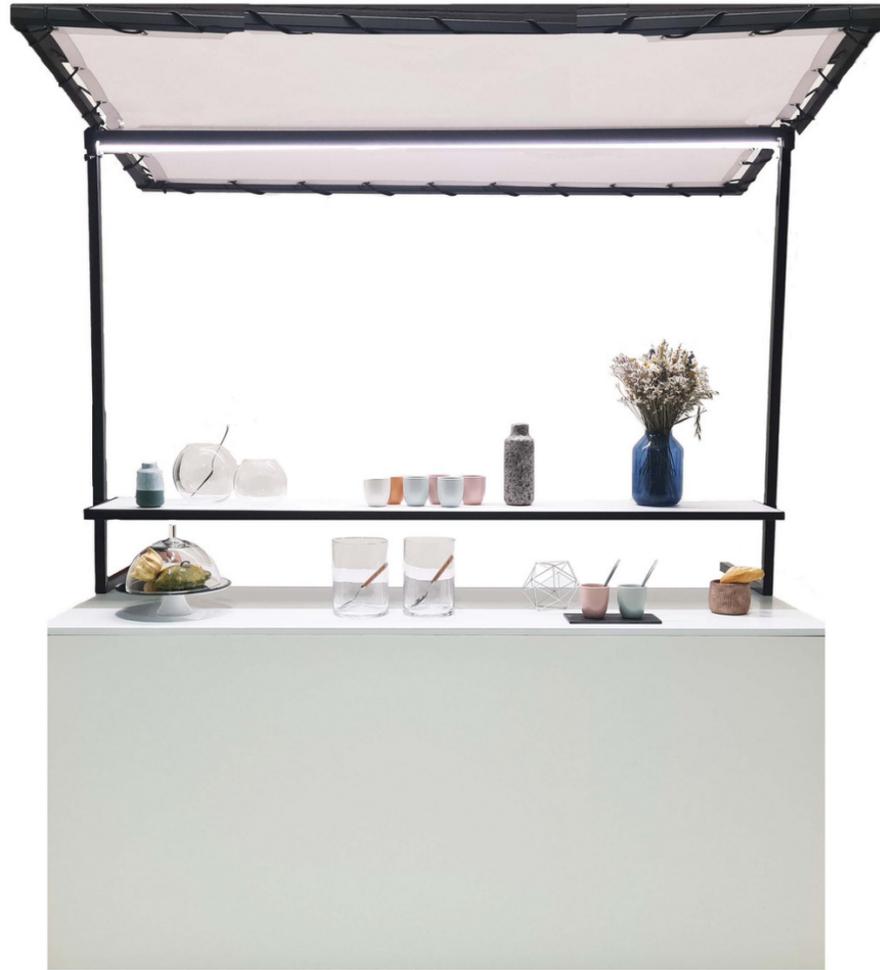
PLAN ARRIERE



VUE DU DESSOUS

SÉLECTIONNEZ UN HABILLAGE

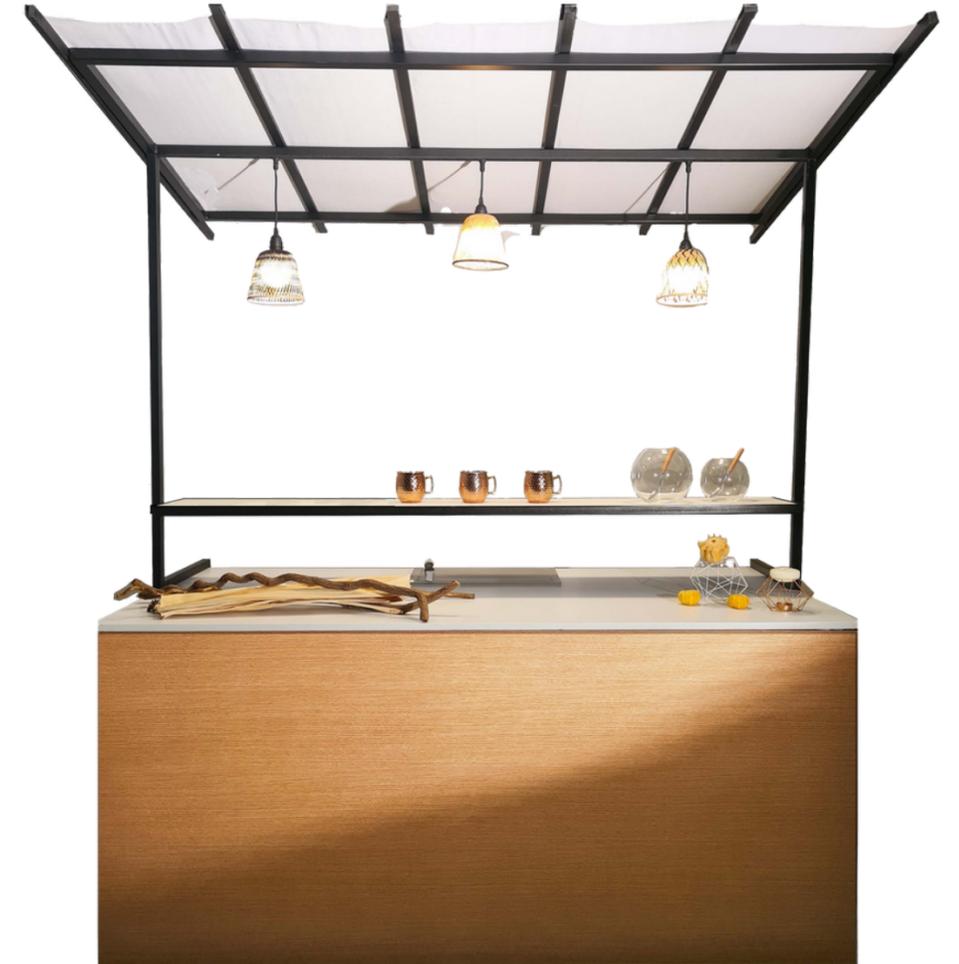
DES FOOD CORNER T'T
PERSONNALISABLES



BLANC



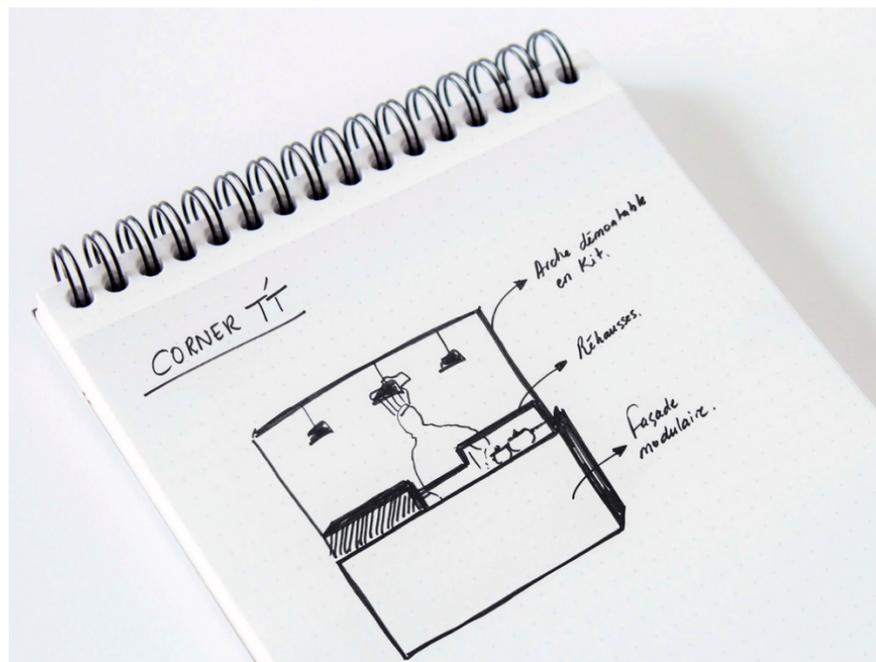
NOIR



BOIS

LES ACCESSOIRES

CRÉEZ VOTRE FOOD CORNER SUR MESURE GRÂCE AUX DIFFÉRENTS ACCESSOIRES



1. CHOISISSEZ UNE ARCHE (OBLIGATOIRE)

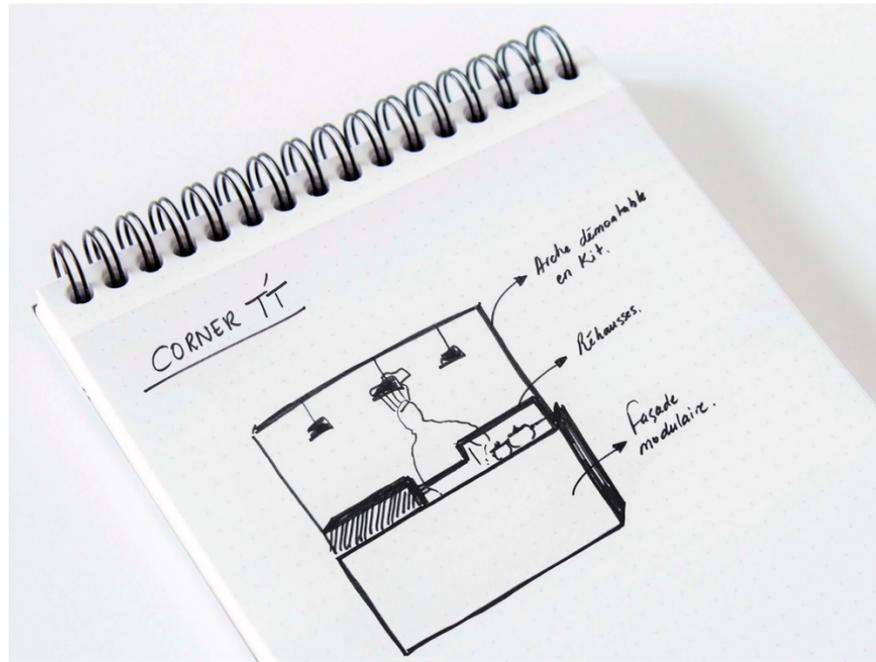


2. OPTEZ POUR UN COMPTOIR OU UNE RÉHAUSSE



LES ACCESSOIRES

CRÉEZ VOTRE FOOD CORNER SUR MESURE GRÂCE AUX DIFFÉRENTS ACCESSOIRES



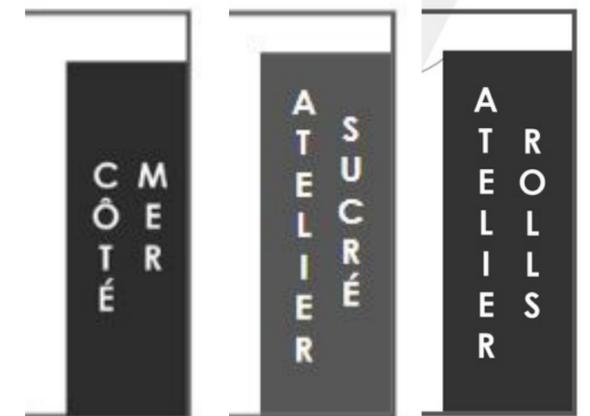
3.

AGRÉMENTEZ LE AVEC DES LUMIÈRES



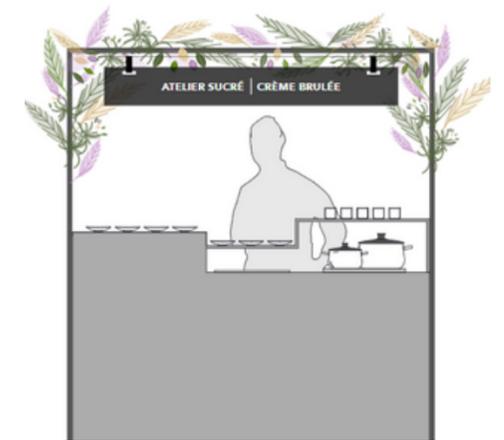
4.

N'oubliez pas la SIGNALÉTIQUE



5.

AJOUTEZ DE LA DÉCORATION FLORALE



**UNE OFFRE ADAPTÉE
À TOUS LES PROJETS****UNE OFFRE SUR MESURE À PRIX ABORDABLE**

L'offre Food Corner by T'T permet une expérience culinaire originale et qualitative à un prix abordable.

UNE GESTION MAITRISÉE

Leader sur le marché de la location de matériel et de mobilier, la Maison Options veille à la livraison, au stockage et à l'entretien des Food Corner.

UNE OFFRE SIMPLE ET GOURMANDE

Chaque Food Corner met à l'honneur un produit, frais, de saison et rigoureusement sélectionné - cuisiné, sublimé... et servi avec générosité !

EN PRATIQUE : DE 60 À 150 PAX**Food Corner Burger**

A partir de 11.90€HT/personne, matériel inclus

Food Corner Poke bowl

A partir de 11.90€HT/personne, matériel inclus

Food Corner Tacos

A partir de 11.55€HT/personne, matériel inclus

UNE OFFRE CULINAIRE VARIEE

L'offre culinaire, imaginée et développée par le pôle de Design & Création Culinaire de Trait'Tendance, offre une grande variété de choix, autour de trois dénominateurs communs : **la qualité, la créativité et la rapidité.**

L'INSPIRATION DU MONO PRODUIT

Inspiré par le concept du mono produit, largement répandu et plébiscité par le monde de la gastronomie, les Food Corner by T'T proposent des **recettes simples**, gourmandes et toujours réalisées à partir de **produits extra frais** et savamment sourcés.

BRIOCHE PERDUE

GLACE, ÉCLATS DE FRUITS SECS ET
ET COULIS DE FRUITS ROUGES



GLACE, ÉCLATS DE FRUITS SECS ET
ET COULIS DE FRUITS ROUGES

**UNE OFFRE GOURMANDE
ET DÉCONTRACTÉE**

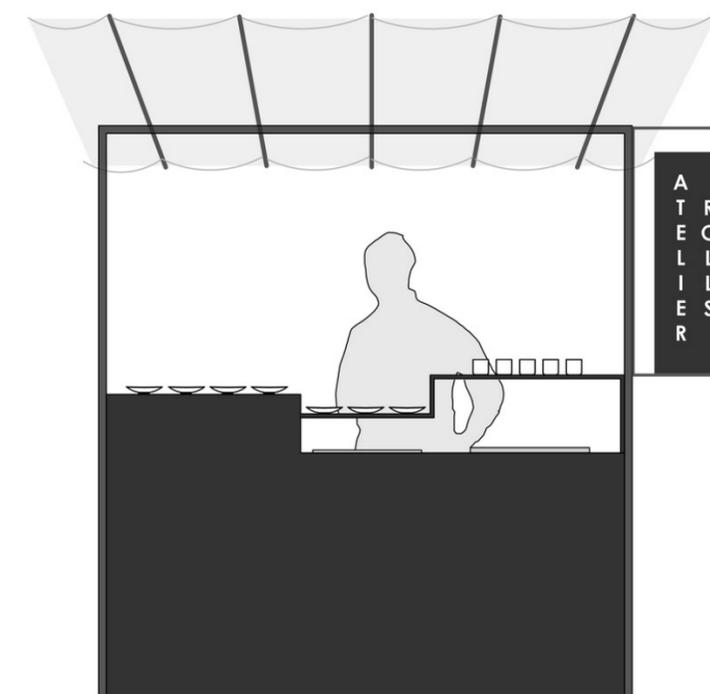
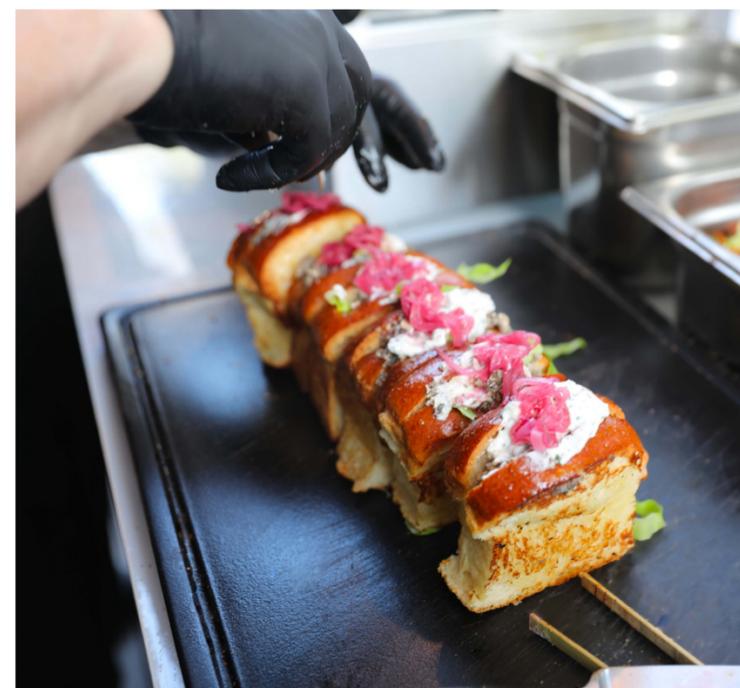
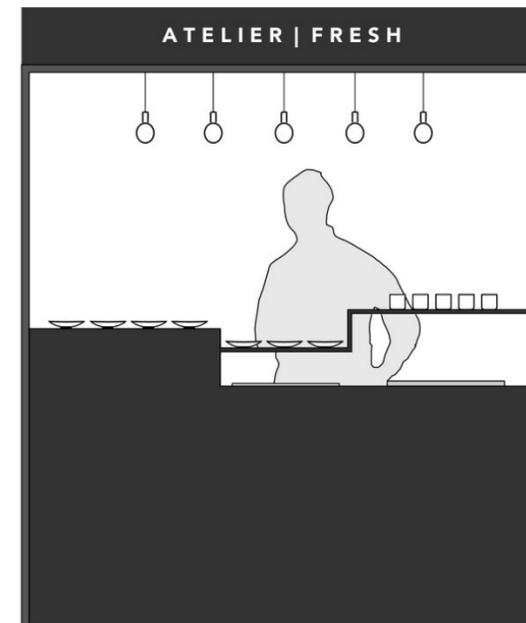
**QUI S'ADAPTE À CHAQUE MOMENT DE LA
JOURNÉE**

BREAKFAST

COCKTAIL

PAUSE

COCKTAIL DINATOIRE



UNE OFFRE GOURMANDE ET DÉCONTRACTÉE

OFFRE SALÉE

- Food Corner Poke bowl
- Food Corner Bagel à partager
- Food Corner Terroir
- Food Corner Rolls
- Food Corner Végétal
- Food Corner Blinis
- Food Corner Tacos
- Food Corner Burger



OFFRE SUCRÉE

- Food Corner Breakfast
- Food Corner Brioche perdue
- Food Corner Smoothie
- Food Corner bar à jus énergisant



LA STREET FOOD DES GRANDS CHEFS !

DES GRANDS CHEFS À NOS CÔTÉS

De grands noms de la gastronomie, telles que la cheffe mexicaine Carmen Miranda, ou la pâtissière Nina Métayer, signent également la carte de Food Corner éphémères.



Distinguée deux années de suite **Pâtissière de l'année** avant l'âge de 30 ans, Nina Métayer a été formée à l'Ecole Ferrandi Paris avant de commencer sa carrière à l'Hôtel Meurice, au Raphaël, au Grand Restaurant puis au Café Pouchkine. Forte de ses expériences et animée par la flamme de l'entrepreneuriat, elle se lance à son compte en 2019, devient consultante et développe de nombreux projets.

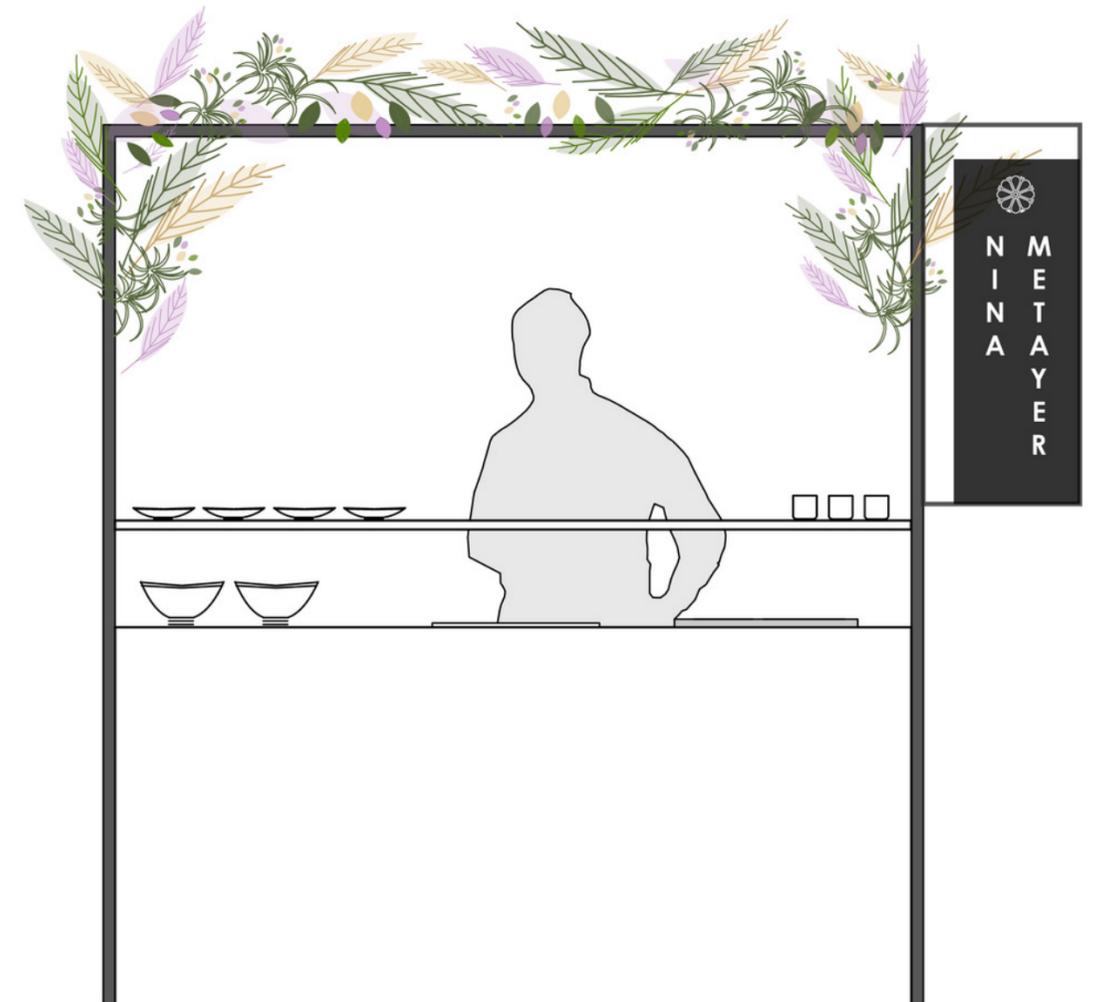



DÉLICATISSERIE
 PAR NINA MÉTAYER



TARTE CHOCOLAT
CROUSTILLANTE ET CRÉMEUSE

CORNER T'T SIGNATURE



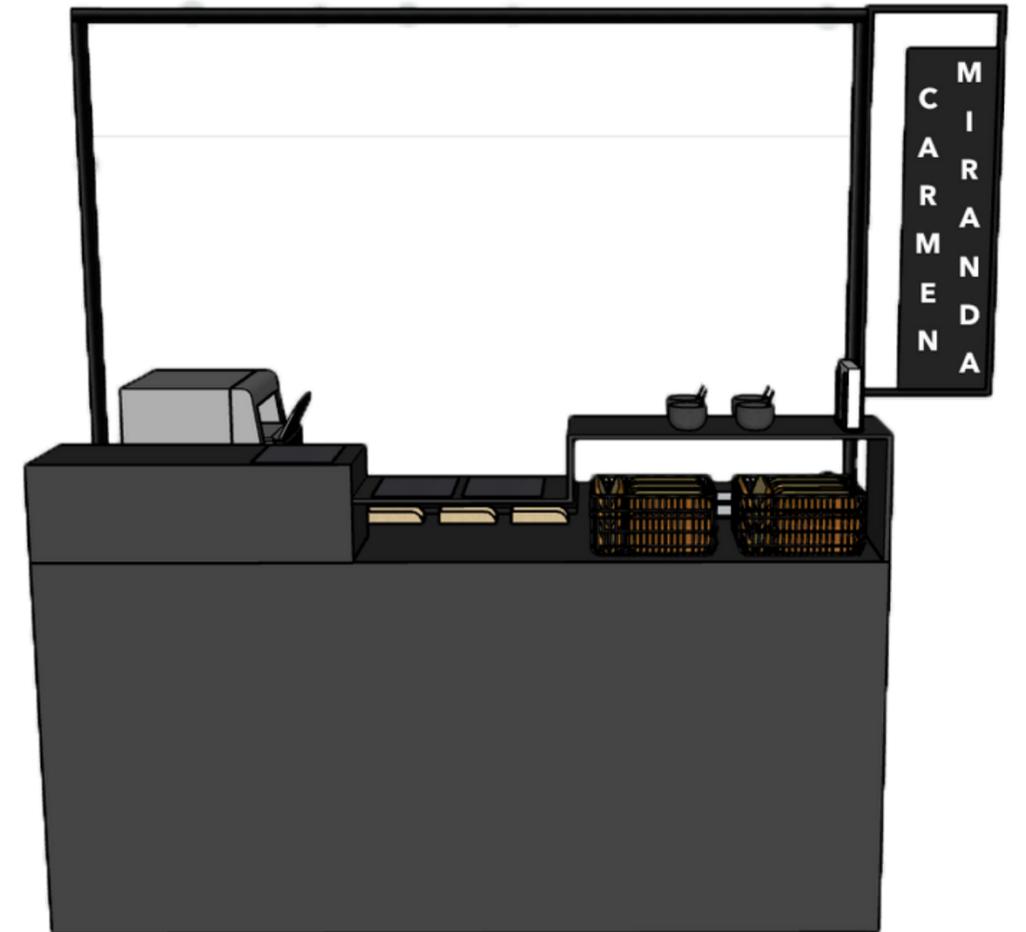
LA CHEFFE CARMEN MIRANDA

Gagnante 2019 de l'édition mexicaine de **Master Chef**, Carmen Miranda s'installe en France en 2020, apportant avec elle tous les secrets, les accords et les arômes de la gastronomie sud-américaine.



TACOS BARBACOA

CORNER T'T SIGNATURE



FOOD CORNER BY T'T



TRAIT'TENDANCE
LES ARCHITECTES DE L'ÉVÉNEMENT



141 avenue de Verdun,
Chemin des Montquartiers Bâtiment B,
92130 Issy-les-Moulineaux



contact@trait-tendance.com



www.trait-tendance.com



01 41 14 03 03