



Maison Lescot Traiteur

ORIGINES



Maison Lescot Traiteur

Maison Lescot Traiteur est née d'une activité de chef à domicile développée dès 2010 sur la Côte d'Azur, avant d'évoluer naturellement vers le traiteur événementiel.

Cette première phase a posé les bases du métier : exigence sur les produits, maîtrise des volumes et gestion directe des contraintes terrain.

À partir de 2015, l'activité s'est structurée autour de prestations dédiées aux **entreprises**, aux **mariages** et aux **événements privés**, avec une organisation professionnelle capable de gérer des événements de toutes tailles.

Aujourd'hui implantée à **Vivonne, près de Poitiers**, Maison Lescot Traiteur s'appuie sur des moyens de production adaptés et des équipes qualifiées pour assurer une exécution fiable : préparation en amont, logistique maîtrisée, coordination sur site et respect des délais.

La cuisine privilégie la fraîcheur, la saisonnalité et une mise en œuvre précise, pensée pour servir le cadre et les enjeux de chaque événement



2010

Création de Table d'AZUR

2022

Nouveau nom Azur-event

2024

Ouverture dans La Vienne de
Maison Lescot Traiteur

Une identité culinaire affirmée

Lescot Traiteur innove sans cesse tout en restant fidèle à son ADN. Parce que la qualité commence par le choix des meilleurs produits au bon moment, nos chefs développent constamment de nouvelles recettes. Les produits iconiques comme le gravlax de saumon passion et le tataki de bœuf fumé y côtoient des créations inédites, modernes et gourmandes, qui trouvent naturellement leur place sur une carte audacieuse et résolument Gourmande.

Mais notre gastronomie ne s'arrête pas à l'assiette. Conscients que chaque plat mérite sa propre mise en scène, nous déployons des concepts visuels percutants pour faire de chaque service un moment marquant. Scénographie sophistiquée, élégante gestuelle, et parfaite synergie de notre brigade, autant de détails subtils qui signent l'identité Lescot traiteur faisant toute la différence.



LE CHEF

Philippe Lescot

Philippe Lescot est formé en **restaurant gastronomique en Alsace**, où il acquiert les bases techniques et l'exigence propres à la cuisine de haut niveau. Il complète ensuite cette formation par une expérience de terrain construite au fil des années, en France et à l'international. Il a notamment cuisiné dans des contextes variés — de la **Polynésie française** à la **Russie** — confrontant sa cuisine à des produits, des cultures et des contraintes très différentes. Ce parcours a forgé une approche pragmatique : respect du produit, maîtrise technique et capacité d'adaptation.

La cuisine développée aujourd'hui au sein de **Maison Lescot Traiteur** est lisible, précise et contemporaine. Elle privilégie la fraîcheur, la saisonnalité et une gestion rigoureuse des matières premières, avec une attention portée à la réduction du gaspillage et à la cohérence des formats événementiels.



*Une expérience clé en main,
moderne, et sur-mesure dont
l'élégance est incarnée par des
produits « signatures ».
Au-delà des compétences,
il y a l'envie et le plaisir.*

Maison Lescot
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

16

Année d'expérience

120

Événement traiteur par an

10 à 900
et plus...

Convives par réceptions





RÉFÉRENCES

MODE – LUXE - CULTURE

DIOR, LOUIS VUITTON, BUCCELLATI, LVMH, DOLCE & GABBANA, ,
CHANEL, SAINT LAURENT, RABANNE, PRADA, SISLEY, LORO PIANA,
CELINE, L'OREAL,, APM MONACO,, MONCLER, VAN CLEEF ARPELS,
INTERPARFUMS, LA SACEM,

INDUSTRIE - SERVICE

NESPRESSO, PEUGEOT, POUDREED,,
ORANGE, LAFARGE, EDF, ALTEN, GDF,
DASSAULT SAFRAN

BANQUE – FINANCE - CONSEIL

CRÉDIT AGRICOLE CIB,, ORDRE DES AVOCATS, CRÉDIT DU NORD,
CHANCE,, BNP PARIBAS, FINANCIÈRE DE L'ÉCHIQUIER, SOFINNOVA,
CAPGEMINI, NATIXIS, GENERALI



TRAITEUR ENGAGÉ

Depuis près de seize ans, notre passion pour le produit et le service s'accompagne d'un engagement fort pour faire évoluer les pratiques de réception haut de gamme vers un développement plus durable

En tant qu'acteur du secteur événementiel, Lescot Traiteur se reconnaît une responsabilité environnementale, sociale et économique vis-à-vis de ses collaborateurs, clients, fournisseurs et de toutes les parties prenantes impliquées dans notre chaîne de valeur.

Notre vision de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) est au cœur de notre stratégie. Nous nous engageons à poursuivre cette ambition avec détermination, en intégrant des pratiques plus éthiques et durables à tous les niveaux de notre organisation.

80%

Fruits et légumes de saison

100%

Des intervenants dans le processus des achats ont été formés aux Achats Responsables en 2021

68%

BOF (Beurre, Oeufs, et Crèmerie) sont d'origine française

70%

Fournisseurs alimentaires situés en Poitou charentes

1/3

de la carte dédiée à l'offre végétarienne

TRAITEUR ENGAGÉ

Ce que nous faisons avec conviction



Une carte engagée, nous privilégions les produits locaux, de saison et issus de circuits courts.

Offre végétale, nous créons des recettes gourmandes et innovantes à base de légumes et de matières végétales, pour répondre aux nouvelles attentes alimentaires tout en réduisant notre impact écologique.

Valorisation des déchets, nous mettons en place le tri sélectif et collaborons avec des partenaires pour donner une seconde vie à nos déchets organiques ou recyclables.

Dons alimentaires, nous redistribuons nos surplus à des associations pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Livraison propre, nos livraisons se font en véhicules frigorifiques

Ce que nous refusons catégoriquement



Gaspillage alimentaire, aucun produit encore consommable n'est jeté : tout est redistribué

Emballages polluants, nous éliminons au maximum les plastiques à usage unique.

Ignorer l'impact environnemental, nous refusons de travailler avec des fournisseurs ne respectant pas des pratiques éthiques ou responsables.

Uniformisation des goûts, pas de menus standardisés ! Nous offrons une cuisine qui a du sens et reflète nos engagements.

Exclusion, nous refusons toute forme de discrimination dans notre équipe ou auprès de nos partenaires.

Contact

contact@lescot-traiteur.fr

www,lescot-traiteur.fr

