



# KASPIA RECEPTIONS

MAISON PARISIENNE  
DEPUIS 1927

# ORIGINES

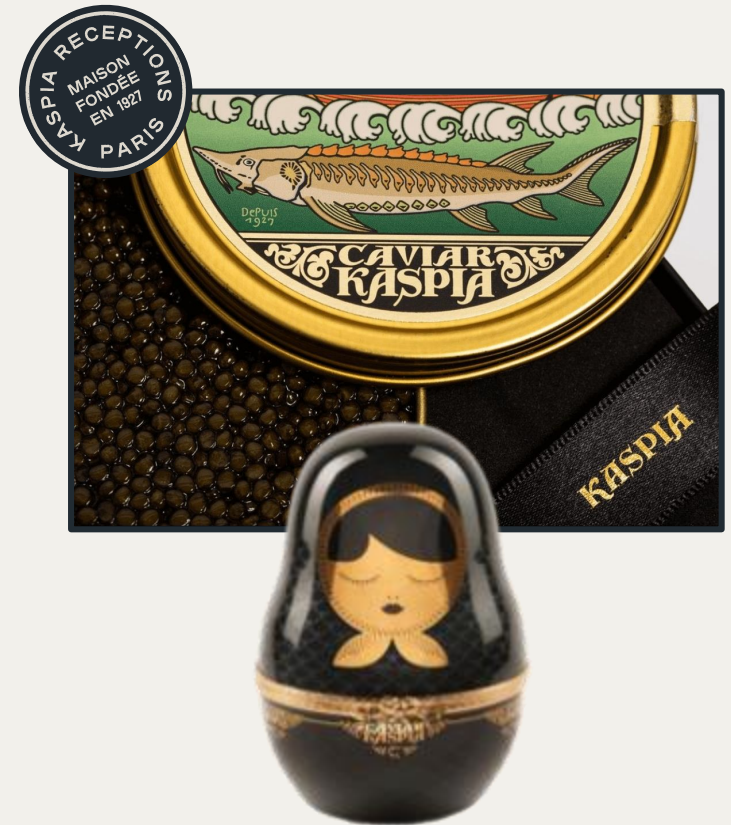
## Maison parisienne depuis 1927

La maison Kaspia Réceptions est la digne **héritière** de sa maison fondatrice Caviar Kaspia, qui depuis 1927, occupe fièrement la place de la Madeleine en tant qu'épicerie fine au sourcing intransigeant.

De cette histoire épicurienne née la Maison Kaspia Réceptions. Notre leitmotiv, créer des saveurs inattendues pour des **événements iconiques et incontournables** qui sortent des codes classiques du traiteur.

La Maison Kaspia Réceptions est très attachée à créer des liens entre savoir-faire et héritage. Une vision contemporaine et décalée des réceptions d'aujourd'hui. Se positionnant comme une réelle **icône de la gastronomie**, Kaspia Réceptions innove continuellement tout en restant fidèle à son ADN.

Notre héritage est la source de notre Maison où l'exception naît de l'originalité, du savoir-être et de l'élégance.



1927

Ouverture de l'épicerie fine  
Caviar Kaspia

1995

Création du département  
traiteur événementiel

2010

Rachat de Kaspia Réceptions  
par Moma Group

2020

Transmission de Kaspia  
Réceptions à French  
Hospitality Group

# LIEUX EXCLUSIFS

## VIII.

### L'ÉLYSÉE BIARRITZ

22-24 rue Quentin Bouchard, 75008 Paris

### THÉÂTRE DES CHAMPS ÉLYSÉES

15 avenue Montaigne, 75008 Paris

### SALLE PLEYEL

252 rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris

## XVI.

### PAVILLON PRESBOURG

12 rue de Presbourg, 75116 Paris

### PAVILLON ÉTOILE

12 rue de Presbourg, 75116 Paris

### L'ARC PARIS

12 rue de Presbourg, 75116 Paris

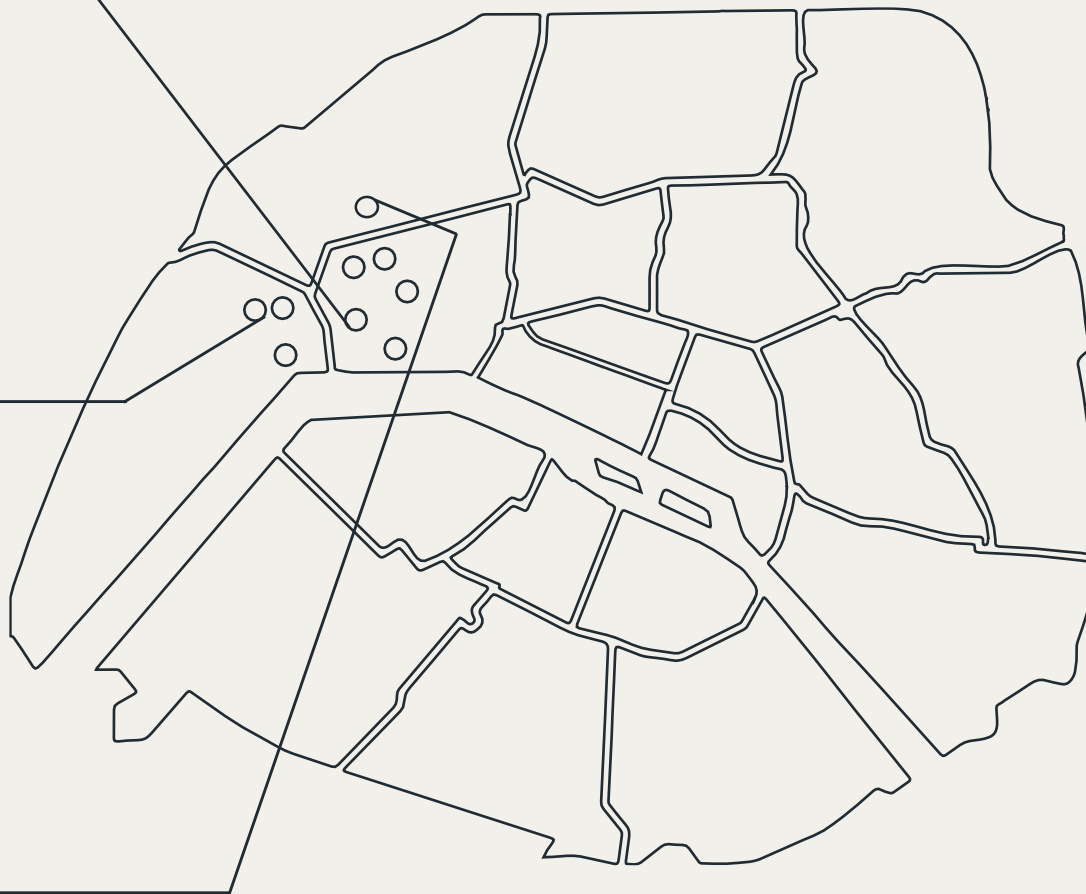
### GALERIE BOURBON

79 avenue Marceau, 75116 Paris

## XVII.

### HÔTEL GAILLARD

1 Place du Général Catroux, 75017 Paris

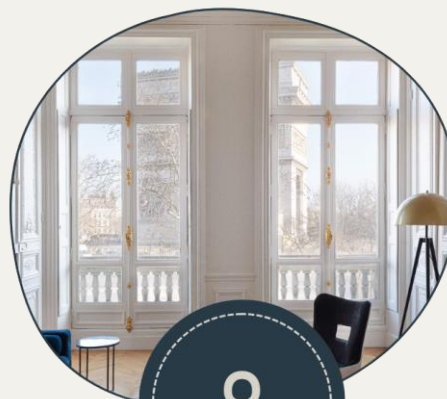


# SAVOIR-FAIRE



27

ANNÉES D'EXPÉRIENCE



8

LIEUX EXCLUSIFS PARISIEN



400

SITES DE RÉCEPTIONS  
RÉFÉRENCÉS



1200

ÉVÈNEMENTS TRAITEUR PAR AN



10 À 5000

CONVIVES PAR RÉCEPTION

# RÉFÉRENCES



## MODE – LUXE - CULTURE

DIOR,  
GIVENCHY,  
SWAROVSKI,  
GUCCI,  
LANCEL,  
DOLCE & GABBANA,  
MONT BLANC,  
ROLEX,  
TF1,  
INTERPARFUMS,  
VERSACE,  
CHANEL,  
PRADA,  
SISLEY,  
PARIS PREMIÈRE,  
LA SACEM,  
FIGARO,  
LA MAISON DU WHISKY



## BANQUE – FINANCE - CONSEIL

CRÉDIT AGRICOLE CIB,  
EDMOND DE ROTHSCHILD,  
PWC,  
CRÉDIT LOGEMENT,  
ORDRE DES AVOCATS,  
CRÉDIT DU NORD,  
CLIFFORD CHANCE,  
THÉANO ADVISORS,  
BNP PARIBAS,  
FINANCIÈRE DE L'ÉCHIQUIER,  
SOFINNOVA,  
CAPGEMINI,  
NATIXIS,  
BANQUE ODDO,  
BAKER & MCKENZIE,  
GENERALI



## INDUSTRIE - SERVICE

NESPRESSO,  
PEUGEOT,  
ADP,  
DARTY,  
RATP,  
ORANGE,  
LAFARGE,  
EDF,  
ALTEN,  
GDF SUEZ,  
DASSAULT



## INSTITUTION

PRÉSIDENTE DE LA  
RÉPUBLIQUE,  
CAISSE DES DÉPÔTS,  
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION  
ET DE L'ENSEIGNEMENT,  
MINISTÈRE DES AFFAIRES  
ÉTRANGÈRES...









# STYLISME

Kaspia Réceptions, c'est également un goût pour l'élégance et l'art de vivre à la française.

En plus d'apporter son savoir-faire en termes de gastronomie et de réceptions, notre équipe vous propose d'agrémenter vos évènements d'une direction artistique sur-mesure.



**ART DE LA TABLE  
EXCLUSIF**



**DESIGN FLORAL**



**MOBILIER  
SUR-MESURE**

# KASPIA, TRAITEUR ENGAGÉ

En tant qu'acteur majeur dans le secteur du traiteur événementiel parisien, KASPIA RÉCEPTIONS SOUKHANOFF (KRS) a une **forte responsabilité environnementale**, sociale et économique, vis-à-vis de ses collaborateurs, clients, fournisseurs et l'ensemble des personnes impliquées dans notre processus de fabrication.

Nous nous engageons plus que jamais à **cultiver cette ambition RSE** en adoptant des pratiques plus éthiques et plus durables dans notre mode de fonctionnement.

Le Développement Durable a toujours occupé une place importante dans notre organisation. C'est pourquoi, nous avons initié dès 2016, une démarche de certification. Cette volonté nous a valu **d'être le premier traiteur certifié ISO 20121**. La certification de notre nouveau système, 7 ans après, affirme ainsi notre volonté de progrès permanent.

**« Premier traiteur  
certifié ISO 20121 depuis 2017 »**

# KASPIA, TRAITEUR ENGAGÉ

## Les 3 piliers clés de nos engagements :

- Développer des services éco-responsables
- Valoriser nos ressources humaines en interne
- Proposer des offres responsables et innovantes

80%



Fruits et Légumes de saison

100%



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

70%



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

70%



Fournisseurs alimentaires situés en Île-de-France

1/3



de la carte dédiée à l'offre végétale

# KASPIA, TRAITEUR ENGAGÉ

## Maîtriser la production des déchets générés par notre activité

La gestion des déchets est l'un des objectifs majeurs du développement durable adopté par KRS. Plusieurs actions ont été mises en place au sein du laboratoire afin d'atteindre cet objectif;

Nous collaborons avec **6 partenaires** :

**Moulinot, Veolia, La Plaine Commune, Green, Récupération, Les Joyeux Recycleurs, Coisplet Deboffe, Actions Santé**

Solution de tri et valorisation des déchets avec **Catering Recycling Solutions**.

## La distribution alimentaire auprès d'associations

Nous nous engageons aux côtés des associations **Le Chaînon Manquant et SAVR**, dans la **lutte contre le gaspillage alimentaire** et la précarité alimentaire.

Notre Chef, **Eric Caumon** anime des team-building solidaires au profit d'association d'aide alimentaire, au côté de **La Tablee des Chefs**.

## Favoriser l'égalité des chances, la diversité et l'inclusion

KRS s'engage depuis 2015 à agir contre la discrimination.

En signant **La charte de la diversité**, l'entreprise s'est engagée à mettre en place des actions concrètes et à faire progresser ces pratiques en faveur de la diversité et l'inclusion.

**Nous œuvrons aux côtés de l'association Diva vivre autrement** pour ouvrir à l'emploi des personnes en situation de handicap.



# LE CHEF

## Eric Caumon

Inspiré par les grandes tables classiques et avant-gardistes de la cuisine, Eric Caumon rend hommage aux traditions et à notre héritage gastronomique tout en alliant innovation et art de recevoir. Expert dans le monde du traiteur depuis 20 ans, il aime tout particulièrement proposer une expérience de l'instant où se conjugue partage, gourmandise et raffinement.

Amoureux des produits de la mer et des herbes fraîches, il crée des associations contemporaines et surprenantes qui font toute la différence. Sa cuisine se veut également intelligente en valorisant chaque partie des matières premières utilisées. Une technique permettant de réduire le gaspillage, tout en mettant au défi notre créativité afin de donner du relief à nos assiettes.

Toujours dans l'ADN Kaspia Réceptions et tout en apportant un souffle nouveau, Eric Caumon souhaite offrir une cuisine authentique, intemporelle et profondément moderne.



# Contact

[contact@kaspia-receptions.com](mailto:contact@kaspia-receptions.com)

[www.kaspia-receptions.com](http://www.kaspia-receptions.com)



# KASP RECEPTIONS

MAISON PARISIENNE

DEPUIS 1927