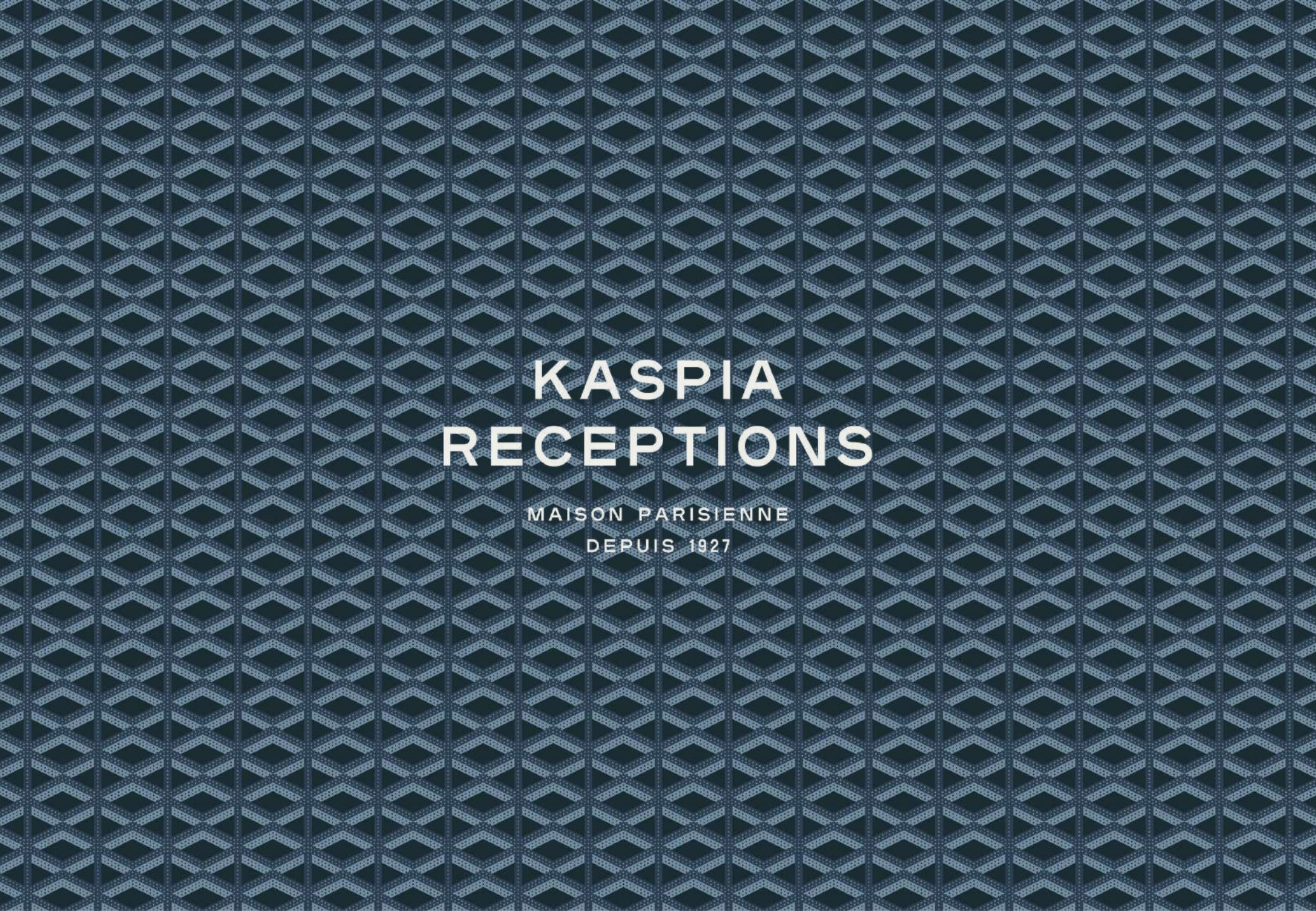




KASPIA RECEPTIONS

MAISON PARISIENNE
DEPUIS 1927

ORIGINES



Maison parisienne depuis 1927

La Maison Kaspia Réceptions puise ses racines dans l'excellence de sa maison fondatrice Caviar Kaspia, qui depuis 1927 prend place à la Madeleine. Ce haut-lieu de l'épicerie fine, reconnu pour son sourcing intransigeant et son élégance intemporelle, a construit sa réputation sur **un savoir-faire rare et un goût pour l'excellence.**

De cette histoire épicurienne est née la Maison Kaspia Réceptions, **héritière d'un art de vivre où l'originalité rencontre l'élégance.**

Ici, **notre héritage** ne se contente pas de perpétuer des traditions : il devient le terrain de jeu de nouvelles inspirations. Créer des saveurs inattendues et des réceptions qui cassent les codes classiques du traiteur, voilà notre véritable signature.

Loin des conventions, Kaspia Réceptions **réinvente l'art de recevoir en associant le raffinement à une vision contemporaine et résolument avant-gardiste des réceptions d'aujourd'hui.** Notre ambition ? Réunir savoir-faire et héritage pour offrir des moments à l'image de notre Maison : audacieux, parisien et délicieusement Kaspia.

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



ICÔNE DE LA GASTRONOMIE

Kaspia Réceptions 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 deux collections exclusives par an, inspirées par le rythme des saisons. Les produits iconiques de la Maison Caviar Kaspia y côtoient des créations inédites, pensées comme des capsules raffinées aux lignes pures, modernes et gourmandes, qui trouvent naturellement leur place sur une carte audacieuse et résolument parisienne.

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 Kaspia faisant toute la différence.

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 conjuguent 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.



*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.*



30

Années d'expériences

1200

Evénements traiteur par an

400

Sites de réceptions référencés

10 à 5000
et plus...

Convives par réceptions



LIEUX EXCLUSIFS

VIII.

L'ELYSÉE BIARRITZ

22-24 rue Quentin Bouchard, 75008 Paris

THÉÂTRE DES CHAMPS ELYSÉES

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





RÉFÉRENCES

MODE – LUXE – CULTURE

DIOR, LOUIS VUITTON, BUCCELLATI, LVMH, JEAN PAUL GAUTIER
GIVENCHY, SWAROVSKI, GUCCI, HERMES, LANCEL, DOLCE & GABBANA,
MONT BLANC, ROLEX, CARTIER, VERSACE, CHANEL, SAINT LAURENT,
RABANNE, PRADA, SISLEY, LORO PIANA, CELINE, L'OREAL, BALMAIN,
CHLOE, APM MONACO, BREITLING, MONCLER, VAN CLEEF ARPELS,
BREGUET TF1, INTERPARFUMS, PARIS PREMIÈRE, LA SACEM, FIGARO.

INSTITUTION

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

INDUSTRIE – SERVICE

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

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



STYLISME

Chez Kaspia Réceptions, l'élégance et l'art de vivre à la française ne se retrouvent pas seulement dans l'assiette : ils s'expriment aussi à travers une esthétique raffinée, inspirée du monde de la mode, du design et de la haute décoration.

Notre goût pour le stylisme et la mise en scène se traduit dans chaque détail : la sélection des matières, l'harmonie des couleurs, le choix des textures et des formes. Nous puisons dans les codes du luxe, du prêt-à-porter et de la décoration contemporaine pour donner à chaque réception une identité forte, entre audace et sophistication.



ART DE LA TABLE
EXCLUSIF



DESIGN FLORAL



MOBILIER
SUR-MESURE



TRAITEUR ENGAGÉ

Depuis près de dix 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 2016, nous avons initié une démarche de certification qui nous a permis de devenir le premier traiteur à obtenir la norme ISO 20121.

En tant qu'acteur majeur du secteur événementiel parisien, Kaspia Réceptions 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.

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

80%

Fruits et légumes de saison

100%

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

68%

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
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.

Insertion professionnelle, nous offrons des opportunités professionnelles à des personnes éloignées de l'emploi pour leur permettre de trouver une stabilité.

Livraison propre, nos livraisons se font en véhicules électriques réduisant ainsi notre empreinte carbone.

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@kaspia-receptions.com

www.kaspia-receptions.com



KASPIA RECEPTIONS

MAISON PARISIENNE
DEPUIS 1927