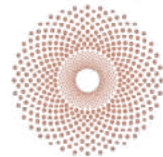




DOSSIER DE PRÉSENTATION

n.f. : Action, Fait De Présenter Quelque Chose/Quelqu'un Ou Soi-même À Quelqu'un



DUVAL
PARIS - DEPUIS 1967

La signature de vos réceptions



Créativité, Authenticité, Convivialité, Partage : quatre mots qui résument parfaitement notre philosophie et notre manière d'être chez Duval Paris.

Notre force réside dans cet esprit d'indépendance et de dynamisme qui nous caractérise depuis plus de 50 ans, laissant libre court à toute imagination.

Tendance, chic, bistronomique ou empreinte des saveurs du monde, notre gastronomie tire sa quintessence dans le respect du goût du produit, de son origine, de sa saisonnalité avec comme seule exigence la culture du beau et du bon.

Je suis heureux de vous faire partager, à travers ces quelques pages, les valeurs, les moyens humains et techniques ainsi que l'engagement de notre Maison.

Lionel Duval
Président



STRUCTURE FINANCIÈRE

SAS au capital de 500.000 €,
détenue à 84 % par la société Financière L.P.D (SAS au capital de 240.000 €)

SIÈGE SOCIAL

- 51 rue Ledru-Rollin, BP 90002, 94201 Ivry-sur-Seine Cedex
- Numéro TVA intracommunautaire : FR 84 308 635 788
- RCS Créteil B 308 635 788
- Siret : 308 635 788 000 83
- Code APE/NAF : 5621 Z

QUELQUES CHIFFRES

- Date de création : 1967
Indépendante depuis sa création, notre Maison compte aujourd'hui parmi les leaders de la profession et est perçue comme l'une des marques les plus dynamiques du marché parisien.
- Effectif permanent : 52 collaborateurs dont 20 chefs cuisiniers et pâtisseries
- Un siège social de 2.740 m² situé aux portes de Paris et lancé début 2015 comprenant : 1 laboratoire de production ultra-moderne de 950 m², 680 m² de zones techniques et de stockage (économat, cave, matériel...), 500 m² de quais de chargement et de déchargement, 610 m² de bureaux
- CA H.T. : 8.900.000 €
- Plus de 3.000 prestations par an

DIRECTION GÉNÉRALE

Lionel DUVAL - Président
Patrick DUVAL - Consultant Associé
Hervé DAON - Directeur Administratif et Financier



DES HOMMES ET DES FEMMES AU SERVICE DE VOTRE ÉVÉNEMENT

Traduit par un relationnel personnalisé, fait d'écoute et de conseil et la rigueur absolue dans le respect des engagements, l'esprit Duval tient à sa taille humaine.

Réunis sur une plateforme de haute technologie, favorisant les échanges et la synergie, l'ensemble de nos collaborateurs conjuguent leurs talents dans une implication totale et constante.

À travers la maîtrise de tous les aspects créatifs et techniques, la fiabilité de la logistique et les attentions raffinées portées aux invités, chacun participe à la satisfaction et à la confiance de nos clients.



Alain Viallard est chef pâtissier chez Duval Paris depuis 2004. Cet ancien élève de Lucien Peltier, titulaire du très honorifique 1er Prix Charles Proust, se définit lui-même comme un passionné doté d'un esprit avant-gardiste, vouant un profond respect à la matière et à l'esthétique.

Toujours à la recherche de nouvelles tendances en harmonie avec la clientèle prestigieuse de notre maison, Alain Viallard trouve en Duval une totale liberté de création et fait partager son savoir-faire à l'ensemble de son équipe.

Ses valeurs culinaires sont les saveurs et l'esthétisme.



Alain Viallard
Chef Pâtissier

Après ses premières armes effectuées au sein de deux prestigieux restaurants gastronomiques étoilés Michelin « Le Clos Longchamp ** » et les « Terrasses d'Uriage ** », Sébastien se tourne vers la cuisine « bistrannique » avant de prendre la direction exécutive du Cercle National des Armées. Il enrichit ensuite son parcours professionnel par une formation à l'école Marc Veyrat qui le pousse à développer ses capacités de création et l'oriente naturellement vers l'univers de la restauration événementielle. Exerçant ses talents chez d'importants traiteurs parisiens pendant plus d'une dizaine d'années, il occupera tour à tour les postes de chef des cuisines, chef de production et chef événementiel et travaillera également en direct à la table de présidents de grandes sociétés du CAC 40.

C'est en janvier 2018 qu'il rejoint Duval Paris comme chef de la création culinaire, en apportant à l'ensemble des équipes sa vision très exhaustive et plurielle d'une gastronomie inventive sublimant le produit brut tant au niveau visuel que gustatif.

Ses valeurs culinaires sont le goût, la recherche et l'innovation.



Sébastien Marchetti
Chef des Cuisines et
de la Création Culinaire



Qu'il s'agisse de créer un dîner d'exception, de sublimer un cocktail dînatoire avec des ateliers gastronomiques, d'agrémenter une journée de convention, de gérer un congrès international sur plusieurs jours ou bien encore d'être le partenaire gastronomique de grands rendez-vous sportifs et culturels, pour nous, chaque événement est unique.

Nous cultivons une exigence de chaque instant en termes de qualité, de créativité, de rigueur et d'engagement.

Inspirés par une gastronomie sans frontières, nous vous invitons à de sublimes évasions gourmandes, tout en vous offrant le meilleur de notre savoir-faire artisanal à la française.

C'est avec une grande rigueur que nous sélectionnons pour vous les meilleurs produits en provenance des terroirs d'origine. Nous privilégions les produits frais, les produits de saison et produits AOC (appellation d'origine contrôlée). Nous sommes par ailleurs très attentifs aux circuits courts.

Pour des accords parfaits, tour à tour classiques ou audacieux, nous vous proposons de grands vins ou de petits domaines de talents à découvrir.



NOUS SOMMES DES CRÉATEURS D'AMBIANCES

La recette du succès réside aussi dans l'attention particulière portée à la mise en scène de vos événements. La scénographie est en effet pour nous un élément réellement différenciant qui contribue à faire de votre événement un moment unique inoubliable. Vous rêvez de sensations et d'univers à partager ? Nous les imaginons et les concrétisons !

ENSEMBLE, NOUS CONCRÉTISONS VOS RÊVES LES PLUS FOUS

Nos partenaires (fleuriste, loueur de matériel et nappage...) nous accompagnent dans la réalisation de vos événements. Chaque détail, du mobilier à la porcelaine, du nappage à la verrerie en passant par le design floral, est étudié et choisi avec le plus grand soin, en parfaite harmonie avec vos attentes, choix du lieu et cible de vos invités.

Entre tradition des arts de la table et créations personnalisées, nous nous faisons le complice de vos thématiques les plus insolites.

Attentifs aux préoccupations environnementales de nos clients, nous avons mis en place une charte de Responsabilité Sociétale de l'Entreprise en cohérence avec la norme ISO 26000. Nous concentrons nos efforts pour la préservation de l'environnement et l'amélioration de la qualité de vie au quotidien dans le respect des relations humaines et sociales. Dans le cadre de l'amélioration constante de cette charte, nous nous sommes engagés depuis quelques mois dans une démarche aboutissant à la certification ISO 20121. Cette norme internationale, propre au secteur événementiel, vise à promouvoir le développement durable en prenant en compte ces trois aspects.

QUALITÉ, TRAÇABILITÉ, NUTRITION

Nous fabriquons et réalisons intégralement nos menus et nos pièces cocktail dans notre laboratoire de production. Inauguré le 1er février 2015 et doté d'équipements de pointe, ce laboratoire est le dernier né et le plus moderne des laboratoires de grands traiteurs parisiens. Entre 25.000 et 30.000 pièces cocktail par jour peuvent être créées et produites dans des conditions optimales et dans une constante régularité qui caractérise notre Maison. Il répond aux exigences et aux normes les plus strictes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire et applique la méthode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).

Nous sommes garants de la qualité et de la traçabilité de nos produits : nous privilégions les produits frais, les produits de saison et produits AOC (appellation d'origine contrôlée). Nous sommes attentifs aux circuits courts tout en étant à proximité du MIN de Rungis, le plus grand marché de produits frais d'Europe.

Nous commercialisons certaines denrées issues du commerce équitable comme le café (label Fairtrade), et utilisons du matériel jetable issu du développement durable.

Nous créons et réalisons une gamme de produits issus de l'agriculture biologique et commercialisons des vins blancs et rouges bio.

Sur demande :

- Nous proposons à nos clients et organisateurs de grands événements d'assurer la redistribution des produits alimentaires invendus ou non consommés à des acteurs associatifs en partenariat avec « Savr ».
- Proposition de concepts de décoration de tables et de buffets sans fleurs coupées.
- Identification des allergènes sur l'ensemble de notre carte avec information disponible pour chaque prestation.



ENVIRONNEMENT

Nous sensibilisons et mobilisons en interne l'ensemble de nos 52 collaborateurs fixes : parce que notre implication ne s'arrête pas à la fontrière de notre laboratoire, l'ensemble de nos collaborateurs s'engage au tri sélectif des papiers, cartons, cartouches d'encre, toners d'imprimantes, piles usagées en vue de leur recyclage.

- Incitation à utiliser des feuilles déjà imprimées,
- Incitation à minimiser l'emploi du fax,
- Intégration sur l'ensemble des signatures électroniques de nos collaborateurs de la mention

« Pensez à l'environnement avant d'imprimer ce message ».

Par ailleurs, nous optimisons les tournées de livraisons et reprises pour minimiser la consommation de carburants.

En parallèle, nous disposons d'une flotte de six camions frigorifiques qui respectent la norme Euro 5 et notre personnel est formé à l'éco-conduite.

Nous utilisons enfin la solution AdBlue® qui permet de transformer 85 % des polluants (oxydes d'azote, particules fines) en vapeur d'eau et azote inoffensif.

Chez Duval Paris, nous participons à une gestion des déchets rigoureuse. Acteur

impliqué, notre laboratoire de production est équipé d'un système permettant de récupérer les graisses usagées. La société Veolia collecte ces graisses et les achemine vers un centre de traitement ou celles-ci pourront être valorisées.

Nous réduisons volontairement le volume de nos déchets grâce au tri sélectif. Les bouteilles en verre non consignées sont stockées en conteneurs à verre. Verres et cartons sont confiés à nos prestataires qui s'occupent de leur recyclage en vue d'une nouvelle vie. Soucieux de l'empreinte laissée sur l'environnement, notre société s'est engagée dans une démarche volontaire de lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets via l'instauration du tri des biodéchets. Ainsi, tous les déchets organiques produits au sein de notre laboratoire sont placés dans des contenants spécifiques puis collectés par Sepur afin d'être transformés en compost.



NOTRE DÉMARCHE ÉCO-ÉVÉNEMENT

LE RESPECT DES RELATION HUMAINES & SOCIALES

Nous respectons les articles L143-3, L 320 et L620-3 du code du travail, relatifs au travail clandestin.

Nous respectons les articles du code du travail relatifs à la lutte contre le travail dissimulé et contre le recours aux étrangers en situation irrégulière (les articles L8251-1, L8252-1, L8252-2, D8254-1).

Nous nous engageons à promouvoir et à respecter la protection du droit international relatif aux droits de l'homme dans leur sphère d'influence ; et à veiller à ce que nos propres compagnies ne se rendent pas complices de violations des droits de l'homme.

Nous respectons la liberté d'association et reconnaissons le droit de négociation collective, l'élimination de toutes les formes de travail forcé ou obligatoire, abolition effective du travail des enfants, et l'élimination de la discrimination en matière d'emploi et profession.

Nous appliquons l'approche de précaution face aux problèmes touchant l'environnement, nous entreprenons des initiatives tendant à promouvoir une plus grande responsabilité en matière d'environnement, et à favoriser la mise au point et à la diffusion de technologies et procédures respectueuses de l'environnement.

Nous attestons avoir souscrit à la déclaration visée à l'article L323-8-5 du code du travail (relatif aux obligations d'emploi des travailleurs handicapés) ou, si nous en sommes redevables, avoir versé la contribution visée à l'article L323-8-2 du code du travail au cours de l'année précédente.

Nous développons le recours au secteur protégé (Établissements et Services d'Aide par le Travail), tel est le cas notamment pour l'impression papier de l'ensemble de nos documents administratifs et commerciaux.

- LE BARREAU DE PARIS

Les 140 ans de la « Conférence des Avocats », Cocktail Dînatoire de 400 personnes à l'Hôtel de Guénégaud.

- BELL & ROSS

Présentation des créations horlogères. Cocktail Dînatoire à l'Hôtel National des Invalides.

- BABY CARE LTD

Les 10 ans (2009-2019), deux Dîners de Gala de 1.000 personnes au Carrousel du Louvre.

- BOLINGER

Cocktails Dînatoires de 1.600 personnes au Millesium d'Épernay et pour 600 clients parisiens et journalistes au Gaumont Marignan.

- CONSEILLERS DU COMMERCE EXTÉRIEUR DE LA FRANCE

Dîner de Gala de 850 personnes à l'Hôtel de Rohan.

- EUROPEAN ASSOCIATION OF GEOSCIENTISTS AND ENGINEERS

« President Dinner », 95 personnes à la Villa Emerige, « Student Party », 600 personnes à l'Élysée Montmartre, « Conference Evening », 2.000 personnes aux Pavillons de Bercy.

- EUROPEAN WIND ENERGY ASSOCIATION

Traiteur Officiel, 7.500 personnes en Buffet Déjeuner à la Porte de Versailles pendant 4 jours et Dîner de Gala aux Musées des Arts Forains.

- PAPREC

Dîner de Gala pour 550 personnes à l'Opéra National de Paris Garnier.

- I@D FRANCE

Les 10 ans, Dîner de Gala, 3.000 personnes au Grand Palais.

- ADVANCED TECHNOLOGIES & TREATMENTS FOR DIABETES CONFERENCE

Traiteur Officiel, journées complètes, 3.500 personnes. Palais des Congrès de Paris pendant 3 jours.

- LE MANS CLASSIC 2002-2018

Fournisseur Officiel, circuit des 24H du Mans, Déjeuners et Buffets pour 8.000 personnes sur 3 jours.

- PIAGET

Cocktail Dînatoire à l'occasion de la présentation de la nouvelle collection.

- RÉTROMOBILE

Partenaire Gastronomique des Offres Hospitalités, 2018 et 2019.

- STAWBERRIES & CHAMPAGNE

Dîner de Mariage pour 200 personnes au Château de Villette.

- AGENCE O CONNECTION

Dîner de Gala pour 900 personnes au Grand Palais.

- AGENCE YES

Dîner pour des avocats néerlandais, 250 personnes, au Polo Club de Chantilly.

- RÉCEPTION PRIVÉE

Réception privée pour 150 personnes sur 2 jours au Château de Chambord.

NOS LIEUX PRIVILÉGÉS

Nous sommes à votre disposition pour vous guider dans votre recherche de lieux.

A

Académie du Spectacle Equestre
Académie Fratellini
Appartement et Salon Lafayette
Atelier (L')

B

Bobino
Brasserie / Coupole du Printemps

C

Café de l'Homme
Carrousel du Louvre (Viparis)
Cent Quatre (Le) - 104
Centre Pompidou - Beaubourg
Cese - Palais Léna
Cercle Lebrun
Chalet des Iles
Château et Domaine de Chantilly
Château de Valery
Château de Versailles
Château de Vaux-le-Vicomte
Château Villiers-le-Mahieu
Christie's
Cinéma Mac-Mahon
Cinémathèque Française
Cité de l'Architecture et du Patrimoine
Cité de la Musique
Cité de l'Economie et de la Monnaie (Citéco)
Cité des Sciences
Cloître Ouvert (Le)
Collège des Bernardins
Conciergerie
Conservatoire National des Arts et Métiers
Couvent des Recollets
Cyclone Studio

D

Domaine et Château de Courson
Disney Business Solutions

E

Ecole Nationale Supérieure des Beaux Arts
Elysée Montmartre
Espace Clacquesin
Espace du Centenaire
Espace Grande Arche (Viparis)

F

Folies Bergères
Fondation Dosne - Thiers
Fondation Pierre Bergé - Yves Saint Laurent
Fondation Mona Bismarck
Frigos de Paris

G

Géode
Grand Palais Ephémère
Galerie Nationale du Jeu de Paume
Grande Halle et Parc de la Villette

H

Hôtel Banke**** (Salle des Coffres)
Hôtel de la Marine
Hôtel National des Invalides
Hôtel Potocki

I

Institut du Monde Arabe
Institut National d'Histoire de l'Art

K

Karé (Le)
Kadrance

L

Le 6 Mandel
Le 5, rue du Cirque

M

Maison des Océans (La)
Maison Rouge
Manufacture de Sèvres
Monnaie de Paris (La)
Musée Bourdelle
Musée Carnavalet
Musée Cernuschi
Musée Cognacq-Jay
Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris
Musée de l'Air et de l'Espace
Musée de la Chasse et de la Nature
Musée de l'Homme
Musée de la Vie Romantique
Musée des Arts Décoratifs
Musée de l'Orangerie
Musée du Quai Branly
Musée Galliera
Musée Guimet
Musée National de la Marine
Musée National du Moyen-Age
Musée Nissim de Camondo
Musée Maillol
Musée Picasso
Musée de l'Homme
Musée du Louvre / Pyramide
Muséum d'Histoire Naturelle
Musée Rodin
Musée Zadkine

O

Observatoire de Paris
Opéras Bastille et Garnier

P

Paris Convention Centre (Viparis)
Palais de Chaillot
Palais de la Découverte
Palais de la Porte Dorée
Palais de Tokyo
Palais des Congrès d'Issy-les-Moulineaux (Viparis)
Palais des Congrès de Versailles (Viparis)
Palais Vivienne
Parc Floral de Paris
Parc de l'Île Monsieur
Paris Event Center
Paris Expo - Porte de Versailles (Viparis)
Paris Le Bourget (Viparis)
Paris Nord Villepinte (Viparis)
Pavillon de l'Arsenal
Pavillons de Bercy
Petit Palais
Philharmonie de Paris

S

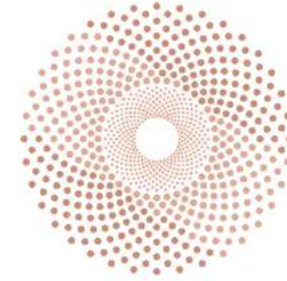
Sacem
Salle Gaveau
Salons du Gouverneur
Septième (Le)
Sorbonne
Studio des Acacias
Studio Harcourt
Studio Kremlin

T

Théâtre de Colombes
Théâtre de la Michodière
Théâtre de la Tour Eiffel
Théâtre de Paris
Théâtre du Palais Royal
Théâtre du Ranelagh
Théâtre des Bouffes Parisiens
Théâtre des Sablons

V

Villa Les Cèdres
Villa Emerige



DUVAL
PARIS · DEPUIS 1967

La signature de vos réceptions

<https://duval-paris.com/>

51 rue Ledru-Rollin 94200 Ivry-sur-Seine
Tél. +33 (0) 1 41 65 40 00 • Fax +33 (0) 1 45 21 51 51
duval@duval-paris.com

Retrouvez-nous sur les réseaux Instagram,
LinkedIn et Facebook @duvalparis

