KARDA MOME

TRAITEUR
BISTRONOMIQUE
GÉNÉREUX & DÉCOMPLEXÉ

UNE MAISON DU GROUPE FHG
French Hospitality Group
L'HOSPITALITÉ FRANÇAISE AU PLURIEL

PRÉSENTATION
DE MARQUE

NOTRE VISION

Kardamome accompagne les événements d’aujourd’hui avec une cuisine bistronomique maison, généreuse et décomplexée, pensée pour les usages réels de l’événementiel. Une cuisine contemporaine, ni démonstrative ni intimidante, qui privilégie la générosité et le plaisir de partager.

BIEN MANGER,
SE SENTIR À L’AISE, PARTAGER SIMPLEMENT,
QUEL QUE SOIT LE FORMAT.



UNE BISTRONOMIE ANCRÉE DANS SON EPOQUE

Kardamome s’inscrit dans l’univers de la bistronomie contemporaine, celle des néo-bistrots, des grandes halles modernes, des marchés revisités, où la cuisine est généreuse et évidente.

NOTRE PARTI PRIS :

- **UNE CUISINE FRANCHE ET GÉNÉREUSE,**
- **DES RECETTES INCARNÉES,**
- **UNE PROPOSITION FIABLE ET RASSURANTE.**

Une bistronomie qui se transpose naturellement du cocktail au dîner assis, du congrès au format confidentiel.



LA GÉNÉROSITÉ COMME LIGNE DE CONDUITE

Chez Kardamome, la générosité n’est pas un effet.
C’est une manière de faire. Nous pensons une cuisine qui donne envie de revenir, qui rassure et qui fait plaisir.

GÉNÉROSITÉ DES PORTIONS.

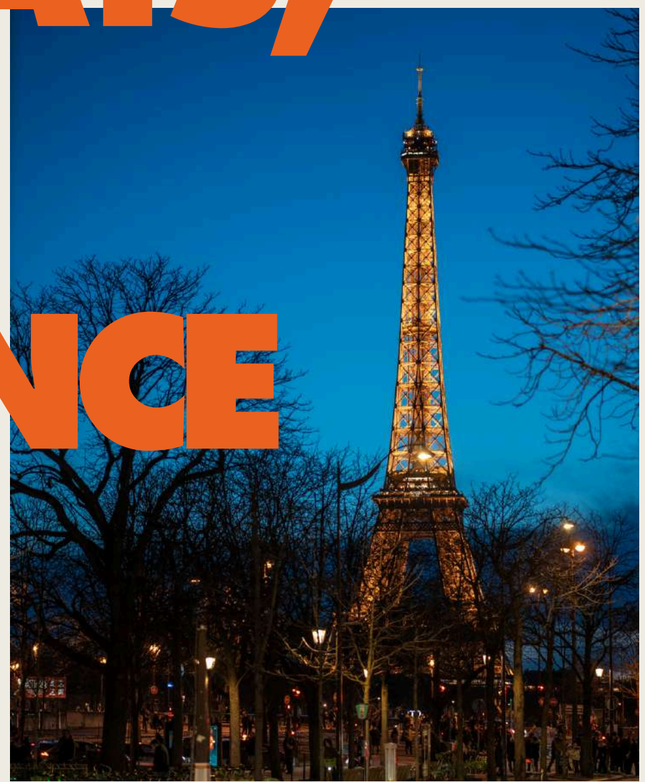
GÉNÉROSITÉ DES GOÛTS.

GÉNÉROSITÉ DANS LA RELATION.





TOUS LES FORMATS, UNE MÊME EXIGENCE



Le professionnalisme et la flexibilité font partie de notre essentiel. Une organisation fiable, capable de s'adapter aux formats et aux volumes pour garantir un déroulé fluide et serein. Formats debout ou assis, grands volumes ou moments plus confidentiels, notre cuisine et nos équipes s'adaptent afin que tout s'enchaîne naturellement, sans accroc.

EXPERTISE TECHNIQUE ET OPÉRATIONNELLE.

FIABILITÉ D'EXÉCUTION.

ADAPTABILITÉ DES FORMATS.

LES FORMATS S'ADAPTENT,
L'ADN RESTE.

DU GOÛT.
DU PLAISIR.
DU LIEN.

L'EXPÉRIENCE KARDAMOME

UN ÉVÉNEMENT KARDAMOME, C'EST QUAND :

- on se régale et que l'on adore ce que l'on mange.
- on circule librement,
- on échange facilement,
- on se sent à l'aise immédiatement.

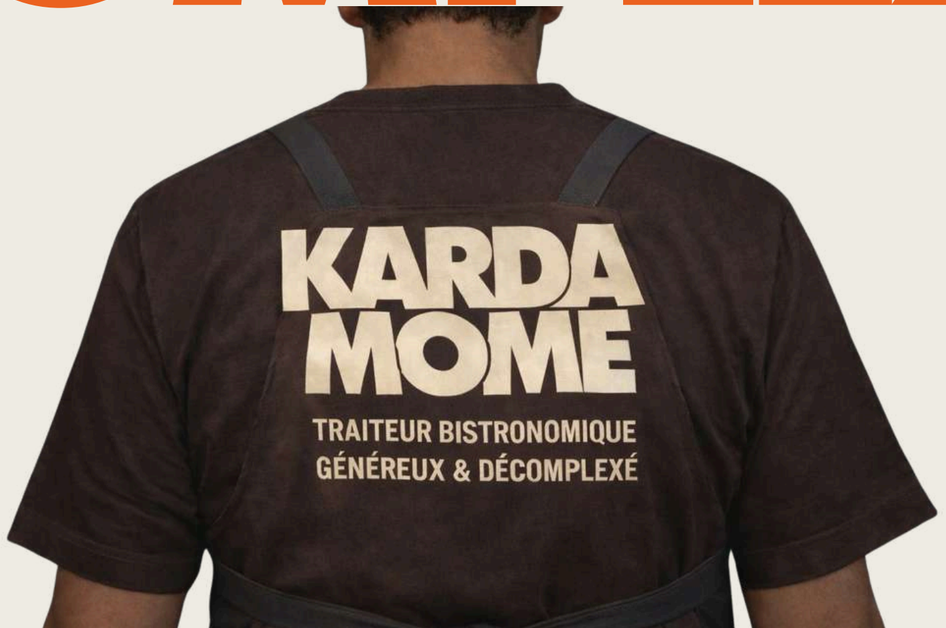


QU'IMPORTE LES FORMATS,
KARDAMOME CONSERVE :

UNE APPROCHE HUMAINE
UNE PROXIMITÉ NATURELLE

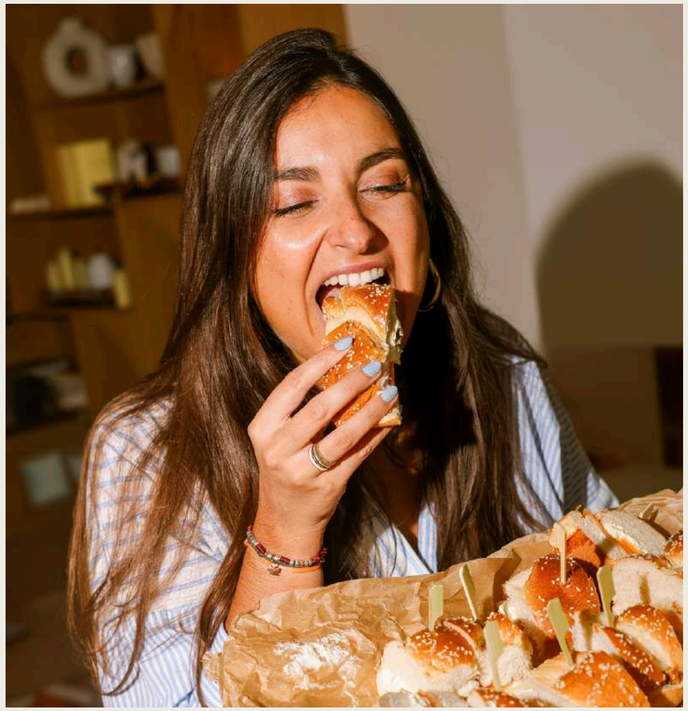
UN PROFESSIONNALISME
ET UNE FIABILITÉ SANS FAILLE.

ÉLÉGANCE DÉCOMPLEXÉE

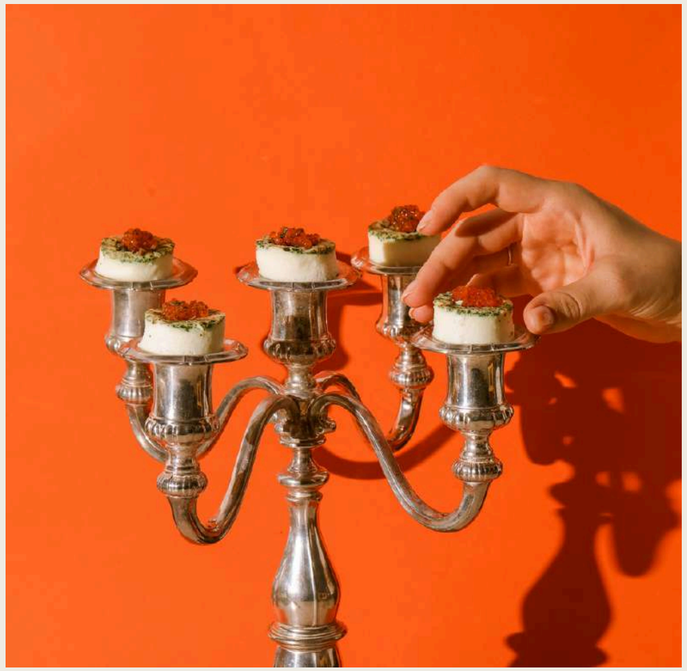



KAHDA
MOME









ON VOUS PRÉSENTE
LES KARDA GIRLS

UNE ÉQUIPE ENGAGÉE, SUR LE TERRAIN



CHEFFE DE PROJET Caroline Topenot



DIRECTRICE GÉNÉRALE Valérie Forsans



CHEFFE DE PROJET Marjorie Battesti

Une équipe présente à chaque étape, attentive aux enjeux de l'événement et à son bon déroulé. Cuisine, service, coordination : chacun connaît son rôle pour assurer une exécution fluide, fiable et sereine.
L'engagement des équipes Kardamome se traduit par une vraie capacité d'adaptation, une attention constante aux détails et un sens du service qui fait la différence le jour J.

CHEF EXÉCUTIF
CHEF PÂTISSIER

UN DUO COMPLICE,
ENTRE ÉNERGIE ET SAVOIR-FAIRE.

NOS CHEFS



En cuisine, Alban Godard mène la danse. Instinctif et espiègle, il grandit dans l'univers de la restauration familiale avant de passer par de grandes maisons. Il défend aujourd'hui une cuisine généreuse, inspirée par ses voyages et le plaisir de cuisiner pour les autres.



Côté sucré, Guillaume Caron apporte la douceur et la précision. Formé en pâtisserie, boulangerie et chocolaterie, il est passé par les plus belles maisons parisiennes, il signe des desserts gourmands et justes, où le chocolat, les textures et les sucres naturels trouvent leur équilibre.

NOS ENGAGEMENTS



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 d'emploi à des personnes en réinsertion 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.

300 LIEUX RÉFÉRENCÉS

NOUS VOUS ACCOMPAGNONS DANS LA RECHERCHE DU LIEU IDÉAL, EN COHÉRENCE AVEC L'ESPRIT DE VOTRE ÉVÉNEMENT ET L'EXPÉRIENCE QUE VOUS SOUHAITEZ CRÉER.

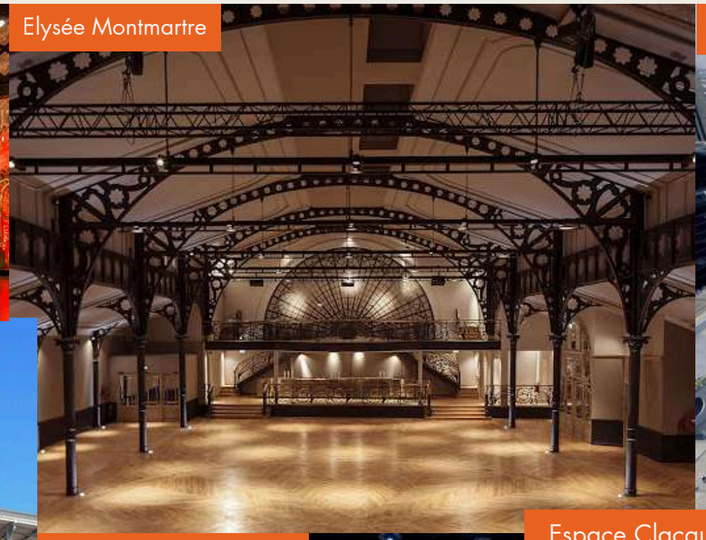
Olympia



Musée des Arts Forains



Elysée Montmartre



CNIT



Théâtre Mogador



La villette



La Serre



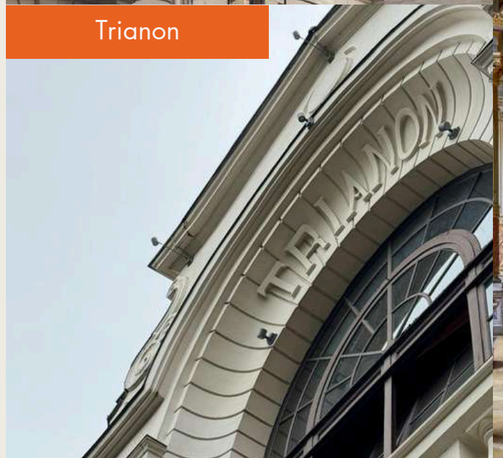
Atelier des lumières



Espace Clacquesin



Trianon



Gaité Lyrique



Jardin du Pont Neuf



NOS RÉFÉRENCES

AIRBNB
5000 personnes par jour sur 3 jours avec différents formats à la grande Halle de la villette

PROMAN
2000 personnes en cocktail dinatoire avec open-bar au Grand Palais sur une thématique fête foraine

CONGRES DES MAIRES DE FRANCE
3100 personnes en cocktail déjeunatoire et cocktail VIP au Paris Expo Porte de Versailles

CONGRES DES COOPERATIVES AGRICOLES
1500 personnes sur 2 jours en format journée de travail au palais des congrès Porte-Maillot

SOMMETS DE CHEFS D'ETAT
Nombreux sommets regroupant jusqu'à 12000 personnes sur 3,5 jours (G8, G20, sommet France Afrique, Union pour la méditerranée...) Nombreuses prestations (petit déjeuner, repas, cocktail...)

FRANCE TÉLÉVISION
2800 personnes au Palais de Tokyo

EDENRED
1000 personnes au Trianon & à l'Elysée Montmartre pour leur soirée des vœux

RENAULT
600 people at the Seine Musciale for their Annual general Meeting

WAVESTONE
4500 people at the Palais des Congrès of Paris for a seminar day and worksessions.

INFOPRO
3000 personnes au Domaine de Chantilly

IN VIVO EVENTS
3800 personnes sur 2 jours au palais des congres porte maillot en format convention et un diner de 500 personnes pour la finale de la fifa word cup 2022

GFI
2000 personnes à Equinoxe

EUROGROUP
1500 personnes en cocktail dinatoire
au Cirque d'Hiver

KRAFTFOOD
1000 personnes en cocktail dinatoire
au Pavillon Champs Elysées

UNIVERSAL MUSIC
1200 personnes en cocktail dinatoire
à l'Olympia

THALES
1000 personnes en cocktail dinatoire
au Conseil Economique et Social

ORDRE DES EXPERTS COMPTABLES
1000 personnes en cocktail dinatoire
à l'Olympia

DASSAULT AVIATION
4000 personnes à l'occasion des 100 ans
au Grand Palais

ORANGE
1300 personnes en diner assis façon cocottes au Disney Event Arena

BNP PARIBAS SECURITIES SERVICES
2500 personnes pour leurs 10 ans d'installation aux grands moulins de pantin en format soirée festive

PWC
2000 personnes au carrousel du Louvre en soirée festive sur la thématique Alice aux pays des merveilles

NOTAIRES DE PARIS
2 000 personnes en format convention
à l'université de Paris ASSAS

MOMA EVENT pour BPCE
2600 personnes au parc des expos Porte de Versailles en journée complète et soirée festive

EY
3250 personnes au carrousel du Louvre en soirée festive sur la thématique Flower power

ESCE
2000 personnes à la salle Pleyel pour une remise des diplômes suivi d'un cocktail

PARIS 2024
4000 personnes au Palais des Congrès pour la soirée de clôture du comité d'organisation des Jeux Olympiques 2024

ART BASEL
5000 personnes pour la restauration globale & 2800 couverts pour la partie hospitalité – gestion de l'intégralité de la restauration de cet évènement qui est la manifestation d'art contemporain au Grand Palais.

INMAC
1100 personnes au Paris Convention Center pour leur convention annuelle

FACTORCHAVE
1000 personnes pour un acteur de l'industrie médicale européenne, à l'occasion d'une journée complète de convention

NOUS CONTACTER

VOUS AVEZ UN PROJET ?
UNE IDÉE ?

+33 (0)1 48 11 05 38
+33 (0)6 09 78 75 34

vforsans@kardamome-receptions.com

kardamome-receptions.com

