



*La gastronomie excelle à nourrir l'hédonisme.
Pourvu qu'il soit partagé !*

Patrick Autret

4

Introduction

L'aventure culinaire
Autret Paris

6

Valeurs

L'excellence à cœur

8

Gastronomie

Nos créations
culinaires

10

Réception

L'art de la réception

11

Cocktails

Des mises en scène
délicates

12

Buffet

Une parenthèse
raffinée

13

Repas

Des dégustations
mémorables

14

Signatures

Passion et
innovation

15

*Événements
sur mesure*

Personnalisation
de vos événements

16

Cave

Nos vins et liqueurs

17

Eco-responsible

Engagés pour
l'environnement

18

*Matériel et
scénographie*

Une ambiance
féérique

19

Lieux

Des espaces
prestigieux



Nicolas BLACHAS *Chef Pâtissier*, Stéphane DEBRACQUE *Chef Exécutif*, Grégory CORMAN *Chef R&D*, Patrick AUTRET *Président Directeur Général*,
Olivier BOUCHER *Responsable Production*, Jérôme LEBLANC *Chef Pâtissier*.

Chers clients,

Attaché à la Bretagne, à mes origines paysannes, je nourris une passion inaltérable pour les produits de la terre, sains et savoureux. Si la gastronomie leur offre un piédestal, elle exige un élan quotidien pour se renouveler, se réinventer, expérimenter toujours plus loin, la voie de l'excellence.

Il nous plaît de sentir la vague des nouvelles tendances à ses débuts pour offrir à nos clients des émotions inédites et vivifiantes. Expérience culinaire végétale, parcours gustatif personnalisé ou encore immersion initiatique... Dans notre atelier expérimental de Saint-Ouen l'Aumône, nos chefs donnent libre cours à leur imagination pour transformer un produit de saison en bouleversement des sens et répondre ainsi, à votre attente, de la plus délicate à la plus insolite.

Nous exerçons notre métier avec passion. Chez Autret Paris, l'équipe est soudée autour de valeurs communes : assurer un service impeccable, ne rien laisser au hasard, être disponible et bienveillant. L'aventure culinaire a ceci de merveilleux qu'elle bâtit un pont entre les hommes. De la cueillette à l'assiette, une succession de gestes vertueux est indispensable à la préservation de la terre, à la transformation de produits rares et nourrissants, à la dégustation, enfin, généreuse et fédératrice.

*L'aventure culinaire
a ceci de merveilleux
qu'elle bâtit un pont
entre les hommes.*

Plus que jamais, Autret Paris se préoccupe des lendemains. L'entreprise ne cesse d'innover pour contribuer à une planète durable. À la manœuvre, notre équipage anticipe l'évolution des consciences qui tend à réconcilier la saveur d'un produit vrai, local et respectueux à l'émotion d'une dégustation rare et singulière. En quête d'authentique et d'exceptionnel ? Montez à bord. **Nous vous convions à un voyage inoubliable.**

Patrick Autret

Autret Paris a l'excellence à cœur.

Depuis près de quarante ans, la rigueur, le soin du détail et la disponibilité contribuent à la qualité d'un service irréprochable. Notre équipe s'y consacre quotidiennement. Choisir de travailler avec nous, c'est consentir à programmer sereinement l'inattendu et le merveilleux.

Nos chefs explorent l'espace infini des saveurs. Les produits de saison, sains et nutritifs, sont façonnés en quête du juste équilibre, esthétique et sensoriel, gourmand et poétique.

Notre art culinaire est audacieux, généreux. Il trouve naturellement son prolongement dans la conceptualisation originale et la mise en scène ciselée de votre réception. Nos chefs de projets s'y emploient. Attentifs, abordables et réactifs, nos maîtres d'hôtel veillent, le Jour J, à la satisfaction de vos invités.

Certifiée ISO 22000, Autret Paris garantit à ses clients une parfaite sécurité alimentaire.

Engagée depuis 2008 dans une démarche éco-responsable, l'entreprise s'investit durablement dans les économies d'énergie, la réduction des déchets et l'optimisation de son empreinte carbone. L'approvisionnement favorise les ingrédients labellisés issus de productions locales. Nous menons une politique volontaire de prise en compte des enjeux sociétaux qui a conduit notamment au management participatif, à l'intervention active en faveur des personnes en situation de handicap et à la gestion des invendus.



*Notre art culinaire
est audacieux, généreux.*

Valeurs



Nos créations culinaires

Le Chef Exécutif Stéphane Debracque et ses équipes élaborent les collections saisonnières et développent les créations personnalisées.

Ils puisent leur inspiration dans l'air du temps, au gré des productions locales labellisées, dans les rangs d'un champ maraîcher de six hectares, cultivé sous leur conduite, à moins de dix kilomètres de l'atelier. Nouveaux gestes de dégustation, associations inédites, réinterprétations de grands classiques...

*Le Chef et ses équipes élaborent
les collections saisonnières
et développent les créations
personnalisées.*

Gastronomie



L'art de la réception

Concepteur d'ambiance et metteur en scène d'émotion, Autret Paris a le génie du détail, celui qui marque les esprits. Cocktail, brunch, repas de fête ou dîner de gala, demandez-nous la lune. Nous la servons auréolée de prestige. Nous inventons une expérience esthétique et sensorielle unique. Nous déroulons votre réception avec un art consommé de la tradition revisitée au goût du jour. Pour pimenter l'événement, nos Chefs Cuisiniers se prêtent volontiers à des one man shows culinaires.

Réceptions



Des mises en scène délicates

Recevez vos invités avec élégance et professionnalisme, dans une atmosphère qui reflète l'univers et les valeurs de votre entreprise. Nos Chefs Cuisiniers et Pâtisiers élaborent une luxueuse farandole d'émotions gastronomiques. Épurés, spectaculaires, lyriques, les mises en scène soulignent le délicat équilibre entre tradition et innovation, incarnation de notre savoir-faire.

- La poularde de Bresse au vin jaune et homard.
- Barrette de foie gras au vin chaud parée d'or.
- Saumon aux saveurs d'agrumes.
- Tambourin de raifort et crevette épicée.
- Crackers lentilles corail, note florale.

Cocktails



Une parenthèse raffinée

Recevez vos clients et collaborateurs avec l'art et la manière. Pour vos séminaires ou réunions de travail, nous élaborons des buffets gourmets, chauds et froids, qui rivalisent de créativité autour des produits de saison.

Une parenthèse réjouissante et raffinée, orchestrée avec brio par nos Chefs et nos Maîtres d'hôtel.

Buffet



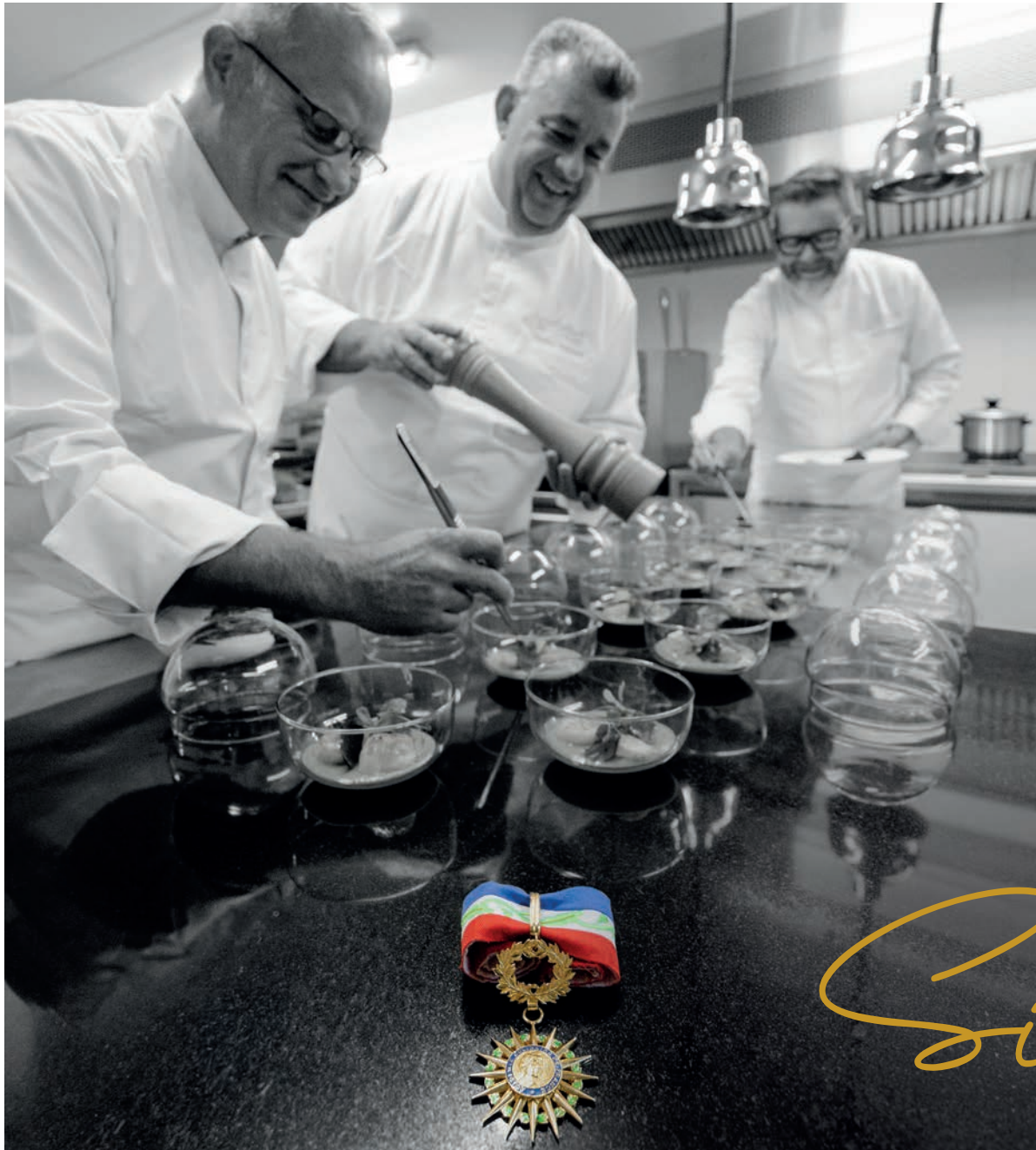
Des dégustations mémorables

Pour vos repas de fête et dîners de gala, Autret Paris se délecte de mettre les petits plats dans les grands. De la scénarisation, soignée dans les moindres détails, aux œuvres d'art culinaires servies à l'assiette, nous mettons un point d'honneur à flatter tous les sens et porter à son apogée l'art de recevoir.

Épicentre du plaisir, la table richement dressée devient le théâtre d'émotions gastronomiques envoûtantes. Dégustations éphémères, ô combien mémorables !

- Le bar breton en écailles de grenailles,
Parfum de morilles et girolles.

Repas

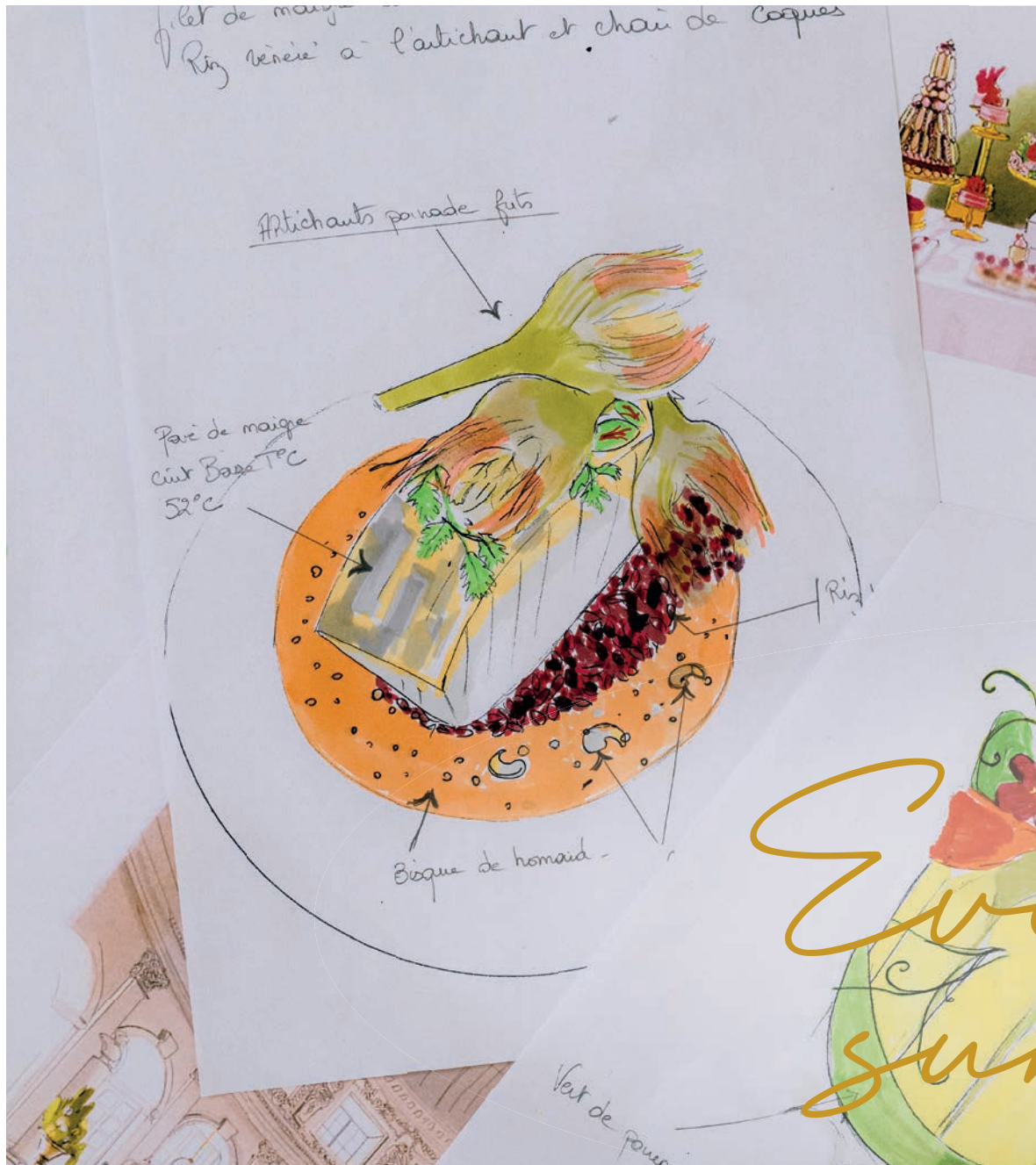


Passion et innovation

Inventer, se renouveler. Être précurseur dans les techniques, les gestes et les perspectives. Notre Maison est en mouvement. La passion nous souffle de nouvelles idées chaque jour. À contrario des recettes emblématiques intemporelles, nos collections improvisent des best-sellers à chaque saison car nos clients s'accordent sur la séduction d'une création. Leur engouement lève le voile sur la recette signature du moment.

- Académie Culinaire de France, titulaire, Stéphane DEBRACQUE, Chef Exécutif

Signatures



Personnalisation de vos événements

L'excellence de notre maison repose sur le talent des femmes et des hommes qui la composent. À tous les échelons, fort d'une exigence de qualité partagée, chacun se mobilise pour immortaliser un événement d'entreprise ou une réception privée. Nous personnalisons l'accueil, l'éclairage, la décoration florale, la vaisselle et bien entendu, les créations culinaires et pâtisseries. Champêtre, classique ou contemporaine, la scénographie dévoile une atmosphère unique, expression charismatique et fugitive d'un moment d'exception.

Evénements sur mesure



Nos vins et liqueurs

Notre carte des vins et liqueurs fait la part belle aux découvertes, aux dégustations rares. Nous valorisons ceux qui œuvrent dans le respect de la terre et des vignobles, qui conduisent leur domaine en biodynamie, qui élèvent des nectars à Haute Valeur Environnementale. Parcourez notre cave. Elle recèle des trésors. Virtuoses des accords mets et vins, nos sommeliers vous accompagnent pour tendre un fil soyeux entre les arômes du verre et les saveurs de l'assiette, de la mise en bouche aux mignardises...

Cave

Engagés pour l'environnement

Depuis 2008, Autret Paris adapte et modernise ses process pour répondre aux enjeux environnementaux. Cet élan, qui soude l'entreprise, nourrit notre vision de la qualité qui se doit, aujourd'hui, d'intégrer des valeurs éco-responsables.

Dans cette optique, la fourniture d'électricité inclut un seuil contractuel d'énergies renouvelables. Nous calculons notre empreinte carbone (chaque recette fait l'objet d'un bilan) afin de réduire nos émissions de CO₂. Réduire les déchets est une autre priorité. Nous privilégions les matériaux réutilisables ou recyclables. Les reliquats organiques, corps gras et cartons sont revalorisés localement par un prestataire spécialisé.

En adhérant au label « Local en Seine » et en rejoignant le mouvement « Cervia-Talents d'Ile-de-France », Autret Paris s'est engagé à privilégier un approvisionnement local. Le Bassin parisien foisonne d'ingrédients labellisés, que nous sélectionnons pour leur qualité organoleptique. Nous cultivons nos propres légumes, à moins de 10 kilomètres de l'atelier. Des ruches parsèment les champs. Nous espérons ainsi lutter contre la disparition des abeilles.

Les mesures que nous prenons en faveur de la protection de l'environnement sont sincères et pérennes. Tenir cet engagement citoyen nous incite à progresser, chaque jour davantage, vers l'excellence.

Eco-responsable





Une ambiance féerique

Détourner une porcelaine de collection pour créer une ambiance contemporaine. Décliner l'infinie potentialité du végétal dans une vaisselle griffée. Harmoniser les sensations à l'aide d'un éclairage, d'un centre de table ou d'un objet de décoration. En virtuose, Autret Paris orchestre la mise en scène, de la plus traditionnelle à la plus féerique. Les arts de la table et la scénographie s'inspirent l'un l'autre pour planter le décor et décliner l'atmosphère dans laquelle vous serez flatté de recevoir.

Matériel et scénographie



Des espaces prestigieux

Pour que l'événement transmette un message à votre image, Autret Paris vous ouvre les portes d'espaces prestigieux aux ambiances contrastées : au cœur de Paris, la prestance intemporelle du Grand Palais, l'âme contemporaine d'un loft baigné de lumière, la vue spectaculaire d'un rooftop surplombant la capitale, le charme bucolique d'une péniche amarrée sur la Seine. Hors les murs, niché dans un jardin à la française, le Château de Vaux-le-Vicomte déploie ses ors et sa majesté. **La carte promet d'éblouissantes réceptions aux variations sur mesure.**

Lieux



Autret Paris
6, rue de l'Équerre, 95310 Saint-Ouen-l'Aumône
Téléphone : 01 34 30 80 00
www.autret-paris.fr / contact@autretparis.fr