

Rien de tel que le régal des papilles pour lutter contre le blues hivernal !

Notre alimentation influence notre santé mais aussi notre humeur et notre moral ! Installé à Lyon, [F&ED Traiteur](#) - Food & Eventive Designer, séduit depuis 2009 les entreprises et les particuliers à la recherche d'une cuisine maison de qualité et créative. Pour l'hiver 2014/2015, F&ED Traiteur réveille les papilles avec une nouvelle carte, de nouveaux plateaux repas, des produits d'épicerie fine désormais en vente en ligne et des bons cadeaux pour des cours de cuisine.



Passez l'hiver en douceur avec les nouveaux délices de F&ED Traiteur

De nombreuses études ont démontré les liens entre alimentation, santé et moral. Présent naturellement dans les fruits secs oléagineux et les aliments céréaliers complets, le magnésium chasse le spleen. Le chocolat contient en plus du magnésium de la sérotonine, neuromédiateur du bien-être. Les fruits et légumes sont sources de vitamines et régulent l'humeur... Et surtout, le plaisir gustatif réveille autant les bons souvenirs qu'il ne les fabrique !

Bref, manger équilibré en se faisant plaisir, telle est la recette idéale pour lutter contre le blues hivernal et partager des moments gourmands et conviviaux. Une recette que suit à la lettre F&ED Traiteur.



F&ED Traiteur va vous faire aimer l'hiver !

Plateaux repas, événements d'entreprise, cocktails, cérémonies et repas de famille, le lyonnais F&ED Traiteur crée depuis 2009 des menus sur-mesure pour s'adapter à toutes les envies avec créativité. Pour offrir un service personnalisé de qualité irréprochable, son chef Damien Conejos allie produits frais, cuisine maison, saveurs originales et mise en scène.

A l'occasion des fêtes de fin d'année et de la saison hivernale, F&ED traiteur dévoile ses nouvelles saveurs.

Epicerie fine et cadeaux en ligne



Pour satisfaire les demandes des gourmets, F&ED Traiteur propose désormais sur son site feed-plateauxrepas.com, une sélection hivernale de produits d'épicerie fine entièrement faits maison. A déguster jalousement, à partager avec ses convives ou à offrir pour des cadeaux gourmands !

Panier Festif

- 1 bocal de foie gras (250g)

-1 bocal de chutney oignons (125g)

-1 pain d'épices (350g)

45€





Sucettes guimauve

Un charmant bouquet de 24 sucettes guimauve au chocolat maison.

29€



Truffes au chocolat noir maison

10€ les 12, 18€ les 24 ou 27€ les 36

Envie de prolonger le plaisir ? Offrez un bon cadeau pour un cours de cuisine animé par le chef Damien Conejos.

Bon cadeau - Cours de cuisine de 2 heures pour un adulte : 49€ / Cours de cuisine cake pop ou cupcake pour un enfant : 29€

De nouveaux plateaux à partager entre amis et collègues

En hiver, le plateau repas est la solution idéale pour profiter d'un vrai menu, équilibré et savoureux, en entreprise. Toujours avec pour leitmotiv, l'harmonie du beau et du bon, les nouveaux plateaux et sandwiches F&ED Traiteur offrent une échappée aux quatre coins du monde, entre Paris, New York, Marrakech, Rome et l'Andalousie...



Le Moelleux, entre terre et mer

*Emincés de saumon à l'aneth et baies roses,
bouquet de jeunes pousses
Filet mignon de porc brioché, polenta à l'italienne
et sa sauce moutarde
Fromages affinés sélectionnés par le Chef
Crème brûlée à la vanille de Bourbon*

19€

L'exquis, entre fruits et légumes

*Filet de bœuf "comme un carpaccio" et légumes
croquants à l'huile de colza
Minute de cabillaud, sauce vierge et papeton de
patate douce
Fromages affinés sélectionnés par le Chef
Minestrone de fruits frais et mini financiers*

23,50€



Découvrez la nouvelle carte complète sur : <http://www.feed-plateauxrepas.com/cat-plateaux-repas-1.htm>

Bon à savoir : pour un petit-déjeuner de travail, une pause, une réunion, une inauguration, un séminaire, etc., FEED Traiteur s'adapte aux besoins des professionnels avec des offres personnalisées.

F&ED Traiteur, un chef, une passion...

Derrière F&ED Traiteur, il y a d'abord un passionné, le Chef Damien Conejos.

Délaissant ses études en communication, il se tourne vers une formation culinaire et en sort Major de Promotion. Après avoir remporté le statut de Meilleur Apprenti de la Région Rhône-Alpes, il finit son parcours scolaire avec un Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur et Organisateur d'Événements.

Damien Conejos débute sa carrière culinaire en travaillant chez des grands noms de la cuisine tels que les Chefs Nicolas Le Bec et Bernard Marillet avant de prendre successivement la tête de deux restaurants.

Souhaitant laisser libre cours à son imagination et à sa créativité, Damien Conejos fonde F&ED Traiteur en 2009 à Lyon et se spécialise dans la prestation d'événements pour les particuliers et professionnels. En 2013, il suit une formation « Décoration de vos Réceptions ».

Nous accompagnons nos clients de A à Z pour une prestation complète. Nous avons le désir de les conseiller à chaque étape de l'organisation de leur événement en restant à leur écoute et en étant sensible à leurs remarques. Avec pour fer de lance l'alliance du bon et du beau, nous nous engageons à utiliser des produits frais et de qualité pour des mets entièrement préparés dans notre laboratoire.

Mariage, baptême, enterrement de vie de jeune fille ou de garçon, mais encore séminaire, inauguration, lancement de produit, plateaux repas en entreprise... F&ED Traiteur, c'est aujourd'hui une équipe de cuisine et une équipe commerciale, toutes deux passionnées et engagées pour régaler les yeux et les papilles en toutes circonstances !



Pour en savoir plus

F&ED Traiteur

67 avenue Franklin Roosevelt

69150 Décines

Tél. 04.72.45.86.76

Mail : contact@feed-traiteur.com

Site web : www.feed-traiteur.com / www.feed-plateauxrepas.com

Facebook : <https://www.facebook.com/feed.traiteur>

Contact presse

Lara Caproni

Mail : <mailto:lara.caproni@feed-traiteur.com>

Tél. 04 72 45 86 76

