

## Mondeville

### Il prépare des plateaux-repas de gourmet pour les entreprises

Patrick Danet est installé depuis deux ans à Mondeville. Le chef développe la production, la vente et la livraison de repas à destination d'une quarantaine d'entreprises de l'agglomération.

Comme tout bon traiteur, l'entreprise Danet prépare cocktails, buffets et banquets. Depuis un an, elle fait porter ses efforts sur le développement des plateaux-repas. « **La demande des entreprises est croissante** », constate Patrick Danet, installé près de la route de Rouen depuis deux ans. Ce secteur représente près de 23 % du chiffre d'affaires de sa société. Un pourcentage « **en hausse constante** ».

« **Les entreprises commandent des plateaux quand elles reçoivent des clients, ou qu'elles organisent des réunions de travail.** » En plus de l'aspect pratique de la livraison et du gain de temps de rester sur place, s'ajoute la confidentialité : « **Dans un restaurant, il faut toujours faire attention à ce que l'on dit. Déjeuner dans l'entreprise est plus intime et confortable.** » Danet traiteur compte une quarantaine de sociétés amatrices de plateaux-repas parmi ses clients (Hamelin, Citroën, Tokheim Sofitam, l'université de Caen...). « **Ça peut aller d'une commande de deux plateaux à près de 300, comme pour les réunions d'athlétisme du Caen athletic-club.** »

#### Produits 100 % régionaux

Repas livré ne veut pas dire au rabais. Patrick Danet prépare ses plateaux avec deux autres cuisiniers. « **Nous misons sur la qualité des aliments. Tous les produits viennent de la région.** » Dans son entreprise de 200 m<sup>2</sup>, il prépare les repas chaque matin. « **Ils sortent toujours frais.** » Le chef cuisinier établit ses menus en fonction des produits de saison. Chaque trimestre, il transmet ses nouveaux menus à ses clients.

« **J'ai gardé l'esprit de cartes saisonnières que j'aimais préparer quand j'avais mon restaurant.** » Patrick Danet était à la tête du restaurant Le Gastronomo, dans le centre-ville de Caen, pendant près de 20 ans. Il fait partie de l'association



Patrick Danet devant les locaux de son entreprise de 200 m<sup>2</sup>, impasse des Chasseurs. Il établit chaque trimestre de nouveaux menus saisonniers pour ses plateaux-repas.

des Toques normandes, qui promeut la cuisine de la région.

« **Nous préparons les menus d'automne. Je pense en concocter un sur les saveurs normandes, ça fonctionnait très bien dans mon resto avec les clients étrangers.** » Les entreprises pourront aussi agrémente leurs réunions de travail de coquilles Saint-Jacques, de gibier, de faisans, de canard sauvage...

Danet traiteur propose trois formules : « **saveurs du marché** »,

« **parfums de Normandie** » et « **menu du gastronome** », allant de 11,20 € à 15,90 € (hors taxe). Chaque kit comporte entrée, plat, fromage, dessert, pain, couverts, verre et serviette. Depuis septembre, « **nous misons aussi sur la qualité de l'emballage. Nos plateaux sont désormais fabriqués par une entreprise à Nantes. Ils sont 100 % alimentaires et biodégradables** », se félicite Patrick Danet. Cette nouveauté qualitative a augmenté le prix des menus d'environ

20 %, mais « **ces normes sont de plus en plus souvent demandées dans les appels d'offres. Nous essayons de tirer le meilleur rapport qualité prix.** »

Fanette BON.

Danet traiteur, 6, impasse des Chasseurs. Renseignements au 02 31 34 09 12 et sur le site internet [www.danet-traiteur.com](http://www.danet-traiteur.com).