BROCHURE
2026-2027



MHI
TRAITEUR
SINCE'99

QUI SOMMES-NOUS?



IMHI Trateur est une association étudiante née en 1999 d'une passion commune : créer des expériences culinaires où gastronomie, service et hospitalité ne font qu'un.

Composée d'étudiants du programme spécialisé en Hospitality Management de l'ESSEC Business School, notre équipe réunit des profils aux expériences et aux savoir-faire complémentaires.

Cuisine gastronomique, service, événementiel, restauration, conseil ou encore gestion hôtelière : chacun apporte son expertise au service d'une même ambition, imaginer des événements aussi exigeants que mémorables.

Au-delà de notre formation académique, nos expériences au sein de restaurants haut de gamme, de groupes hôteliers et de cabinets de conseil nourrissent notre approche et nous permettent d'allier créativité, rigueur opérationnelle et sens du détail.

De la conception du menu à l'expérience de service, nous pensons chaque prestation dans son ensemble afin de créer des moments uniques, adaptés à l'identité et aux attentes de nos clients.

Avec IMHI Traiteur, nous ne nous contentons pas de servir : nous créons une expérience.

NOS PRESTATIONS

COCKTAILS DINATOIRES

Des formats conviviaux pensés pour favoriser les échanges autour d'une sélection de pièces salées et sucrées.
De la création du menu au service, nous imaginons une expérience fluide, gourmande et adaptée à votre événement.





ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS

Séminaires, conférences, lancements ou soirées d'entreprise : nous concevons des prestations adaptées aux exigences du monde professionnel, en accordant une attention particulière à la qualité, au service et à chaque détail de l'expérience.

PRESTATIONS SUR MESURE

Parce que chaque événement est unique, nous construisons des prestations entièrement personnalisées selon vos envies, votre lieu et vos contraintes. Menu, format, mise en scène et service : nous imaginons avec vous une expérience qui vous ressemble.



NOTRE SAVOIR-FAIRE



L'EXIGENCE D'UNE PRESTATION PROFESSIONNELLE, PORTÉE PAR L'ÉNERGIE ET LA CRÉATIVITÉ D'UNE ASSOCIATION ÉTUDIANTE.

Notre savoir-faire s'articule autour de trois valeurs essentielles : **hospitalité**, **sur-mesure** et **exigence**. Nous accordons une attention particulière à chaque étape de votre événement, de la conception de l'offre à sa réalisation, avec une même ambition : proposer une expérience aussi soignée dans l'assiette que dans le service.

Grâce à la diversité de nos expériences et à notre formation en Hospitality Management, nous imaginons des prestations sur mesure, adaptées à vos envies, à votre budget et à l'identité de chaque événement. Créativité, sens du détail et qualité de service guident chacune de nos réalisations.

Enfin, notre statut d'association étudiante nous permet de proposer une approche différente : des prestations ambitieuses et exigeantes à des tarifs particulièrement compétitifs, tout en conservant la flexibilité et la proximité qui font l'identité d'IMHI Traiteur.

NOTRE APPROCHE

01 VOTRE VISION

Nous prenons le temps de comprendre vos envies, vos besoins et l'identité de votre événement afin d'imaginer une prestation qui vous ressemble.

02 NOTRE CRÉATION

Nous donnons vie à vos idées à travers une proposition sur mesure : menu, format, service et expérience sont pensés en harmonie avec votre événement.

03 NOTRE SOUCI DU DÉTAIL

En amont, notre équipe orchestre chaque élément avec précision : organisation, logistique et coordination pour que rien ne soit laissé au hasard.

04 VOTRE EXPÉRIENCE

Le jour J, cuisine, mise en place et service prennent vie pour offrir à vos invités un moment fluide, gourmand et mémorable.



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

AIRELLES

"Nous avons fait appel à IMHI Traiteur pour notre repas de Noël Airelles, et nous sommes ravis ! Une raclette traditionnelle qui a fait l'unanimité auprès de toute l'équipe ! Je recommande vivement leurs prestations."

Charlotte R - Airelles

BIG MAMMA

"Nous avons fait appel à IMHI Traiteur pour notre soirée de Noël 2025 et nous avons adoré! Excellent choix : très professionnel et surtout très flexible pour s'adapter à notre programme. Je recommande sans hésitation à 100%!"

Jade N - Big Mamma

SIDETRADE

"L'association IMHI Traiteur est venue organiser le dîner de notre Kick-Off Sales dans nos bureaux. L'expérience était très professionnelle, les plats délicieux et très bien présentés, le service parfait !
Je recommande +++ sans modération !"

Carole B - SideTrade

"La prestation d'IMHI Traiteur était à la hauteur de nos attentes : tout s'est parfaitement déroulé. Je tenais à vous remercier pour la prestation délivrée, c'était vraiment parfait. Le buffet était de grande qualité tout comme le service, l'ensemble des participants était ravi."

Vincent R - Essec Life Sciences

Imaginons ensemble votre prochain événement.

IMHI
TRAITEUR
SINCE'99

CONTACTEZ-NOUS

imhitraiteur@gmail.com

@imhitraiteur

www.imhitraiteur.com

IMHI Traiteur