



SACRÉE PLANCHE TRAITTEUR

CRÉATEUR DE RITUELS GASTRONOMIQUES ET SENSORIELS



www.sacreeplanche.fr



À PROPOS

SACRÉE PLANCHE : UN TRAITEUR INNOVANT EN HAUTE-SAVOIE

Sacrée Planche est un traiteur d'un nouveau style, niché en Haute-Savoie, près du lac d'Annecy.

S'inspirant du terroir alpin, sa cuisine et les ingrédients qu'il utilise proviennent de petits producteurs et artisans locaux.



Le terroir alpin est mis en valeur grâce à des matières premières et des produits provenant de circuits courts.



Chaque planche constitue un véritable rituel gastronomique et sensoriel, permettant de s'évader et de se déconnecter de la routine quotidienne.

SACRÉE PLANCHE - VOTRE NOUVEAU PARTENAIRE

OFFRE CLÉ EN MAIN ZÉRO LOGISTIQUE

Organiser un moment de cohésion ou gratifier vos équipes demande du temps et de la logistique.

J'ai condensé toute l'expérience d'un séminaire haut de gamme dans un format autonome.

Vous commandez, je livre, vos collaborateurs vivent l'expérience. Zéro préparation, impact maximal.

FLEXIBILITÉ LOGISTIQUE POUR VOTRE STRUCTURE

Une exigence de qualité sans compromis.

100 % des produits sont rigoureusement sélectionnés en circuit court auprès d'artisans de nos montagnes.

Les pâtisseries sont intégralement faites maison dans l'atelier. En choisissant les rituels, votre entreprise soutient activement l'artisanat local à travers une démarche éco-responsable certifiée.



MA MISSION

Offrir une déconnexion sensorielle totale et un moment de bien-être le temps d'un repas, en savourant de délicieux produits du terroir pour souder les équipes.



MES OFFRES

Bien plus qu'une simple dégustation: un rituel de reconnexion.

À l'ère du numérique et du télétravail, j'offre à vos collaborateurs un moment de déconnexion totale.

Guidés pas à pas avec le support papier, portés par un univers musical dédié et éveillés par l'odeur de la bougie artisanale, vos équipes partagent une expérience sensorielle unique qui renforce durablement les liens.

COHÉSION D'ÉQUIPE

Les kits sont livrés sur le lieu de l'entreprise ou du séminaire, et les collaborateurs assemblent le tableau gastronomique (grazing platter) ensemble grâce à votre guide.



GRATIFICATION & CADEAUX

Les boîtes rituelles sont expédiées individuellement directement au domicile des salariés (idéal pour les équipes en télétravail) ou offertes en main propre.



UN VÉRITABLE RITUEL SENSORIEL

Dans chaque colis, vous découvrirez une planche généreuse quantité repas remplie de produits locaux, une bougie en cire d'abeille fabriquée à la main, une planche papier guidée pour créer une véritable œuvre d'art comestible, ainsi qu'un lien vers une playlist dédiée.



LE RITUEL Les étapes

ÉTAPE 1 : DÉBALLEZ LES PRODUITS

Sortez chaque ingrédient de son emballage avec soin.

ÉTAPE 2 : LES INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Disposez les fromages ou gâteaux en premier sur le guide.

ÉTAPE 3 : CRACKERS et CONFITURES

Ajoutez autour les crackers et les confitures.

ÉTAPE 4 : OLÉAGINEUX et DOUCEURS

Comblez les espaces avec les fruits secs et oléagineux.

ÉTAPE 5 : ALLUMEZ LA BOUGIES

Créez l'ambiance avec la bougie artisanale à la cire d'abeille.

ÉTAPE 6 : LANCEZ LA PLAYLIST

Créez l'ambiance avec la bougie artisanale à la cire d'abeille.

SACRÉE PLANCHE - LES POINTS FORTS

L'EXPÉRIENCE CLÉ EN MAIN PARTOUT EN FRANCE

- Des planches clés en main avec produits locaux pré-découpé justement dosés.
- Quantités repas généreuses pour chaque convive. Rien à ajouter.
- Produits locaux et BIO sourcés en circuit court.
- Pâtisseries saines faites maison sans farine blanche ni sucre blanc.
- Pack clé en main : Planche guide + produits locaux + bougie + musique.
- Emballage Eco responsable premium.
- Pas de charcuterie, un envoi en 24h et une conservation jusqu'à 7 jours après préparation.

10 ANS D'EXPÉRIENCE

“Après 10 ans de création de recettes healthy, de réalisation de photos et vidéos culinaires pour des marques d'agroalimentaire et organismes comme la région Auvergne-Rhône-Alpes, la Coopérative laitière de Beaufort ou le Reblochon de Savoie AOP; Sacrée Planche voit le jour début 2026 dans le but d'apporter une expérience culinaire et sensorielle inédite dans toute la France.

Un colis gourmand de produits d'exception livré partout en France dans un emballage haut de gamme qui met en avant le savoir-faire français.”

Anaëlle



CATALOGUE

LE SITE INTERNET

Toutes les planches sucrées et salées ainsi que les box pâtisseries sont disponibles sur le site internet.

Expédition du lundi au vendredi inclus.
Pour une réception le samedi, seule une livraison en point relais est acceptée.

Planches artisanales avec un choix volontairement restreint.

Une demande particulière ?
contact@sacreeplanche.fr

LES PLANCHES SALÉES

Toutes les planches sont détaillées sur le site. Cliquez sur l'image pour y accéder.



LES PLANCHES BRUNCH

Toutes les planches sont détaillées sur le site. Cliquez sur l'image pour y accéder.



À BIENTÔT

Donnez une nouvelle direction à vos événements d'entreprise. Planifions ensemble votre prochain rituel d'équipe : contactez-moi directement par email pour réserver vos dates.

contact@sacreeplanche.fr

www.sacreeplanche.fr

108 imp. du chaudieu 74210 Marzens

