



Fabrice Coutanceau

cuisine spontanée traiteur



Le Chef

LA CUISINE SPONTANÉE TRAITEUR

Par Fabrice Coutanceau, chef propriétaire

Fils de restaurateur, Fabrice Coutanceau a fait ses débuts en France où il a appris le métier de cuisinier et de pâtissier à la prestigieuse École hôtelière de Paris. Après sa formation, il travaille dans des établissements réputés, dont La Musardière du réseau Relais et Châteaux.

Après un passage au ministère de la Culture à titre de cuisinier particulier du ministre François Léotard, Fabrice Coutanceau quitte son pays natal pour le plus grand plaisir des Québécois.

Fort d'une expérience acquise chez des traiteurs de renom tels les très célèbres Le Nôtre et François Clerc de Paris, Fabrice Coutanceau apporte au Québec son expertise, d'abord à l'Auberge Hatley, puis à la pâtisserie La Gascogne et chez Cornellier traiteur. En 2003, il se décide à créer sa propre maison afin d'offrir une cuisine inventive que l'on aime spontanément.



Le Traiteur

S'il y a une chose dont nous sommes convaincues, c'est que l'expérience culinaire est bien souvent la pierre angulaire de la réussite de vos événements, petits ou grands. Depuis 2003, le chef Fabrice Coutanceau et la brigade de Cuisine Spontanée vous offrent un service de traiteur haut de gamme pour vos cocktails, cocktails dînatoires, buffets ou repas gastronomiques, et ce, partout où votre imagination vous transporte.

Bien que nous nous employions à créer des menus inspirés où le mariage des saveurs est savamment étudié, notre mission première est de créer des événements clé en main parfaitement adaptés à votre situation. Notre clientèle nous amène donc à créer du simple, du chic, du fou, du spectaculaire, du réconfortant, du traditionnel, mais toujours du WOW. N'est-ce pas ce que vous souhaitez de votre traiteur?

Cuisine Spontanée recherche à la fois l'originalité et l'harmonie dans chaque bouchée, le tout servi avec courtoisie et professionnalisme par une équipe de maîtres d'hôtel et de serveurs professionnels qui s'assureront du bon déroulement de l'événement. Aux dires de notre clientèle, nous sommes définitivement un secret bien gardé!



Services

Cuisine Spontanée peut vous aider à concevoir et à organiser un événement de toute envergure, du plus classique au plus excentrique. Que nous servions des boîtes à lunch ou un repas gastronomique, que ce soit pour organiser un simple BBQ entre amis ou même un gala, aucun élément n'est laissé au hasard.

Cuisine Spontanée assure la réussite complète des événements pour nombre d'entreprises, d'organisations ou de clients privés avec une logistique parfaitement maîtrisée. Voici les aspects dont nous pouvons nous charger ou pour lesquels nous pouvons vous seconder :

- › Conception du menu en formules cocktail, buffet ou repas assis selon la thématique de la réception
- › Sélection du personnel de service lorsque nécessaire
- › Sommellerie et service de bar
- › Conception du décor
- › Recherche et réservation du lieu
- › Location du matériel (ameublement, vaisselle, etc.)
- › Choix de la musique (DJ, musicien, orchestre)
- › Coordination de l'événement et gestion du budget



Compromisif

En banquet, en buffet ou en cocktail, pour un party d'employés comme pour une collecte de fonds, notre service de traiteur organisateur d'événements vous propose un service sur mesure dans le plus grand respect de votre budget et de votre thématique.

Cumulant plus de 30 ans d'expérience en tant que traiteur événementiel, la réputation du chef Fabrice Coutanceau et de sa brigade n'est plus à faire. La qualité des mets servis et le professionnalisme du service sont très certainement ce qui explique notre notoriété.

Pour un événement de 1000 personnes ou pour un simple repas d'affaires, notre engagement demeure le même: dépasser toutes vos attentes.

Nos services en entreprises ne se limitent pas aux événements! Pour vos boîtes à lunch et même pour votre service alimentaire en entreprise, Cuisine Spontanée est tout indiqué. Informez-vous!

SERVICES ADAPTÉS À VOTRE RÉALITÉ

- › Organisation clé en main d'événements en tous genres
- › Boîtes à lunch, pause-café
- › Concession alimentaire en entreprises



Privé

RÉCEPTIONS PRIVÉES

Pour une réception qui a du chic!

Célébrer de façon gourmande et originale les moments heureux avec votre famille, vos amis ou vos plus fidèles collaborateurs, voilà ce que vous propose Cuisine Spontanée. Des mets tous plus savoureux les uns que les autres, un service diligent et discret, une ambiance feutrée et conviviale... la table est mise pour un moment chaleureux avec vos proches!

MARIAGES

Pour le meilleur...

Vous vous préparez à prononcer vos vœux de mariage et bien sûr, vous souhaiteriez que chaque aspect de cette journée soit empreint d'amour. Cuisine Spontanée peut exaucer ce désir... Laissez nos conseillers vous aider à établir le menu, à trouver un lieu magique, à concevoir un décor majestueux et tous ces petits détails qui font la réussite de cette grande journée!

LE SAVIEZ-VOUS?

Notre gamme de mets à emporter pourrait s'avérer la solution idéale pour une réception spontanée! Informez-vous sur nos conditions de livraison ou passez nous voir en boutique!

Clients

Pour souligner le 10e anniversaire de Cuisine Spontanée Traiteur, des dizaines de clients ont rendu hommage au chef Fabrice Coutanceau ainsi qu'à sa brigade. Voici quelques extraits...

Fabrice est le maître d'oeuvre culinaire de notre soirée annuelle BMO Groupe financier depuis de nombreuses années! Je collabore avec lui et son équipe depuis 2008 et à chaque fois, il sait nous impressionner par sa créativité, son talent et sa façon bien à lui de mettre de la vie dans chacun des services qu'il conçoit avec passion! Chapeau chef!

Marie-Pier Bergevin, BMO Groupe financier

Félicitations au Chef! Merci d'avoir montré un dévouement exceptionnel envers notre projet, le Dîner en Blanc de Montréal 2013. Il nous a fait plaisir de travailler avec vous et votre équipe!

Sandy Safi, Dîner en Blanc de Montréal

Que ce soit pour les réceptions du bureau ou celles plus personnelles, nos convives sont toujours ravis des surprises que vous concoctez! Encore bravo et un autre 30 ans j'espère!

Kim Thomassin, McCarthy Tetraault LLP

Cher Fabrice, félicitations pour ton succès! Tenir la barre haute dans ce métier est très difficile et tu y réussis magnifiquement. Ton talent, ton écoute à l'amélioration et ta perspicacité à t'entourer de personnes qualifiées et fiables sont les clés incontournables de ton grand succès. Nous sommes fiers de toi et de ce que tu as bâti pour le Québec. Bravo! Tu as notre admiration et notre soutien. Amicalement

Marie-José et Jacques Ménard, BMO

Cher Fabrice, on retrouve chez toi talent, persévérance et authenticité, et je pense que c'est un savoureux mariage. Bravo pour toutes ces réalisations au fil des ans, merci pour tous ces plaisirs de la table et ta grande gentillesse. Je te souhaite, plein de bonnes choses et de jolies surprises pour les années à venir, Encore bravo.

Josée di Stasio

Y a une chanson que les Français fredonnent après des repas savoureux que j'appliquerais à l'égard de Fabrice et de sa cuisine."J'ai bien mangé, j'ai bien bu, j'ai la peau du ventre bien tendue," et au lieu de dire "merci petit Jésus" je dirais : "merci au grand Fabrice" **Martine Cournoyer, SADC des Laurentides**





Dire de Fabrice Coutanceau qu'il est bon cuisinier est un euphémisme! Bien sûr, il connaît à fond ses classiques! Il est intraitable sur la qualité des ingrédients et toujours curieux d'en découvrir de nouveaux. Bien sûr, il a le sens du goût et des textures ; ses cuissons sont toujours parfaites et ses plats parfaitement assaisonnés. Bien sûr, au fil des ans, il a appris à maîtriser plusieurs cuisines d'ailleurs. Mais ce qui fait de Fabrice Coutanceau un GRAND CUISINIER, c'est sa sensibilité, sa gentillesse et son désir sincère de faire plaisir. **Jean-Michel Cabanes, GASCOGNE**

Nous faisons appel à vous depuis plusieurs années tant pour nos cocktails que pour nos événements-bénéfice. À chaque fois, votre belle créativité fait en sorte que le plaisir est renouvelé pour tous les sens. Vous avez également su vous entourer d'une équipe professionnelle avec laquelle on se sent en confiance.

Monique Denis, Opéra de Montréal

Vous savez donner du goût et de l'élégance à tous les événements que nous vous confions. Pour si bien avoir l'art d'utiliser la nourriture pour créer notre bonheur, merci. Félicitations et longue vie à la cuisine spontanée! **Micheline Fyfe, Loto-Québec**

Nous sommes clients de La Cuisine Spontanée depuis 2004 et la qualité de vos services est toujours au rendez-vous. Quel bonheur de collaborer avec vous au concept de nos événements et de côtoyer votre équipe. En exemple, quelle soirée que celle de notre 60e anniversaire. Votre magie a opéré, du début à la fin! Le souci du service à notre clientèle est sans faille et nos partenaires en sont toujours ravis. Merci pour ces belles années et longue vie à La Cuisine Spontanée. **Suzanne Thomas et l'équipe du TNM**

Longue vie à un chef sympathique, dévoué et talentueux! Et longue vie à une équipe du tonnerre qui réussit toujours à surprendre, avec qualité et passion! Au plaisir de travailler de nouveau ensemble pendant de longues années.

Sophie Delisle, Société de transport de Montréal

Amalgame du classique et du nouveau, du traditionnel et de l'avant-garde. Toujours curieux et inventeur. Relevant tous les défis culinaires et gastronomiques, usant avec intelligence toutes les saveurs de ce monde. C'est comme ça que j'ai t'ai toujours perçu et j'espère que c'est comme ça que tu continueras à évoluer en ravissant constamment tes clients, qui ne peuvent qu'être des fidèles. Félicitations pour toutes ces années déjà passées et que les dieux et déesses de la gourmandise continuent à veiller sur tous les bonheurs que tu nous apportes!

André Lussier, Fondation du Centre des sciences de Montréal



CuisineSpontanee.com

1 866 306.2206 | 450 744.0545

392 rue Principale St-Sauveur