

Restauration responsable
& saveurs locales

Une expérience culinaire engagée pour vos événements professionnels

À Troyes et dans l'Aube, la restauration événementielle s'appuie sur un réseau de traiteurs partenaires engagés, capables d'accompagner tous les formats MICE avec des prestations qualitatives, responsables et ancrées dans le territoire.

Traiteurs partenaires — La Charte *MICE Durable*

Tous les traiteurs référencés par **Aube en Champagne Events** sont **signataires d'une charte de collaboration MICE Durable**, garantissant aux organisateurs des **prestations fiables, responsables et adaptées aux exigences des événements professionnels**, de la phase de conception jusqu'au post-événement.

- Produits locaux, circuits courts et saisonnalité
- Expertise confirmée en événements professionnels
- Logistique maîtrisée et conformité sanitaire
- Réduction, tri et valorisation des déchets

Des prestations adaptées à vos formats

- Pauses & petits-déjeuners
- Cocktails & déjeuners d'affaires
- Dîners de gala & soirées de clôture
- Formats assis ou debout
- Prestations clé en main ou sur-mesure

Le goût du territoire au service de l'expérience

La gastronomie locale est un **levier** de convivialité.

Les menus peuvent intégrer, selon vos choix certains produits locaux :

- Les jus de pomme et cidres du Pays d'Othe
- Les fromages du département: Chaource, Soumaintrain, Champ sur Barse…
- L'andouillette de Troyes pour les plus audacieux
- et bien sûr le Champagne !



Offre « Champagne partenaire »

Dans le cadre de certains événements, **Aube en Champagne Events** peut proposer une **animation dégustation** avec une **maison de champagne partenaire.** On vous rappelle qu'ici on fabrique bien du champagne !

Principes clés :

- Mise en valeur du savoir-faire local
- Intervention encadrée par la maison partenaire
- Animation intégrée à un temps identifié du programme
- Partenaires engagés dans des démarches durables reconnues

(Offre proposée sous conditions — nous consulter)



Plus d'infos ici :
congres.aube-champagne.com

AUBE EN CHAMPAGNE
events

Création : studio-feyses.fr
Crédits photos : C. Péchiné - Département de l'Aube, Sylvain Bordier
Réf : AG/26-08-278
Date : 28/08/2026