

Les petites pépites

SANDWI.CHERIE

ROC SAS — PARIS

Présentation institutionnelle

Et mémoire de compétence

Traiteur artisanal

Entreprises

Collectivités

Événementiel

2026



Sommaire

Les petites pépites
SANDWICHERIE

01 Une aventure artisanale

02 Produire avec exigence

03 La qualité au cœur de l'organisation

04 Une logistique maîtrisée

05 Des événements qui nous ressemblent

06 Nos références

07 Nos engagements

— *Nous contacter*

Une aventure artisanale

Depuis 2020, Les Petites Pépites développe une approche de la restauration fondée sur une conviction simple : proposer la même exigence de qualité dans ses restaurants que lors de chaque prestation traiteur.

L'ouverture d'un second établissement et d'un laboratoire dédié en 2024 marque une nouvelle étape de notre développement. Nous accompagnons aujourd'hui entreprises, associations et institutions pour des événements de 30 à 300 convives.

2020

Création

2024

Laboratoire dédié

2

Établissements à Paris



« Nous cultivons la même exigence : une cuisine artisanale de qualité, dans nos restaurants comme lors de chaque événement. »

OURAP, ROMAIN ET CYRILLE - LES FONDATEURS



02 NOTRE LABORATOIRE

Produire avec exigence

Notre laboratoire de 60 m², entièrement dédié à l'activité traiteur, nous permet de produire dans des conditions maîtrisées et de garantir une qualité constante.

Il dispose d'espaces séparés pour la préparation, le conditionnement et le stockage réfrigéré, dans le respect des exigences de qualité et des délais de livraison.

60 m²

Laboratoire dédié

4 – 10

Collaborateurs en poste

1 500

Pièces salées / jour

1 500

Pièces sucrées / jour

La qualité au cœur de notre organisation

Toutes nos équipes appliquent les procédures HACCP, de la préparation jusqu'à la livraison. Les températures sont relevées et enregistrées quotidiennement, et chaque production bénéficie d'un suivi garantissant la traçabilité des produits et le respect permanent de la chaîne du froid.

HACCP

Méthode appliquée

Traqfood

Suivi numérique

Températures

Contrôlées chaque jour

Traçabilité

De chaque production



Une logistique maîtrisée

Chaque événement est préparé en amont afin de garantir le respect des horaires, la conformité des commandes et une livraison dans les meilleures conditions.

Les livraisons parisiennes sont réalisées en vélo cargo électrique, les prestations de plus grande envergure par camion frigorifique.



95 %

Des livraisons réalisées en vélo cargo

20 – 400

Convives par événement

Camion

Frigorifique & gros matériel

Des événements qui nous ressemblent

Petit-déjeuner, déjeuner, cocktail ou réception : chaque prestation est conçue avec la même exigence de qualité et un sens du détail qui reflètent l'identité des Petites Pépites.



Nos références

*Ils nous font confiance pour
leurs événements.*

500+ événements réalisés en 2025

20 – 400 convives par prestation

2 établissements à Paris



morning.



SONOS



✱ ARTHUS BERTRAND



CELINE



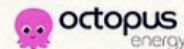
valtech.



**Welcome
to the Jungle**



SONY



**H O P
S C O
T C H**

MOODY'S



epsor



Sage

Nos engagements

Des choix concrets, appliqués au quotidien plutôt qu'affichés.



Produits de saison

Une carte qui change chaque mois afin de privilégier la fraîcheur et la qualité.



Mobilité douce

95 % des livraisons parisiennes sont réalisées en vélo cargo électrique.



Emballages recyclables

Des emballages 100 % recyclables pour limiter notre impact environnemental.



Partenaires locaux

Maison Landemaine, ferme d'Alexandre, Maison Delaye, Azade.



Lutte anti-gaspillage

Partenaire Premium Too Good To Go depuis 2020.



Cuisine maison

Une cuisine artisanale préparée chaque jour dans notre laboratoire.

Les petites pépites

SANDWICHES

Merci de votre confiance

Nous serions heureux de vous accompagner dans l'organisation de vos prochains événements et de mettre notre savoir-faire au service de vos projets.

ADRESSE 28 rue Godot de Mauroy — 75009 Paris

TÉLÉPHONE 06 64 12 88 67

E-MAIL commande@lespetitespepites.com

SITE www.lespetitespepites.com

