



**TRAITEUR RESPONSABLE POUR LES ÉVÉNEMENTS ENGAGÉS
BUFFETS VÉGÉTARIENS, BIO ET LOCAUX
AU SERVICE DE VOS ENGAGEMENTS RSE**

**Une restauration événementielle alignée avec vos engagements
environnementaux et sociétaux sur la Côte d'Azur**

Mars 2026

POURQUOI INTÉGRER TREE OF MAYA À VOS ÉVÉNEMENTS ?

Une restauration alignée avec les engagements RSE et climat

Une cuisine 100% bio, végétarienne et locale

Une solution concrète pour réduire l'empreinte carbone des événements

Une expérience culinaire qui favorise convivialité et bien-être des équipes

Une logistique clé en main : livraison, installation et service



NOS ENGAGEMENTS RSE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Avec Tree of Maya, votre événement devient un levier concret de transition alimentaire.



Réduction de l'empreinte carbone

- Menus végétariens
- Produits bio et majoritairement locaux
- Circuits courts et saisonnalité

Objectif : réduire l'impact environnemental des événements.



Collaboration avec producteurs engagés

- Soutien aux filières locales
- Dons alimentaires possibles

Objectif : soutenir une économie locale et durable.



Santé & bien-être

- Recettes équilibrées et digestes
- Sans lactose et sans gluten
- Favorise le bien-être des équipes

Objectif : offrir une alimentation saine et inclusive.



Zéro déchet & gestion responsable des ressources

- Emballages compostables
- Tri des déchets
- Réduction du gaspillage alimentaire

Objectif : limiter les déchets liés aux événements.

UNE EXPERTISE AU CROISEMENT DE LA CUISINE ET DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Hanna Borys, yogathérapeute et enseignante en Mindful Eating. Formée au yoga et à la pleine conscience en France et en Inde, Hanna fonde Tree of Maya après une carrière dans l'événementiel et le journalisme culinaire. Son approche explore notre relation à l'alimentation en associant yoga, méditations écologiques et dégustation silencieuse afin d'encourager des habitudes alimentaires plus saines et durables.



Éric Parent, chef diplômé du lycée hôtelier de Nice, cumule plus de 15 ans d'expérience en cuisine éducative et en gestion d'équipes. Formé à la cuisine végétale, il propose une cuisine bio, locale, anti-gaspillage et adaptée aux allergies, alliant créativité culinaire, équilibre nutritionnel et respect de l'environnement. Il rejoint Tree of Maya en tant que chef exécutif du service traiteur et animateur des ateliers de cuisine intuitive.

Ensemble, ils développent Tree of Maya, une approche unique qui associe gastronomie végétale, bien-être et responsabilité environnementale.



UNE CUISINE RESPONSABLE ET GOURMANDE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

- menus végétariens
- produits bio et de saison
- formats adaptés aux événements professionnels
- jusqu'à 300 participants

Une solution de restauration événementielle cohérente avec les engagements environnementaux des organisations.

Deux menus au choix – Printemps 2026

MENU DÉCOUVERTE

5 variétés de bouchées salées
2 variétés de bouchées sucrées

MENU SIGNATURE

8 variétés de bouchées salées
3 variétés de bouchées sucrées



EXEMPLES DE CRÉATIONS CULINAIRES

Des bouchées créatives qui valorisent les produits de saison et le savoir-faire culinaire.

MENU 7 PROPOSITIONS

BOUCHÉES SALÉES

- Purée aux olives méditerranéennes
- Tartelette aux légumes rôtis
- Crémeux de lentilles corail
- Houmous d'aubergine et cracker
- Carrot cake salé au cumin

BOUCHÉES SUCRÉES

- Chia façon tiramisu
- Flan coco et biscuit croustillant



Exemples de compositions

MENU 11 PROPOSITIONS

BOUCHÉES SALÉES

- Velouté froid de petits pois à la menthe fraîche
- Crémeux de betterave rôtie et pesto aux herbes
- Risotto de céleri aux épices douces
- Ratatouille de légumes cuisson lente
- Mini pissaladière végétale revisitée
- Terrine de légumes de printemps
- Falafel aux herbes cuit au four
- Crémeux de chia et concombre

BOUCHÉES SUCRÉES

- Cheesecake au matcha
- Gelée de fruits rouges
- Boules d'énergie aux dattes, coco et cacao

Les menus peuvent être adaptés selon l'événement et les contraintes alimentaires.



UNE EXPÉRIENCE POUR RENFORCER LA QUALITÉ DE VOS ÉVÉNEMENTS

En complément du buffet, Hanna propose une courte pause de méditation guidée.

Cette pause favorise la présence, la convivialité et la cohésion au sein du groupe. Elle accompagne naturellement un moment de célébration ou de rassemblement.

Adaptée aux événements d'équipe, séminaires et congrès

**Une parenthèse de calme et de présence
pour donner encore plus de sens à votre événement.**



UNE RESTAURATION QUI DONNE DU SENS À VOS ÉVÉNEMENTS

Offrez un buffet qui réunit :

- plaisir gastronomique
- responsabilité environnementale
- convivialité

Un événement qui nourrit les équipes... et le territoire.

Nous vous remercions pour votre confiance et restons à votre écoute pour toute personnalisation.

L'équipe Tree of Maya



ILS NOUS ONT DÉJÀ FAIT CONFIANCE

Tree of Maya accompagne des événements institutionnels, scientifiques et économiques engagés dans la transition écologique sur la Côte d'Azur.

25^e Congrès OSE – La décarbonisation dans les pays en voie de développement

Mines Paris – PSL

Campus Sophia Antipolis

Objectif Zéro Carbone : entreprises, passez à l'action !

CCI Nice Côte d'Azur & Communauté d'agglomération Sophia Antipolis

Azur Arena - Antibes

Conférence des Nations Unies sur l'Océan (UNOC)

Vitagora – Association professionnelle du réseau agroalimentaire

Théâtre l'Alphabet - Nice



CONSTRUISSONS ENSEMBLE UN ÉVÉNEMENT RESPONSABLE

Nous serions heureux d'imaginer avec vous un buffet adapté à votre événement.



www.treeofmaya.com



[Tree of Maya](#)



[Tree of Maya](#)

HANNA BORYS

Fondatrice – Tree of Maya

ÉRIC PARENT

Chef exécutif

Tree of Maya, basé sur la Côte d'Azur



contact@treeofmaya.com



06 76 55 76 38



Tree of Maya — nourrir les personnes et le territoire.



Photos: www.fraser-vincent.com