COMMUNIQUE DE PRESSE

Idbuffet invite le chef Benoît Molin

Création d'un Mange-debout signé Benoît Molin
En ligne dès le 1er Mai 2009

idbuffet.com

Cuisine en Chœur - Stéphanie Gay 06 61 40 18 51 stephanie.cuisineenchoeur@gmail.com

Idbuffet.com, un concept inédit

Le 1er traiteur en ligne.

- Commandes 24h/24
- Délai commande : 3 jours
- Cuisine de chef créative fraîche et moderne

Sur **www.idbuffet.com**, en quelques clics, particuliers et entreprises organisent leur réception et **commandent directement sur le site leur cocktail ou buffet** ainsi que les boissons et vaisselle de leur réception.

Idbuffet.com bouscule la réception

<u>Un succès en région parisienne !</u>

- **70 %** de croissance annuelle CA
- **2500 « réceptions »** en 3 ans
- **650 €** panier moyen en ligne
- Un Trophée Chef d'entreprise Magazine 2008
- Une pleine page dans Hôtellerie Restauration

Trophée Marketing-Vente 2008 chef d'entreprise Magazine

<u>Une ambition nationale</u>

Une ambition de développement national en partenariat avec les meilleurs traiteurs de chaque région : **Toulouse pour sept 2009**

Bordeaux et Marseille pour sept 2010

Idbuffet.com une très belle audience

Une clientèle très qualifiée

- particuliers et professionnels
- organisant une réception
- avec un fort potentiel achat en ligne

2500 réceptions en 3 ans

650 € panier moyen en ligne

Des visiteurs captifs

pages vues en 3 ans

15 000 visiteurs mensuels

11 pages vues par visite

Une puissance de frappe

17 000 inscrits à la newsletter

Soit 11 000 particuliers et

6000 professionnel

Idbuffet.com invite un grand chef !

Benoît Molin

Création d'un nouveau buffet cocktail au printemps

- **Le mange debout : un best seller chez idbuffet.com**
- **Ou le trouver ? www.idbuffet.com rubrique Menu Cocktail**
- **Revisité par Benoît Molin, le chef spécialiste des pièces de cocktail salées**

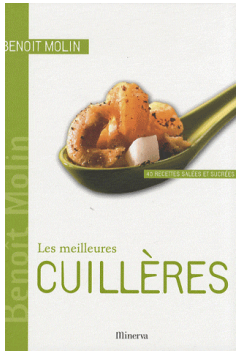
Cuisine en Chœur - Stéphanie Gay 06 61 40 18 51 stephanie.cuisineenchoeur@gmail.com

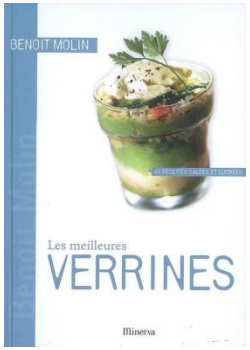
Benoît Molin, un chef de talent

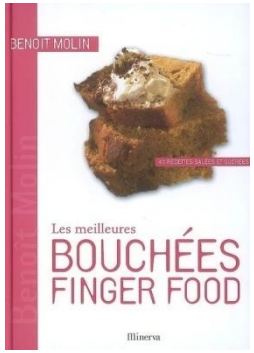
LENÔTRE PARIS

C'est aux côté de **Gaston Lenôtre** que **Benoît Molin** a développé son sens de la créativité et de l'assiduité dans le travail.

Fort de nombreuses expériences dans des hôtels, des pâtisseries et des restaurants prestigieux, Benoît anime depuis plusieurs années des **émissions culinaires sur la chaîne Cuisine TV.**







Parallèlement il est l'auteur de **nombreux ouvrages** aux Editions Minerva, à travers lesquels il s'est affirmé dans la **conception des petites pièces de cocktail** : verrines, bouchées, cuillères, verres gourmands… **Dès le 15 avril, Les Fougasses de Benoît aux éditions Minerva.**

Buffet Mange-debout
Benoît Molin

Au menu : créativité, fraîcheur et convivialité

Un menu de chef à 30/35 euros par personne
Un cocktail à partager encore plus frais et plus gourmand !

Verres gourmands, sucettes salées et sucrées, amuses-bouches de légumes
Timbales de salades colorées, petites bouchées pic et croc,
que l'on déguste en toute liberté.

Au total, une vingtaine de pièces signées Benoît Molin
où beaux produits de saison, nouvelles textures et associations inédites de saveurs
sont à l'honneur !
Le Mange-debout de Benoît Molin ravira les papilles de tous les épicuriens…
Promesse de chef !

En ligne le 1er Mai 2009

Sur www.idbuffet.com

Cuisine en Chœur - Stéphanie Gay 06 61 40 18 51 stephanie.cuisineenchoeur@gmail.com

IdBuffet en 2009

Une cuisine de chef encore plus créative :

→ Le Mange-debout de **Benoît Molin**, 1er Mai 2009

Des services en plus pour être toujours plus à l'écoute de ses clients :

→ Ouverture de **la boutique « The Shop »** où une sélection d'objets de déco, vaisselles, livres, ustensiles, sont proposés pour vos réceptions.

Accessible bientôt partout en France :

→ En septembre **2009**, ouverture sur Toulouse,

→ En septembre **2010**, ouverture sur Bordeaux et Marseille.

CONTACT RELATIONS PRESSE

CUISINE EN CHŒUR
Stéphanie Gay

06 61 40 18 51
Stephanie.cuisineenchoeur@gmail.com

cuisine
en chœur