

Headline text
font : Inria

primary

text #1A1A1A
background #F7F2E9

Text content
font : Inria

secondary

text #1A1A1A
background #DFD59A

dark

text #1A1A1A
background #C9A24A

darker

text #F7F2E9
background #7A1E2C

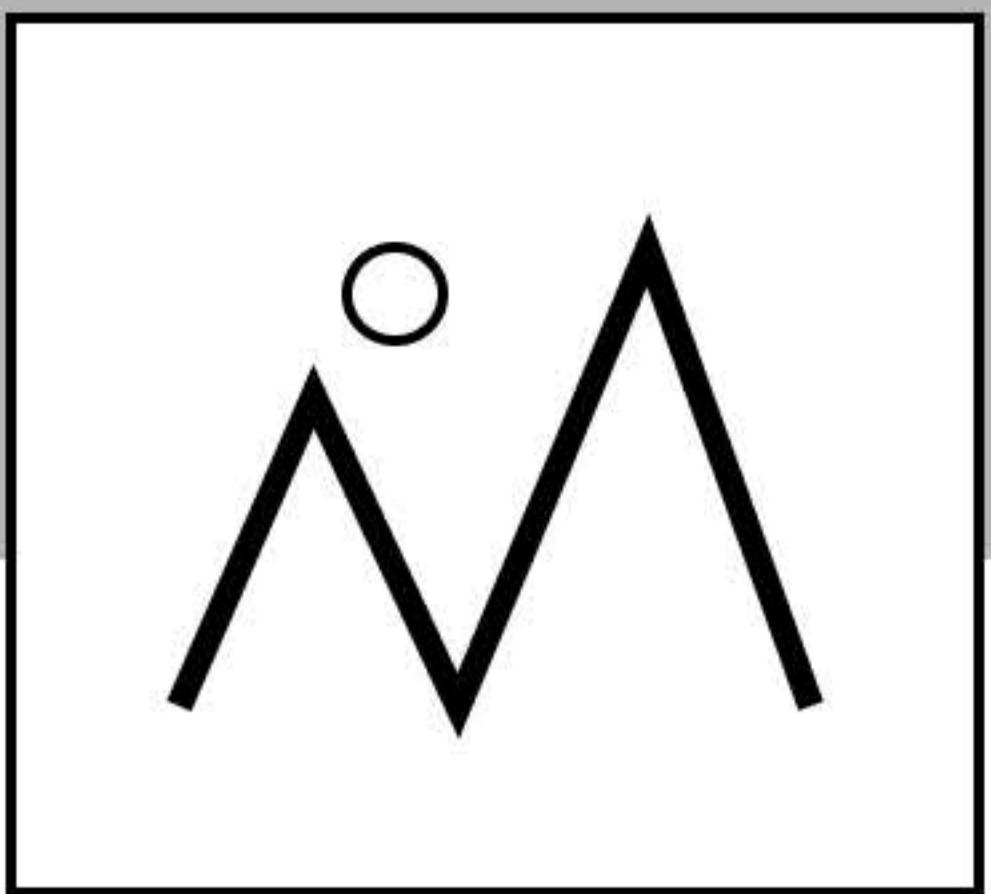
Voici un lien

text #7A1E2C

Voici un bouton

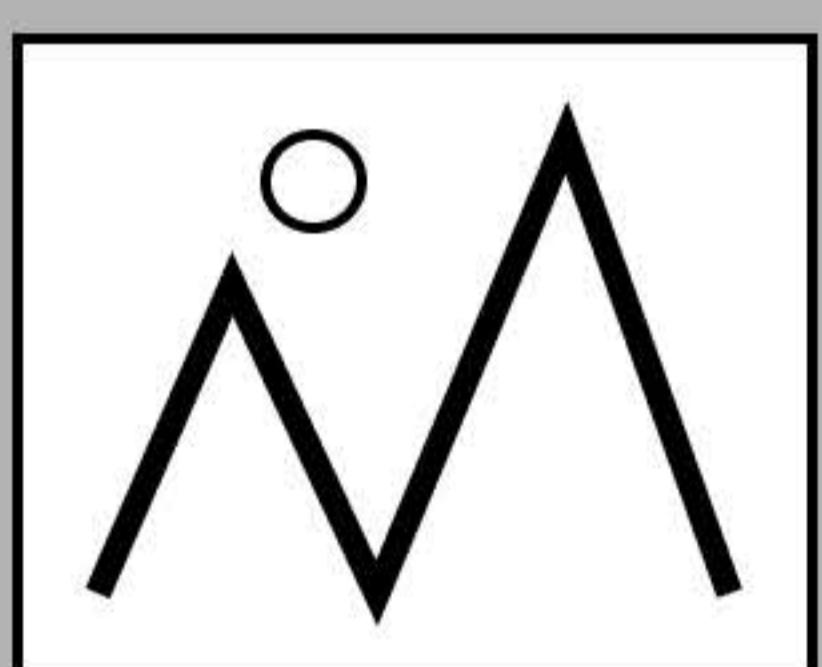
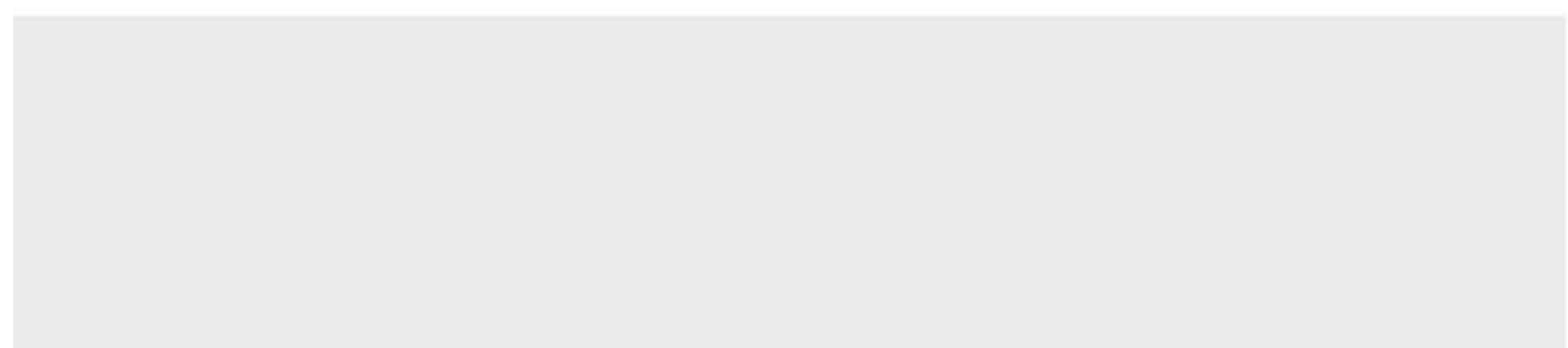
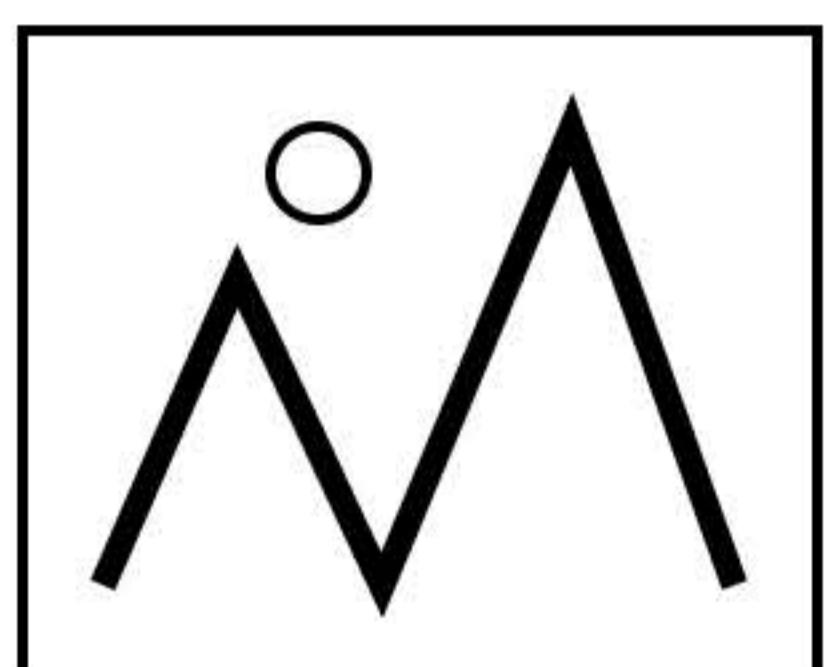
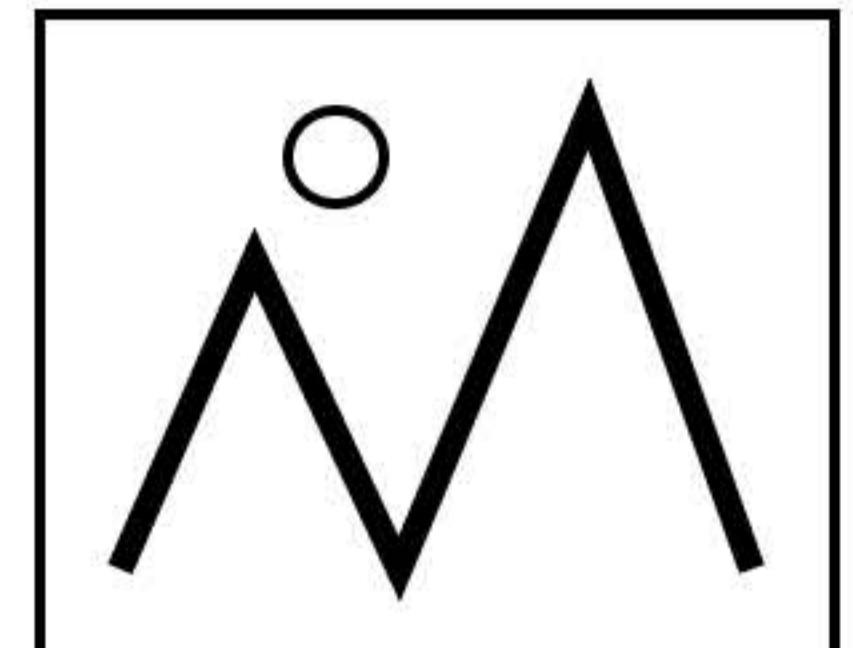
text #7A1E2C
background #DFD59A

Vite
& Gourmand

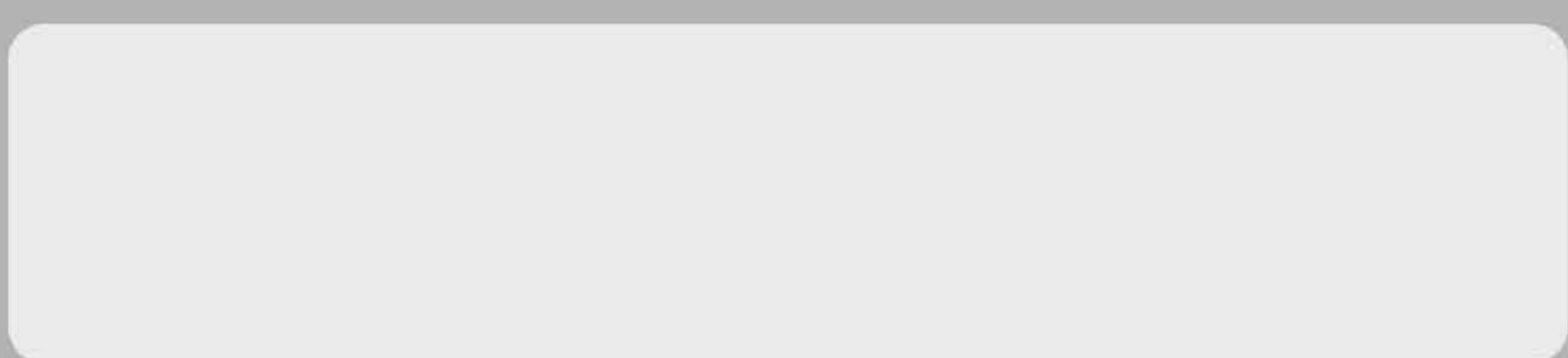
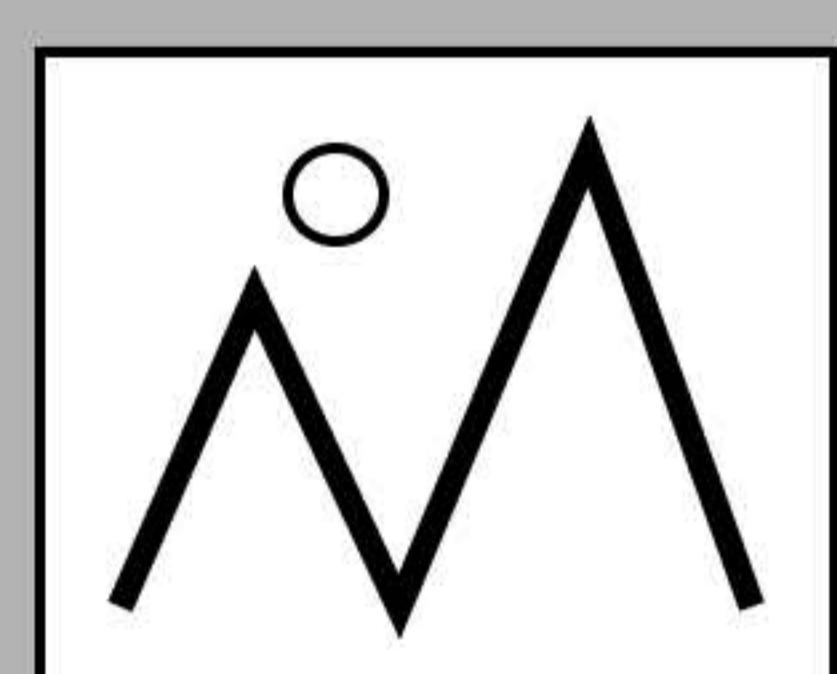


Lorem ipsum dolor sit amet

Lorem ipsum

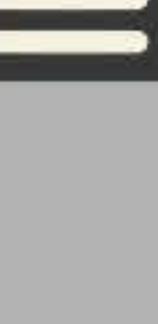
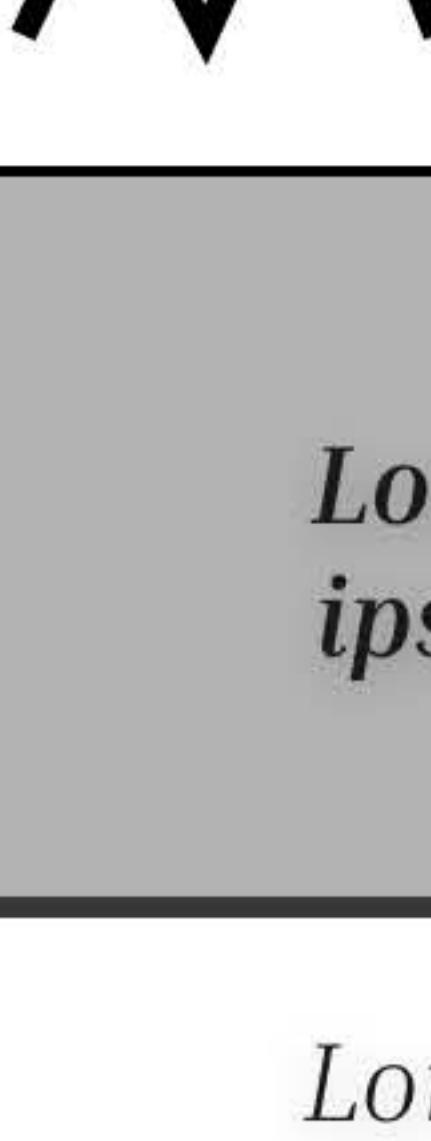


Lorem ipsum



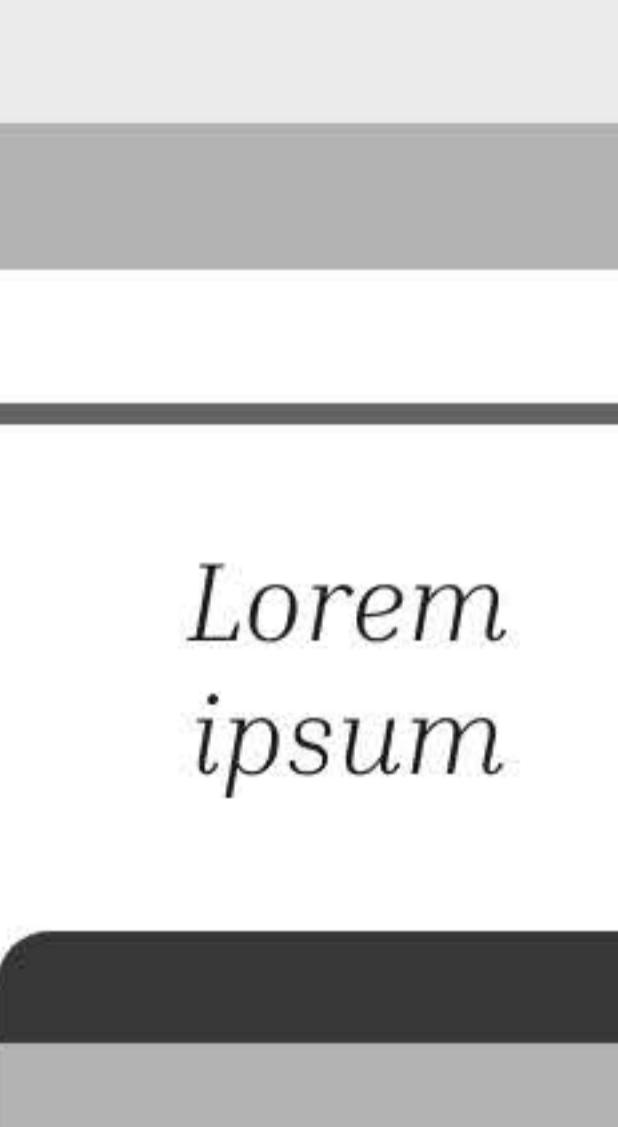
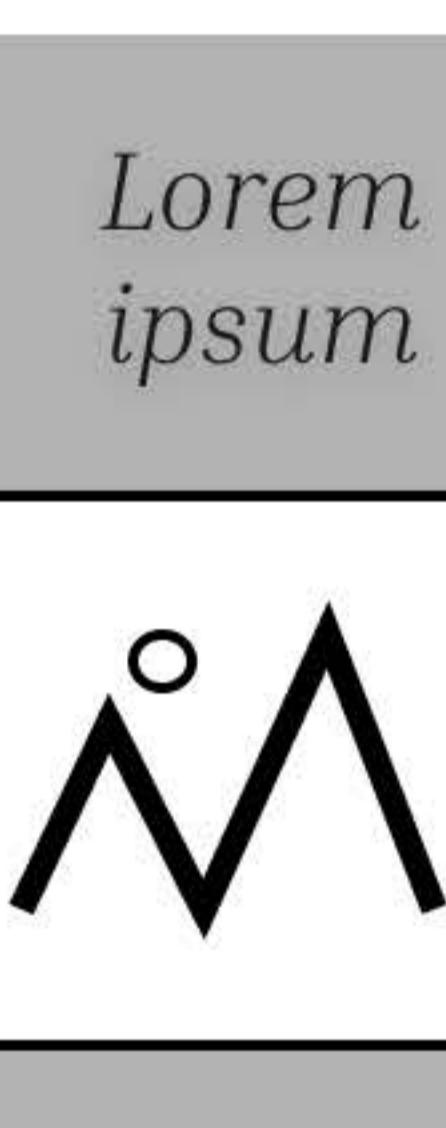
Lorem ipsum



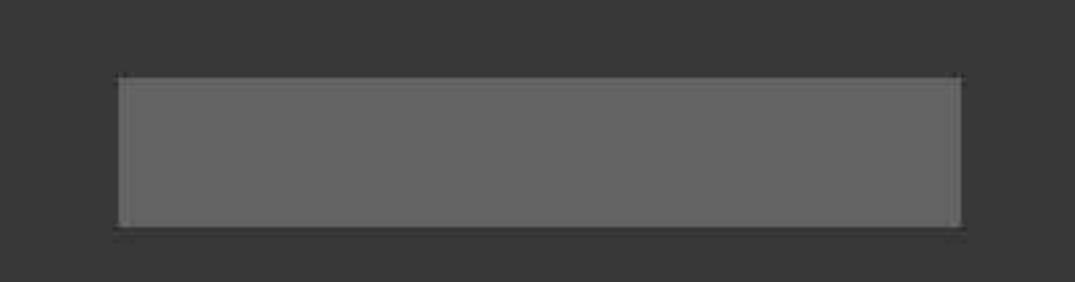
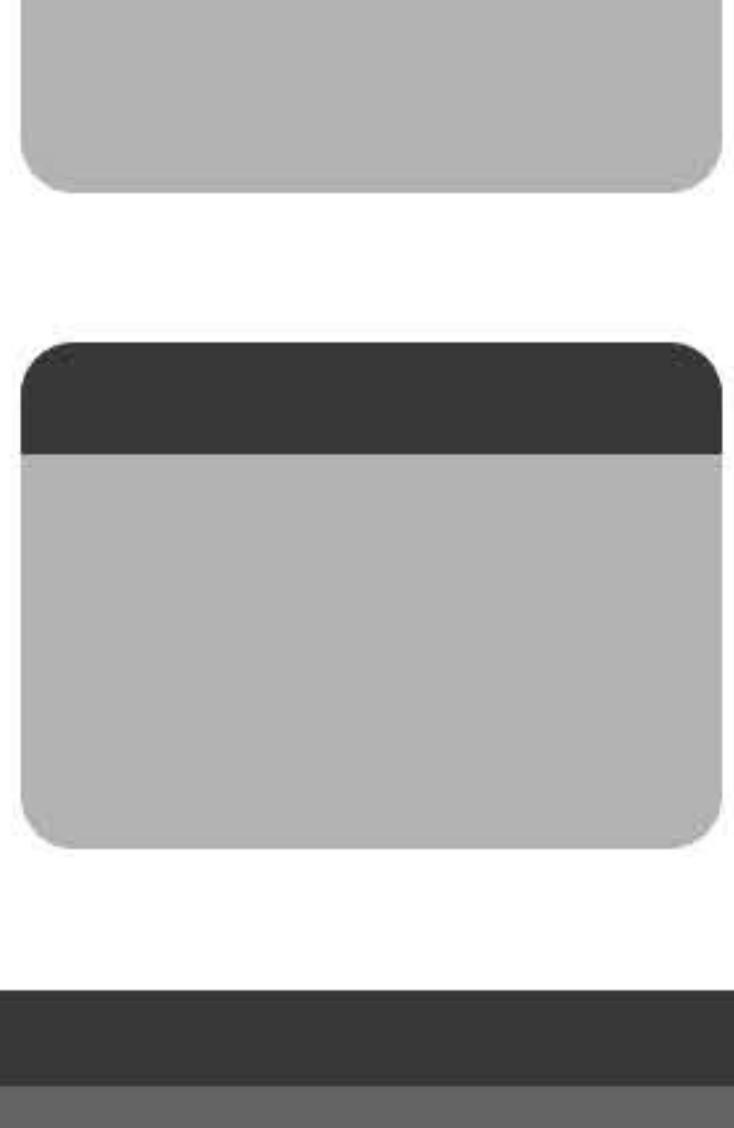


*Lore
ipsum*

*Lore
ipsum*



*Lore
ipsum*





Le traiteur de tous vos événements

depuis 25 ans

Une entreprise aux petits oignons

Vite&Gourmand régale Bordeaux et ses alentours avec une cuisine généreuse, authentique et pleine de saveurs. Fondée il y a 25 ans par Julie et José, deux passionnés de gastronomie et du travail bien fait, l'entreprise s'est construite autour d'une valeur essentielle : proposer des repas de qualité, préparés avec soin, adaptés à chaque occasion.



Traiteur de proximité, **Vite&Gourmand** accompagne tous vos événements, des repas du quotidien aux grandes célébrations : anniversaires, mariages, fêtes de fin d'année, Noël, événements professionnels et bien plus encore. Chaque prestation est pensée sur mesure, avec un menu en constante évolution, élaboré à partir de produits sélectionnés avec exigence et créativité.



Chez **Vite&Gourmand**, le professionnalisme repose sur trois équipes complémentaires : les équipes cuisine, logistique et livraison. Grâce à cette organisation structurée, chaque événement est assuré avec sérieux et efficacité.

L'équipe cuisine prépare chaque plat avec exigence, en sélectionnant des produits de qualité et en veillant autant au goût qu'à la présentation.

L'équipe logistique, planifie chaque événement avec précision : gestion des commandes, organisation du matériel, coordination des délais et anticipation des besoins spécifiques. **L'équipe de livraison** assure un transport rapide et sécurisé : ponctualité, sérieux et respect des conditions de conservation permettent aux clients de recevoir leurs commandes prêtes à être dégustées.



Retours d'expérience



Nata.33 (14/10/25) "Nous avons fait appel à Vite&Gourmand pour un anniversaire et tout était parfait. [...]"



LeonnY3C (23/03/25) "Nous commandons auprès de Vite&Gourmand plusieurs fois par an depuis [...]"



Maxxxie (25/01/26) "Repas de Noël commandé cette année : un vrai succès ! Les portions étaient généreuses, les saveurs [...]"



Lea_S (13/08/25) "Nous avons choisi Vite&Gourmand pour notre réunion familiale, et nous sommes ravis de notre expérience. [...]"



Le traiteur de tous vos événements

depuis 25 ans

*Une entreprise
aux petits
oignons*



Vite&Gourmand régale Bordeaux et ses alentours avec une cuisine généreuse, authentique et pleine de saveurs. Fondée il y a 25 ans par Julie et José, deux passionnés de gastronomie et du travail bien fait, l'entreprise s'est construite autour d'une valeur essentielle : proposer des repas de qualité, préparés avec soin, adaptés à chaque occasion.



Traiteur de proximité, **Vite&Gourmand** accompagne tous vos événements, des repas du quotidien aux grandes célébrations : anniversaires, mariages, fêtes de fin d'année, Noël, événements professionnels et bien plus encore. Chaque prestation est pensée sur mesure, avec un menu en constante évolution, élaboré à partir de produits sélectionnés avec exigence et créativité.



L'équipe logistique, planifie chaque événement avec précision : gestion des commandes, organisation du matériel, coordination des délais et anticipation des besoins spécifiques.

L'équipe de livraison assure un transport rapide et sécurisé : ponctualité, sérieux et respect des conditions de conservation permettent aux clients de recevoir leurs commandes prêtes à être dégustées.

Nos équipes à votre service



"Nous avons fait appel à Vite&Gourmand pour un anniversaire et tout était parfait. Les plats étaient délicieux, bien présentés et livrés à l'heure. L'organisation était fluide du début à la fin. Nous avons pu profiter pleinement [...]"



"Nous avons choisi Vite&Gourmand pour notre grande réunion familiale annuelle, et nous sommes ravis de notre expérience. La communication a été simple et efficace, les plats étaient délicieux et [...]"

nos horaires :

- du lundi au vendredi de 10h à 20h
- samedi & dimanche de 12h à 16h

[mentions légales](#)
[conditions générales de vente](#)

Le traiteur de tous vos événements

depuis 25 ans

Des menus pour toutes les occasions

Le Festif de Noël

Un menu raffiné et généreux, pensé pour sublimer vos moments en famille ou entre amis. Le menu Festif de Noël met à l'honneur des produits de saison soigneusement sélectionnés, alliant tradition et créativité. Des saveurs délicates, une présentation élégante et un équilibre parfait entre gourmandise et finesse

10 personnes minimum, 14€/pers

[en savoir plus](#)

Le Soleil de l'été

Un menu frais et lumineux, imaginé pour célébrer les beaux jours et vos repas en plein air. Le menu Soleil d'été met à l'honneur des produits de saison gorgés de saveurs, alliant légèreté et gourmandise. Des notes ensOLEillées, des couleurs éclatantes et un équilibre subtil entre fraîcheur et générosité.

20 personnes minimum, 12€/pers

[en savoir plus](#)

Le Mariage heureux

Un menu élégant et harmonieux, imaginé pour célébrer l'amour et sublimer ce jour unique. Le menu Mariage heureux met à l'honneur des produits d'exception soigneusement sélectionnés, alliant raffinement et émotion. Une présentation soignée et un équilibre parfait entre tradition et modernité.

25 personnes minimum, 18€/pers

[en savoir plus](#)

Le Trend business

Un menu structuré et raffiné, pensé pour accompagner vos événements professionnels avec distinction. Le menu Trend business met à l'honneur des produits de qualité, alliant efficacité et créativité. Des saveurs maîtrisées, une présentation élégante et un équilibre idéal entre légèreté et sophistication.

30 personnes minimum, 18€/pers

[en savoir plus](#)

Le Happy birthday

Un menu festif et gourmand, conçu pour célébrer chaque année avec joie et convivialité. Le menu Happy birthday met à l'honneur des produits savoureux et colorés, alliant plaisir et générosité. Des notes sucrées et salées, une présentation pétillante et un équilibre parfait entre surprise et tradition.

10 personnes minimum, 16€/pers

[en savoir plus](#)

Le Total vegan

Un menu créatif et engagé, imaginé pour révéler toute la richesse du végétal. Le menu Total vegan met à l'honneur des produits de saison et des associations audacieuses, alliant équilibre et inventivité. Des saveurs surprenantes, une présentation raffinée et une harmonie parfaite entre bien-être et gourmandise.

10 personnes minimum, 13€/pers

[en savoir plus](#)

Le Special Pâques

Un menu printanier et chaleureux, pensé pour célébrer le renouveau et les moments partagés. Le menu Spécial Pâques met à l'honneur des produits de saison, alliant douceur et caractère. Des notes délicates, une présentation colorée et un équilibre harmonieux entre tradition et fraîcheur.

20 personnes minimum, 14€/pers

[en savoir plus](#)

Le Grandes Familles

Un menu généreux et convivial, conçu pour rassembler toutes les générations autour de la table. Le menu Grandes Familles met à l'honneur des produits simples et savoureux, alliant authenticité et partage. Des recettes réconfortantes, une présentation chaleureuse et un équilibre parfait entre gourmandise et simplicité.

20 personnes minimum, 12€/pers

[en savoir plus](#)

Le Tradition campagnard

Un menu authentique et généreux, inspiré des recettes d'antan et du terroir. Le menu Traditionnel campagnard met à l'honneur des produits locaux soigneusement sélectionnés, alliant rusticité et finesse. Des saveurs franches, une présentation sincère et un équilibre harmonieux entre tradition et convivialité.

10 personnes minimum, 17€/pers

[en savoir plus](#)

Le Fraîcheur de l'océan

Un menu frais et iodé, inspiré par les richesses marines et les saveurs du littoral. Le menu Fraîcheur de l'océan met à l'honneur des ingrédients soigneusement sélectionnés, alliant finesse et authenticité. Des arômes délicats, une présentation lumineuse et un équilibre subtil entre fraîcheur et gourmandise.

10 personnes minimum, 18€/pers

[en savoir plus](#)