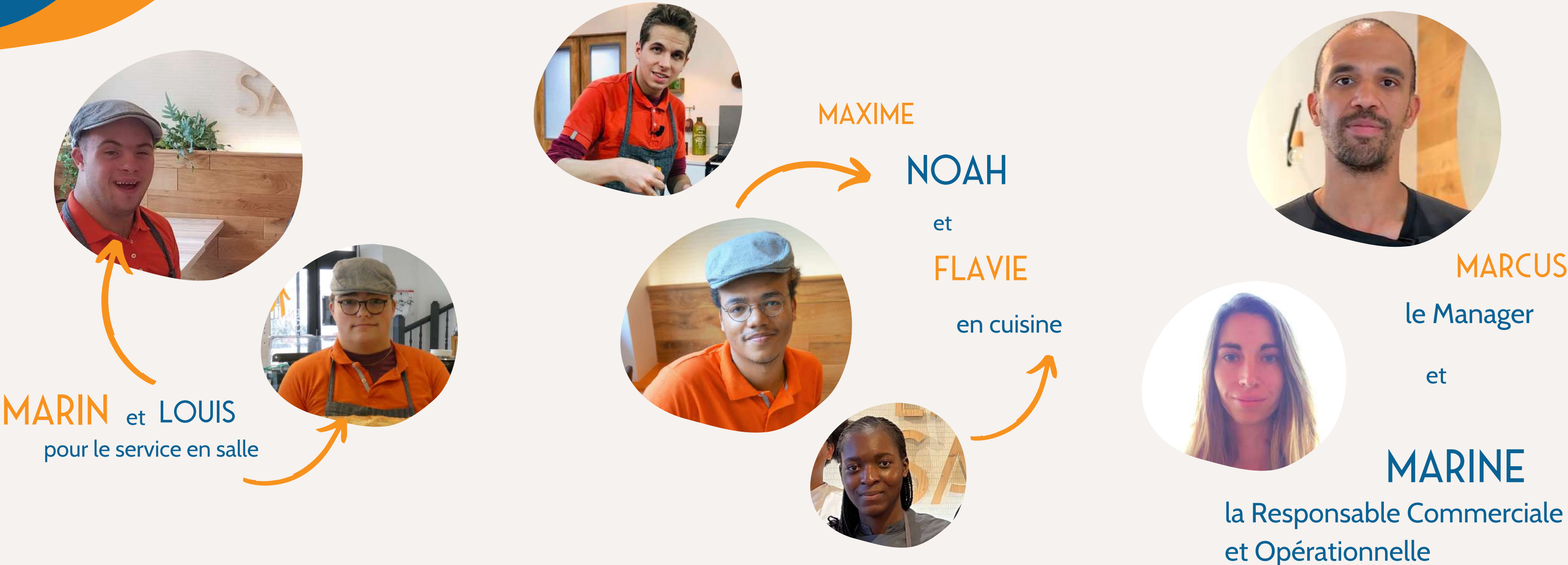


EN  SAVEURS  
RESTO INCLUSIF

LE TRAITEUR DE VOS ENVIES  
"SIMPLEMENT DIFFÉRENT"

Restaurant créé par  
Nathalie et Christophe Gerrier

# EN 10 SAVEURS DÉVELOPPE L'EMPLOI DE PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP MENTAL/COGNITIF.



Mais c'est avant tout une équipe de choc...

# NOUS CONTACTER

Nous livrons la région  
parisienne



**Marine Mallette** | Responsable Commerciale et Opérationnelle  
06 98 43 01 42  
commercial@en10saveurs.com



[en10saveurs.com](https://en10saveurs.com)

[boxrse.com](https://boxrse.com)

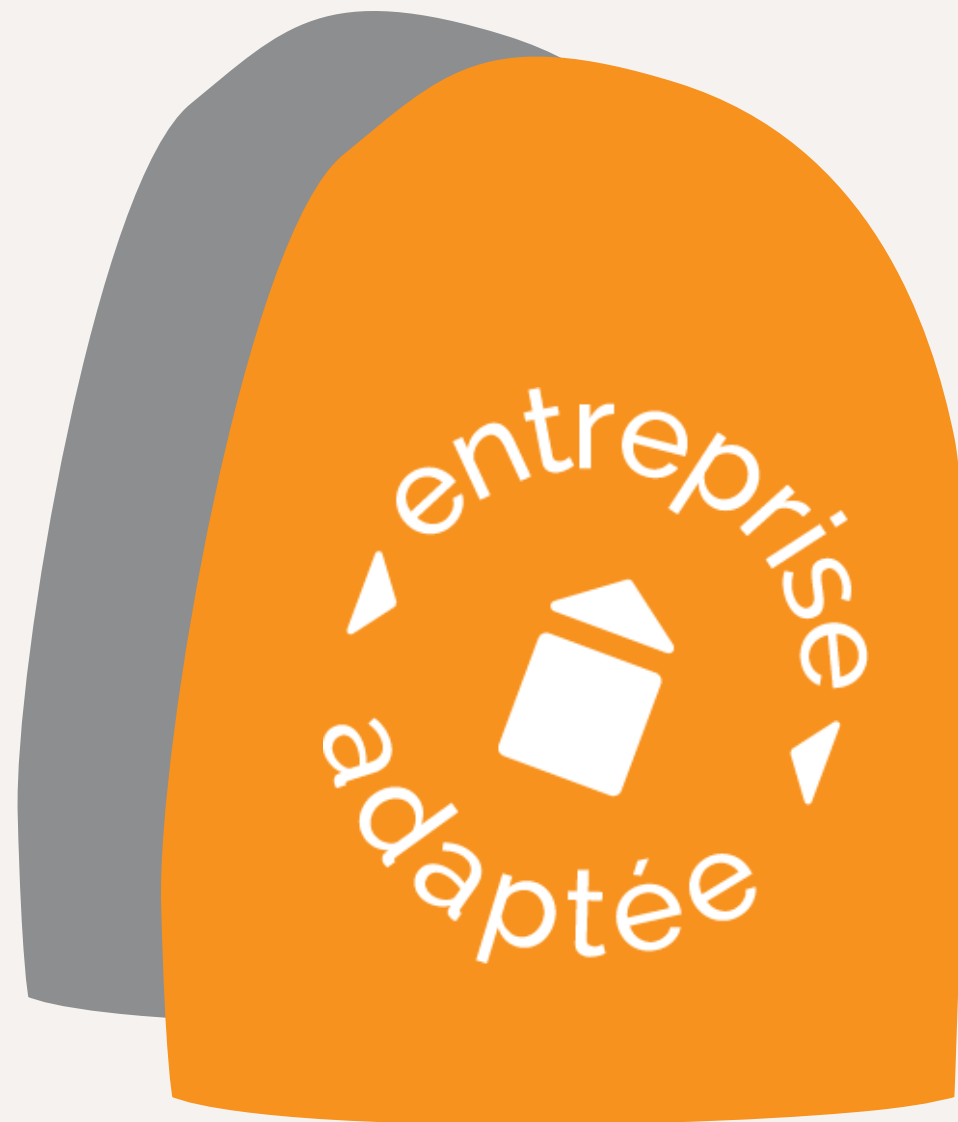
**Marcus Legré** | Manager du restaurant  
01 55 46 89 94 ou 06 71 23 44 58  
39 rue Raspail | 92300 Levallois-Perret

## POUR TOUTE DEMANDE PARTICULIÈRE :

**Nathalie Gerrier** | Direction  
06 24 66 72 11  
nathalie.gerrier@en10saveurs.com

**Christophe Gerrier** | Direction  
06 49 63 56 63  
christophe.gerrier@en10saveurs.com

# ENTREPRISE ADAPTÉE, QU'EST-CE QUE C'EST ?



→ "C'est une entreprise du milieu ordinaire, soumise aux dispositions du code du Travail, qui a la **spécificité d'employer au moins 55 % de travailleurs en situation de handicap parmi ses effectifs.**

Ces travailleurs sont recrutés parmi les personnes sans emploi les plus éloignées du marché du travail.

L'entreprise adaptée permet à ses salariés d'**exercer une activité professionnelle dans un environnement adapté à leurs possibilités.**"

*Source : Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion*

→ **Notre choix chez En 10 Saveurs :**  
70% de nos salariés sont en situation de handicap et nous embauchons des jeunes en situation de handicap mental / cognitif.

**Pourquoi ?**

Parce que c'est la 1ère cause de discrimination à l'embauche dans le monde.

# RESTAURANT-TRAITEUR

## Nos 3 activités

1

Un restaurant de déjeuner de quartier,  
type vente au comptoir à Levallois-Perret

2

Un service traiteur avec plateaux repas, petits-déjeuners et  
cocktails/buffets sur-mesure, pour tous vos événements  
d'entreprise

3

Des paniers gourmands Handi et Éco-responsables pour vos  
cadeaux d'entreprises, CSE...





## PLATEAUX REPAS

Nos formules (couverts et pains fournis)

- Plat : 12,50 €HT / personne
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 15,00 €HT / personne
- Entrée + Plat + Dessert ou Boisson : 17,50 €HT / personne
- Entrée + Plat + Dessert + Boisson : 20,00 €HT / personne
- Entrée + Plat + Fromage + Dessert + Boisson : 22,00 €HT / personne

Formules Premium à partir de 25,00 €HT / personne



## PETITS-DÉJEUNERS à partir de 15 pers.

Livraison de thermos de café/thé, jus de fruits pressés minute, fruits, viennoiseries, petit gâteaux et petits beurre personnalisés avec message pour votre événement

*Nous consulter pour les tarifs*



## COCKTAILS/BUFFETS entre 10 et 300 pers.

Verrines, navettes, mini feuilletés, canapés, tartelettes, truffes... salé ou sucré

Avec ou sans service

*Nous consulter pour les tarifs*



## NOS DÉMARCHES ÉCO-RESPONSABLES

- Nous tendons le plus possible vers le "Zéro plastique"
  - Possibilité de vaisselle "en dur"
  - Livraison à vélo si possible
  - Fruits et légumes de saison
- ... et nous tentons d'en faire un peu plus chaque jour.

## LIVRAISON

Nous livrons en Ile-de-France  
*Nous consulter pour les tarifs*

Tous nos plats sont faits maison | Devis sur-mesure | Formules différentes au gré des saisons



## ENTRÉE

Petites salades de saison,  
empanadas, soupes



## BAR À SALADES, PÂTES ET TARTES

Tous les jours, recettes variées  
en fonction de la saison et des  
idées du chef !

## MENU

JANVIER-FÉVRIER

## DESSERT

Tarte aux pommes, carrot cake, tiramisu  
Compote maison, tarte citron, flan coco  
Tarte noix de pécan caramel, crumble aux  
pommes, fondants choco, fromage blanc

## PLATEAUX-REPAS

### LUNDI

Saumon en gratin et penne rigate

### MARDI

Poulet basquaise et riz parfumé

### MERCREDI

Filet de poisson du jour et Dahl de  
lentilles corail

### JEUDI

Blanquette de dinde et écrasé de  
légumes de saison

### VENDREDI

Club sandwich du moment et frites de  
patates douces



# MENU

JANVIER-FÉVRIER

## PETITS-DÉJEUNERS

Café, thé

Jus de fruits : notamment jus de  
pommes d'ESAT

Mini-viennoiseries

Petits-beurre avec des messages

Cookies, muffins ...

## COCKTAIL/BUFFET

Nous travaillons nos propositions  
autour du salé et du sucré :

### **SALÉ :**

Mini feuilletés, navettes, verrines,  
produits frais

### **SUCRÉ :**

Mini fondants au chocolat, verrines,  
mini tartelettes

Notre carte évolue en fonction des  
saisons, des besoins et de nos idées !





# NOS RÉALISATI NS...





# NOS RÉALISATI<sup>😊</sup>ONS...



# ENVIE D'UNE PRESTATION SUR-MESURE ? C'EST POSSIBLE !

Ce que nous avons déjà fait...

- Événement dans un lycée avec un vélo à smoothie
- Création d'une cafétéria En 10 Saveurs dans une entreprise
- Sensibilisation à l'emploi de personnes en situation de handicap mental / cognitif autour d'un déjeuner partagé
- Rencontre avec des jeunes de classes Ulis dans les bureaux sur le thème « Goûtez la différence » avec des gâteaux surprenants ! (courgettes-chocolat, potiron-cannelle... )
- Machine à Popcorn dans un hall d'entreprise

Nous sommes ouverts à tout type d'idées !

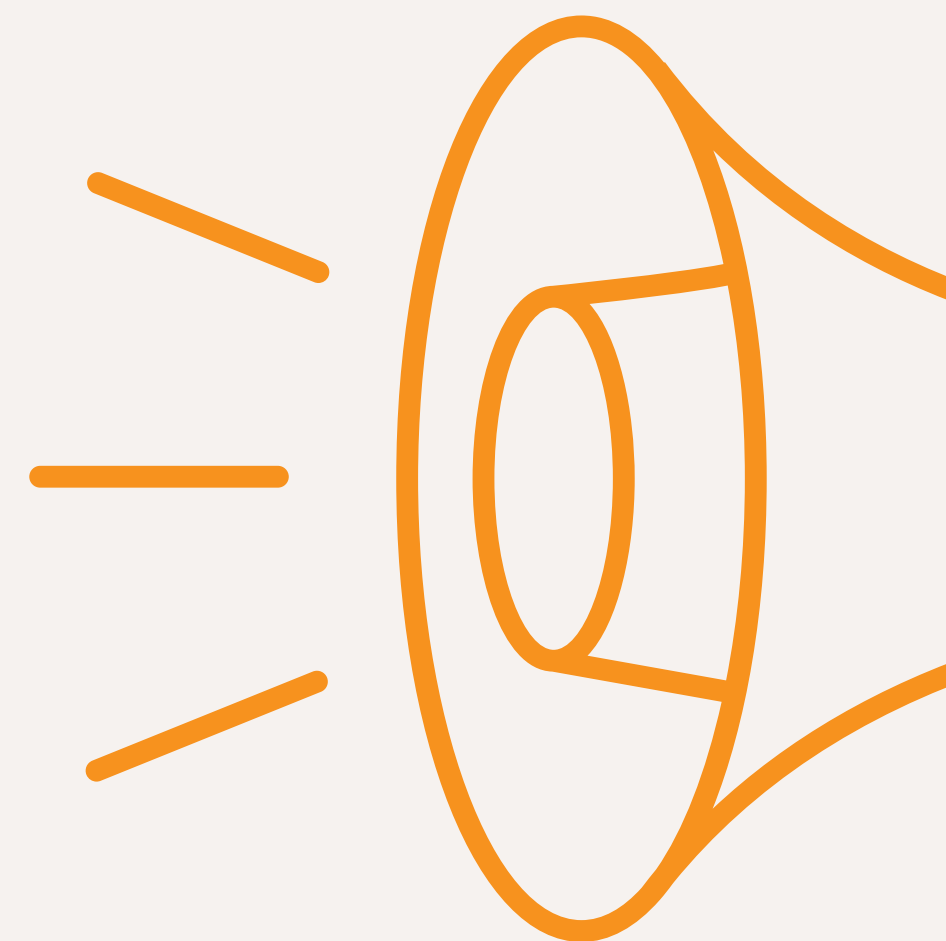




ILS NOUS FONT CONFIANCE

# ON PARLE DE NOUS

- **Concours** : lauréats du Prix Stars et Métiers "Artisan de l'année 2022" et lauréats de la catégorie « Sortie de Tempête » du concours Made in 92
- **Radio** : France Bleu (L'Happy Hour), France Inter (Esprit d'Initiative), RTL
- **TV** : TF1 (7 à 8 en 2021 et JT en 2019), CNews (Pascal Praud)
- **Presse d'actualités** : Le Parisien, Yahoo Actualités, Info Levallois
- **Presse spécialisée handicap** : Handicaps Info, Guide Néret, Cap Emploi 92, handicap.fr
- **Presse spécialisée restauration** : La Cuisine Pro, CHR-CHD, Néo-Restaurations
- **Presse loisirs** : Sortir à Paris, Où Déjeuner ?



MERCI !

EN 10 SAVEURS  
RESTO INCLUSIF