

# (RE)DÉCOUVREZ EUREST DANS LE SUD- OUEST !

Tout bon  
pour vous !

**Eurest**

Faire le bon autour de nous.





**EUREST,  
RESTAURATEUR  
AVANT TOUT !**

# Eurest

La marque dont la vocation est de faire en sorte que le bon profite à tous.

## VISION

Avec des millions de repas servis chaque année, la responsabilité de la restauration collective dépasse l'assiette.



## VALEURS

Collectif,  
Engagé,  
Bien-être



## MISSION

Réinventer la restauration d'entreprise pour que le bon profite à tous : aux convives, quels que soient leurs goûts et où qu'ils soient, aux partenaires, à la planète...





## Un collectif pour faire ce qui est bon pour la planète

Une cuisine respectueuse des saisons, rigoureuse dans le choix de nos ingrédients et dans notre façon de les cuisiner.

## Un collectif engagé pour le bon dans votre assiette

Notre objectif de restaurateur : répondre à toutes les envies en vous proposant des recettes aux inspirations bistrot, voyage et bien-être. Une cuisine de bon sens, simple et bien faite.

## Un collectif pour le bon partout, tout le temps

Le bon sur place, à emporter, pour un maximum de liberté ... à midi ou à 17h, pour prendre son temps à table ou pour rapporter à la maison !

# RESTAURATEURS AVANT TOUT !



Cellule culinaire au service de l'efficacité



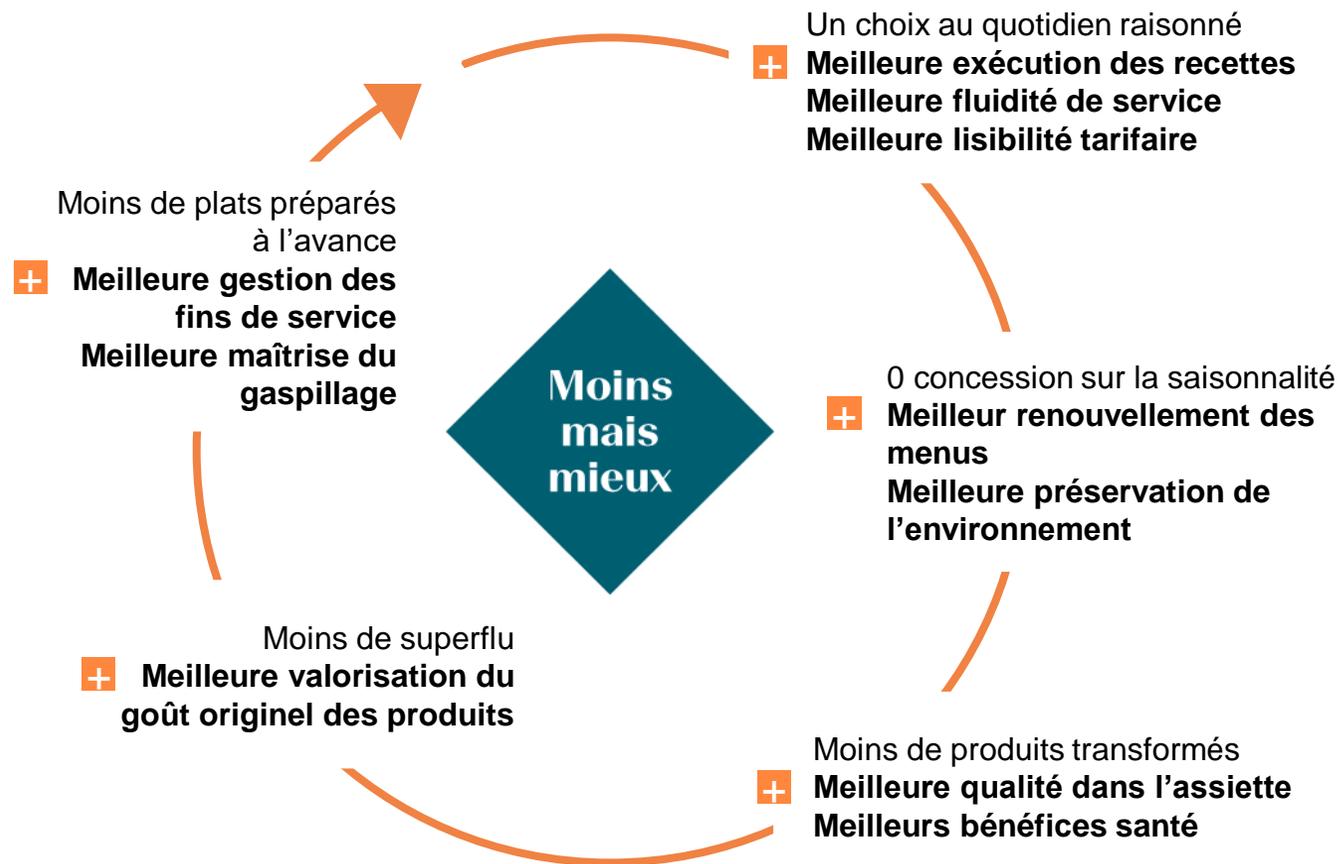
Process de création culinaire garant de l'excellence opérationnelle



Mise à disposition d'outils performants pour accompagner les Chefs



## UNE RESTAURATION DE BON SENS





**Arnaud MAISONNAVE**  
Chef exécutif Eurest Sud-  
Ouest





**« Pour les mordus de viande et les fondus de poireaux »**

**BISTROT**

Une cuisine « héritage » interprétée avec maîtrise et générosité

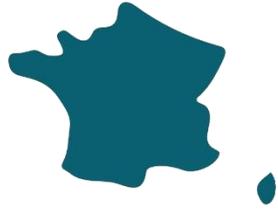
**VOYAGE**

Des saveurs d'ici et d'ailleurs qui reflètent la diversité de nos influences

**BIEN-ÊTRE**

Le végétal au cœur de l'assiette, une approche plus respectueuse du produit et de la planète





FRANCOVORE &  
LOCAL



ŒUF-REUX



SAISONNALITÉ



AGRICULTURE ET  
CULTURE RAISONNÉES



FRAIS

0

PRODUIT  
ULTRA-TRANSFORMÉ



GARDER L'ÉQUILIBRE

Zéro

GASPI



PÊCHE DURABLE

« Préférer le  
producteur du coin  
à celui qui est très  
très loin »

# « Faire du bien au corps au-delà des papilles »

Des **fruits et légumes**  
en entrée,  
en accompagnement  
et en dessert

1 **plat végétarien**  
sans viande, sans  
poisson ou produit de la  
mer tous les jours

Des **légumineuses**  
3 à 5 fois par semaine

Une recette  
à base de **supers  
aliments**  
tous les jours



Des **produits  
céréaliers complets  
non raffinés**  
au moins 1 fois par  
semaine

**Poisson gras et  
maigre** au moins 2 fois  
par semaine



Des **encas salés ou  
sucrés préparés sur  
place** chaque jour à  
emporter partout, tout  
le temps !

Des recettes à base de  
**graines oléagineuses  
ou fruits à coque non  
salés**

## Commande multicanal

Au comptoir dans le point de vente

Sur mobile via Foodi



Click & Collect



Service à table

En frigo connecté

En casier connecté (à l'étude)

Sur place



Click & Pass



Click & Seat

A emporter

A la maison

Ailleurs ...

## Consommation où on le souhaite

Une équipe  
passionnée, inspirée  
et engagée !



**Guilhem RIEUNIER**  
Directeur Développement et  
Fidélisation Grand Sud-Ouest



**Marie GROBOST-LABORDE**  
Responsable Développement  
Nouvelle-Aquitaine



**Hugo HABIB**  
Responsable Développement  
Occitanie



**Olivier GELAD**  
Directeur de Clientèle



**Marie-Paola MERLE**  
Responsable Fidélisation



# Eurest

Faire le bon autour de nous.

**Tout bon  
pour vous !**



Document confidentiel, propriété d'Eurest - CGF, à usage strictement interne

