



COCKTAIL EN LIVRAISON

ISMIN

JEUDI 15 OCTOBRE 2021

120 PERSONNES



FLEUR DE SEL

RECEPTION

LE COCKTAIL

16 pièces salées/ personne

FLEUR DE SEL
RECEPTION

CANAPÉS FROIDS

Tataki de bœuf au soja

Brochette de tomates mozza et basilic V

Assortiment de sushi

Mini bouillabaisse

Mini aioli revisité V

Crevette roulée à la menthe et carotte croquante

SANDWICHES

Mini pain Brie de Meaux et pousse d'épinard V

Mini pain suédois, saumon fumé et citron vert

Confit de tomates & parmesan V

LES VERRINE SALÉES

Tartare de saumon aux agrumes

Carpaccio de bœuf, câpres et Parmesan

Courgette, féta et menthe fraîche V

SALAD' BOX

Petit épeautre et herbes folles V

Salade César

Salade de riz façon Niçoise



LE COCKTAIL

4 pièces sucrées/ personne

LES FRUITS

Brochettes de fruits frais

MIGNARDISES

Guimauve framboise/ litchi

Tartelette au citron meringuée

Chou chocolat

Cannelé à l'orange

Tartelette chocolat passion

Mini macaron

Chouquette à la chantilly

Tartelette framboise pistache



CONDITIONS GENERALES

TARIF 21,50€ HT / PERSONNE (TVA 5,50%)

La livraison sur le lieu de réception en caisse isotherme

Récupération du matériel le lendemain ou surlendemain

Serviettes cocktail fournies

Mini couverts jetables

La fourniture des boissons soft rafraîchis (Vittel, Perrier, coca, coca zéro, jus de fruits)

Gobelets jetables inclus





ECO RESPONSABILITE

ACHAT RESPONSABLE

- Sélection de productions locales ou fournisseurs locaux
- Utilisation optimale de produits du commerce équitable
- Choix de fournisseurs certifiés
- Nous privilégions des achats sans emballages individualisés (à l'exception du sucre pour des questions d'hygiène) afin de limiter la production de déchets.
- Nous proposons des fruits et des légumes de saison et de proximité.

LOGISTIQUE

- Véhicules frigorifiques récents, avec certificats environnementaux conformes à la norme ISO, et contrôles extrêmement stricts en matière de développement, de production et de recyclage.
- La gestion de la chaîne du froid pour les denrées périssables répond à des réglementations strictes qui mettent en jeu diverses technologies. Depuis le protocole de Montréal, les réfrigérants CFC (chlorofluorocarbone) et HCFC (hydro chlorofluorocarbone) ont été interdits et remplacés par des gaz de substitution non polluants.
- Mutualisation des livraisons
- De manière générale, nous cherchons à limiter les déplacements par la mise en place d'une organisation logistique optimale.

LES EMBALLAGES

- Utilisation d'emballages biodégradables : (Norme Européenne EN NF 13432, pour la valorisation des emballages par le compostage et la biodégradation).
- corbeilles et paniers en bois,
- gobelets biodégradables à 95%,
- assiettes, plateaux repas, et petits contenants Bio 100% biodégradable (bambou, cannes à sucre, bois, carton...)

ENGAGEMENT HUMAIN

- Développer et améliorer la communication dans l'entreprise.
- Surveiller et améliorer les conditions de travail et de sécurité
- Réduire les risques de glissades, de chutes, d'incendies, de déplacement du matériel et circulation des salariés, routier - Améliorer les conditions de manutentions et l'ergonomie des postes de travail
- Eviter les stress au travail pour accroître équilibre et productivité
- Former aux règles d'hygiène alimentaires et suivre un rappel de formation chaque année,
- Accroître l'implication des dirigeants et salariés dans le système éducatif par l'accueil de stagiaires et apprentis.

GESTION DES DECHETS

- Respecter le tri sélectif (laboratoire, bureaux, retour prestation):
- Tri du carton des emballages, verre, papier, renvoi des toners et cartouches d'imprimantes
- Sensibiliser son personnel à la consommation excessive de film étirable, essuie-tout...
- Recycler ses huiles usagées et fait appel à une entreprise extérieure.
- Contrôler le rejet des détergents:
- sensibilisation du personnel aux méthodes de nettoyage pour limiter l'utilisation de produits d'entretien inutiles ou en excès,
- contrôles réguliers de la concentration en produits des centrales de nettoyage.