



**DONNER À CHACUN LE
POUVOIR D'AGIR**

#RESTAURERLATERREENSEMBLE



Cher Sud Eat Partner,

Comme disait ma maman : « Il faut sortir de table avec une petite faim ... »

*Je ne sais pas vous mais moi je sors de table avec une grosse faim : celle d'apporter modestement à ma planète les recettes et les réflexes, qui peuvent aider les gens à la ramener vers un meilleur équilibre.
Ça tombe bien, je suis traiteur !*

J'ai changé ma façon de faire pour accompagner les convives dans toute la France, d'abord les travailleurs et en priorité les télétravailleurs souvent isolés, à repenser leur consommation alimentaire.

Nous nous sommes mis au boulot très sérieusement pour partager avec vous les nouvelles saveurs d'une frugalité joyeuse.

Rejoignez-nous si vous le voulez bien : nous allons apprendre à décarboner notre consommation alimentaire (au plus près du vrai).



Ghyslain Morvan - Accords de «Montpellier» - Janvier 2021



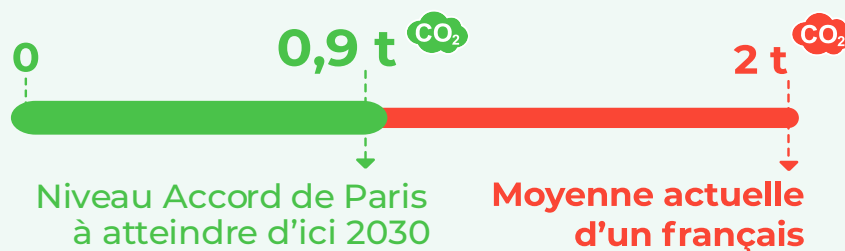
NOTRE PROJET

Nous proposons **une solution de restauration joyeuse**
qui permet à chacun de **passer à l'action**
pour **sauver la terre**
avec la conscience d'avoir un **impact mesurable**

NOS OBJECTIFS

1

Réduire l'empreinte carbone du secteur alimentaire, et inniter chacun aux bons gestes à adopter, car oui nous avons tous un rôle à jouer et nous souhaitons vous accompagner joyeusement !



2

Vous livrer de bons repas à la semaine (pack de 5) et vous permettre de faire une pause dans votre journée et de prendre du plaisir.



NOS ACTIONS AU QUOTIDIEN

Toute l'équipe mobilisée autour de 6 axes forts

1 Choix des marchandises

Cette semaine nous avons réduit le poids CO² des plats de 36% en privilégiant les ingrédients à faible émission de Gaz à Effet de Serre (GES).



2 Achats responsables

En France, les aliments parcourent en moyenne 3 000km !!
Nous avons pour objectif 200km, soit 15 fois moins !



3 Cuisine propre

Toutes les semaines l'équipe se plie en 4 pour trier scrupuleusement les déchets et réduire au maximum les dépenses énergétiques (environ -10% !)



Nouvelle barquette !!!!

4 Emballages & matériaux

Le 0 plastique n'existe pas encore mais voici notre innovation : 2g de plastique au lieu de 22, et 81,25% de carton recyclé !
C'est un geste fort pour la planète !

5 Livraisons

Plus on est de fous, plus on rit !
Nous mutualisons la livraison avec un max de producteurs pour limiter l'empreinte carbone, et plus on sera nombreux et plus ce sera vertueux ! Partagez avec vos amis !



6 Derniers gestes

À vous de jouer !



NOTRE MENU

Pack **5 repas** savoureux

Idée de recette sur une semaine

Semaine du 29 mars au 2 avril

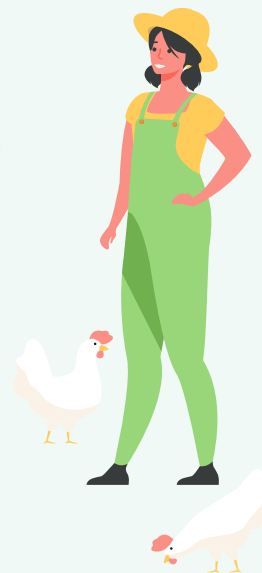
Plat : Pavé de colin au Saint-Nectaire, endives braisées et pommes-de-terres nouvelles vapeur

Plat : Polenta crémeuse aux olives, courgette grillée napolitaine

Plat : Gratin de poireau au cabécou de chèvre, riz pilaff



Plat : Tortellini ricotta épinards, aubergines et cébettes au basilic

Plat : Rougail de crevette et seiche, riz sauvage

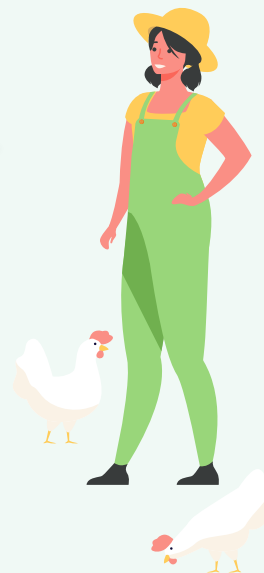


NOS OFFRES

Pack **5 repas** savoureux

NBR DE PERSONNE	NBR DE REPAS	PRIX PACK	PRIX REPAS
1	5	44,90€ TTC	8,98€ TTC
2	10	77,40€ TTC	7,74€ TTC
 3	15	109,90€ TTC	7,33€ TTC
4	20	142,40€ TTC	7,12€ TTC
5	25	174,90€ TTC	7,00€ TTC
 10	50	337,40€ TTC	6,75€ TTC
20	100	663,40€ TTC	6,62€ TTC
50	250	1637,40€ TTC	6,55€ TTC

Commandez pour plusieurs personnes et **bénéficiez d'une remise !**



VOTRE CONTACT

SOLENNE CADUC

07 48 72 08 16

event@traiteur-grand.fr



SOUTENEZ-NOUS !

www.sud-eat.fr

