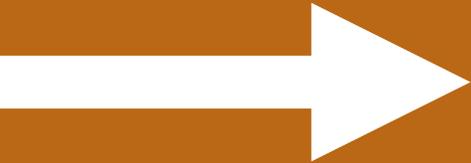




La **Qualité** « **Traiteur** » au service de nos **enfants**



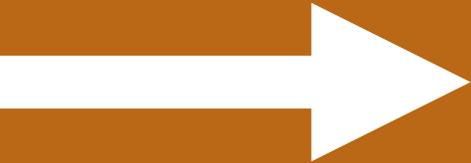
LA **FORCE**
D'UNE ENTREPRISE
FAMILIALE & PROCHE
DE VOUS



Le Gourmet Fiolant est un traiteur engagé pour ses clients depuis plus de **30 ans**. Outre l'activité événementiel pour laquelle l'entreprise est reconnue, nous sommes également spécialisés dans la préparation et la livraison de repas équilibrés pour les écoles, maisons de retraite, collectivités locales ou encore des acteurs privés comme les entreprises ou les maisons d'assistantes maternelles.

Chaque jour, nous préparons et livrons **2 000 repas** avec la même exigence : **qualité, sécurité et satisfaction des convives.**





LA FORCE D'UNE ENTREPRISE FAMILIALE & PROCHE DE VOUS



Notre **adaptabilité** et notre **réactivité**
comme véritables **atouts** différenciants

Parce que chaque client a ses spécificités, nous faisons de l'adaptabilité et de la réactivité le cœur de notre démarche. Ajustements d'effectifs, contraintes de dernière minute, besoins particuliers ou régimes spécifiques : nos équipes **savent répondre rapidement et efficacement** pour garantir une continuité de service sans faille. Cette capacité à nous organiser avec souplesse et à trouver des solutions concrètes, même dans l'imprévu, constitue l'un de nos atouts différenciants et **renforce la confiance** que nous bâtissons au quotidien avec nos clients.



➤ **Souplesse et adaptation**

- Une attention toute particulière et une grande proximité
- Gestion des régimes spécifiques (allergies, etc.)
- Effectifs ajustables jusqu'à la veille midi

➤ **Fiabilité et organisation**

- Plus de 15 ans d'expérience en restauration collective
- Équipe logistique réactive, livraisons sécurisées et ponctuelles



UNE **EXPÉRIENCE** DANS LE DOMAINE DE LA **RESTAURATION** COLLECTIVE...



Nous mettons chaque jour notre **savoir-faire au service** des cantines et collectivités.

- Nos **chefs qualifiés** conçoivent des menus variés et équilibrés, en alliant créativité culinaire et respect des recommandations nutritionnelles.
- Nos **cuisines centrales modernes**, dotées d'équipements performants et conformes aux normes les plus exigeantes, garantissent une production de repas dans des conditions optimales d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Cette combinaison d'**équipes expérimentées**, de **méthodes rigoureuses** et d'**outils professionnels** nous permet de proposer des repas savoureux, fiables et adaptés aux besoins spécifiques des enfants comme des adultes.





UNE CONSCIENCE
FORTE DES ENJEUX
NUTRITIONNELS DE
L'ENFANT...



Nos **engagements** responsables : au service du
goût et de la **planète**

Nous plaçons la responsabilité au cœur de notre cuisine. Nos menus intègrent des produits issus de **l'agriculture biologique**, des **producteurs locaux**, afin de privilégier la **fraîcheur** et de soutenir l'économie de notre territoire. En limitant le **gaspillage alimentaire**, en adaptant nos approvisionnements aux saisons et en privilégiant des emballages respectueux de **l'environnement**, nous contribuons chaque jour à une restauration plus durable, saine et respectueuse.

Ces choix responsables ne sont pas des contraintes mais des convictions, qui enrichissent la qualité de nos repas et la confiance de nos partenaires.

➤ **Qualité et équilibre nutritionnel**

- Menus élaborés selon les recommandations du GEMRCN
- Respect des portions et apports adaptés aux enfants et adolescents

➤ **Produits locaux et de saison**

- Partenariats avec producteurs régionaux
- Recettes valorisant la proximité et la fraîcheur





ET UNE CONSCIENCE
FORTE DES **ENJEUX** DU
SECTEUR DE LA
RESTAURATION.



Nos **engagements** responsables : au service du **goût** et de la **planète**

Nous plaçons la responsabilité au cœur de notre cuisine. Nos menus intègrent des produits issus de **l'agriculture biologique**, des **producteurs locaux**, afin de privilégier la **fraîcheur** et de soutenir l'économie de notre territoire.

En limitant le **gaspillage alimentaire**, en adaptant nos approvisionnements aux saisons et en privilégiant des emballages respectueux de **l'environnement**, nous contribuons chaque jour à une restauration plus durable, saine et respectueuse.

Ces choix responsables ne sont pas des contraintes mais des convictions, qui enrichissent la qualité de nos repas et la confiance de nos partenaires.



Engagement citoyen et durable

- Réduction du gaspillage alimentaire
- Tri et valorisation des déchets
- Emballages respectueux de l'environnement





NOTRE **ACTIVITÉ**
EN QUELQUES
CHIFFRES



38
établissements
servis



2 000
repas
livrés chaque jour



25
collaborateurs
à votre service



36%
du Chiffre d'Affaires
lié au secteur de
l'enseignement



Pour toutes questions et
demandes de rendez-vous

04 70 32 53 07

accueil@gourmet-fiolant.fr