



**CHEZ  
ÉPICURE**

**SAVEURS & SAVOIRS**

SOLUTIONS RESTAURATION / ROOM SERVICE

# CONCEPT

## DES BOCAUX GOURMANDS PASTEURISÉS

### CHEZ EPICURE

Fondée en 2015 par la famille Bettiol, (créateurs d'un des plus gros traiteurs du Puy-de-Dôme et amoureux de la bonne cuisine et de la convivialité), Chez Epicure s'est développé aux abords de Clermont-Ferrand pour créer un lieu novateur autour d'un concept qui l'est tout autant, la restauration en bocaux ! En 2018, Chez Epicure prend à son compte l'offre de restauration du sommet du Puy de Dôme (inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO) et y déploie entre autre, son offre de bocaux, capable de restaurer jusqu'à 500 couverts par service.

Fort du succès de sa restauration originale, Chez Epicure décide de développer ce concept en livraison et de le proposer en tant que solution de restauration pour les hôtels, bars, parcs de loisirs, etc... avec de nombreux avantages :

### DES REPAS EN BOCAUX ?

Le bocal en verre réutilisable est/ou recyclable permet de réduire fortement les emballages ou autres déchets. Il permet de conserver vos repas entre 2 et 3 mois avec toutes les qualités du produit. Côté présentation et design, il amène une touche d'originalité et d'exclusivité dans la gamme des plats à emporter ou livrés.





# FONCTIONNEMENT

UN SERVICE ADAPTÉ À VOS BESOINS

## PASTEURISATION

C'est un système de cuisson compris entre 65 et 100°C et qui permet de conserver des denrées alimentaires sans conservateur et pendant plusieurs semaines. On le compare souvent à la stérilisation qui, bien qu'elle permette une plus longue conservation, altère les qualités nutritives et gustatives des aliments. Adeptes du goût avant tout, nous avons opté pour un système de pasteurisation avec un stockage en froid positif (entre 0 et 4°C) et une conservation de 1 à 3 mois.



## LOGISTIQUE

- Livraison en A pour B sur un rayon de 30km autour de Clermont-Fd. Livraison en A pour C au-delà. Commandes avant 12h00.
- Etiquetage conforme à toutes les législations sur les bocaux.
- Consignes de réchauffage fournies
- Conditionnement réduit pour offrir plus de choix tout en limitant l'espace de stockage (entre 0 et 4°C)
- Une solution de mise à disposition de vitrine réfrigérée peut être proposée





SOLUTIONS RESTAURATION / ROOM SERVICE

## AVANTAGES

- ✓ Repas de qualité
- ✓ Large choix (entrées, plats, desserts)
- ✓ Prêt à déguster en moins de 5 minutes (réchauffe au micro-onde)
- ✓ Personnalisation possible de votre carte
- ✓ Logistique pratique sans besoin en matériels
- ✓ Une démarche éco-responsable (bocaux recyclables)

DÉCOUVREZ-NOUS SUR [WWW.CHEZEPICURE.FR](http://WWW.CHEZEPICURE.FR)