



Nouveauté

Qualité

Tradition



## BISCUITS ST MICHEL

Depuis 1905, **St Michel** est une marque française et familiale qui garantit des approvisionnements locaux au plus proche de ses usines.

Notre partenariat avec St Michel nous permet de vous faire profiter des meilleurs biscuits :

- Fabriqué en **France** avec du blé Français
- Œufs de poules élevées en **plein air**
- Sans huile de palme
- Sans colorant, ni conservateur, ni matière grasse hydrogénée



## LES MENUS FESTIFS

### 4 repas de fêtes en cette fin d'année !

Profitez de ces moments de **convivialité** et de **plaisir** pour faire découvrir notre prestation à vos collègues et à ceux qui ne nous connaissent pas encore !

Le repas de Noël scolaire aura lieu le **21 décembre**.

Le repas de fin d'année entreprise est prévu le **20 décembre**. Il sera suivi des repas de Noël du **25 décembre** et du Nouvel An le **1<sup>er</sup> janvier 2019**.



## ANDROS, LA FORCE DU FRUIT

**Andros** est depuis toujours animé par le désir de révéler le fruit. Son objectif : **rendre les fruits accessibles à tous**, n'importe où et n'importe quand. Ils mettent tout en œuvre pour **sublimier les fruits** sans jamais les dénaturer.

Andros leur laisse le temps d'atteindre la perfection en se gorgeant de **soleil**. Ils ne sont cueillis que lorsqu'ils sont juste mûrs, et que leur chair est pulpeuse. Cette sélection de fruits a servi à préparer la recette de **l'Onctueux à l'abricot** avec une texture douce et veloutée. Ce produit vous sera proposé prochainement sur les menus Entreprise.



Le **riz** et les **lentilles vertes** que nous cuisinons proviennent du fournisseur **Vivien Paille** qui est un spécialiste des légumes secs basé à **Valenciennes** (59).

Ce partenariat nous permet de soutenir le **tissu économique** et les **filières agricoles** où nous sommes implantés: les **Hauts de France**.

## Présentation d'Aurore

Depuis quelques temps, vous avez pu découvrir une nouvelle voix au téléphone :

il s'agit d'**Aurore**.

Elle vient de rejoindre notre équipe d'opératrices de saisie, en remplacement d'Emeline qui poursuit désormais un autre projet professionnel.

Nous lui souhaitons la Bienvenue !



## La Croziflette selon notre partenaire : Alpina Savoie



**Ingrédients :** 150g de crozets au sarrasin Alpina Savoie, 150g de crozets naturels Alpina Savoie, 4/5 tranches de jambon cru de Savoie, 3/4 de Reblochon, 50cl de crème fraîche, 1 oignon, sel, poivre

### Préparation

- Cuire les Crozets 15 minutes à l'eau bouillante salée (4 fois le volume de Crozets).
- Emincer l'oignon, couper le jambon cru en fines lanières et couper le reblochon en dés.
- Faire revenir l'oignon émincé.
- Egoutter les Crozets.
- Les verser dans un grand plat à gratin, ajouter les lanières de jambon cru, l'oignon, la moitié des dés de Reblochon et la crème fraîche.
- Mélanger et répartir le reste des dés de Reblochon sur le dessus.
- Faire gratiner 5 à 10 min à 180°C.
- Servir accompagné d'une salade.

*Suggestions : Vous pouvez déglacer l'oignon au vin blanc et ajouter une pincée d'herbes de Provence. Testez également la recette de la Croziflette® en remplaçant le reblochon par du Beaufort...*

## BIENTÔT L'ÉPIPHANIE...

L'épiphanie et sa fameuse galette des rois approchent... Aussi, nous vous proposons des galettes frangipanes afin de partager un moment de convivialité lors de cette fête.

L'Épiphanie se fête le 6 janvier.

*Pensez à nous contacter pour réserver au plus vite vos galettes !*



Rue Benjamin Delessert - 60510 BRESLES

☎ : 03 44 07 – 30 80 ou 00 86 – Fax : 03 44 07 – 30 87 ou 98 80

www.sagere-restauration.fr