



Spécialiste du repas livré

Nouveauté

Qualité

Tradition

ENFIN LES MENUS FESTIFS !

Voici venir les **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 !

Cette année, nous avons accédé à la demande de nos clients et déplacé les jours des repas **festifs** : le **mercredi 18 décembre** pour les entreprises, et le **jeudi 19 décembre** pour les scolaires.

Sans oublier bien-sûr, les **mercredi 25 décembre 2019** et **1er janvier 2020**.



Chez SAGERE, nous mettons un point d'honneur à mettre en avant la **transmission** du savoir **intergénérationnel**.

Nous avons **4** **apprentis**, notamment en diététique, en logistique, en maintenance et en alimentation et santé.

Nous accueillons également de **nombreux stagiaires** toute l'année, afin de leur faire **découvrir** nos métiers et leur **transmettre** notre **savoir**.

LUSTUCRU

Sagere a fait le choix de travailler avec la marque **Lustucru** qui est une **entreprise familiale** située dans **l'Oise**.

Depuis septembre 2018, Lustucru s'est engagé à sélectionner du **blé 100% français** pour produire leurs pâtes. Ce blé dur provient de cultures qui sont situées à **150km autour du moulin**, ainsi Lustucru travaille en partenariat avec les agriculteurs de la région.



NOS ENDIVES

Début novembre, nous avons audité l'endiverie de **Romescamps** dans **l'Oise** qui existe depuis trois générations.

Sagere s'approvisionne chez ce **producteur local** pour vous proposer des endives tout l'hiver.

Les endives sont semées en avril, afin de pouvoir arracher les racines à l'automne. Celles-ci sont ensuite placées à **la main** dans les bacs, qui seront mis à 2°C pendant 10 jours afin de simuler l'hiver puis pendant 21 jours dans le noir pour former le chicon.

Ce travail artisanal permet d'obtenir un produit de **qualité**.



A la découverte de Lucie :

Embauchée en septembre 2019, Lucie étudie à l'école Progress Santé à Paris, où elle prépare un BTS diététique en alternance.

Sous la responsabilité de Pauline GOURDAIN, diététicienne et chargée de clientèle au sein de l'entreprise SAGERE, Lucie a pour mission de l'assister tant au niveau technique pour la réalisation des menus et la préparation des appels d'offre qu'au niveau relationnel.

Nous lui souhaitons la Bienvenue !



La Laitière

La Laitière est une marque française lancée en 1973 et devenue une marque du groupe Nestlé en 1996. La Laitière fabrique tous ses yaourts et desserts en France, avec du bon lait français.

La société Sagere a un partenariat avec cette marque c'est pourquoi le 13 janvier 2020, nous vous proposerons sur les menus entreprise un produit de saison : le MaronSui's.

La Laitière a généreusement incorporé 54% de crème de marrons à sa mousse délicatement fouettée, alliant fondant et goût de marron unique.



BIENTÔT L'ÉPIPHANIE...

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

L'Épiphanie se fête le dimanche 5 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

SOCIÉTÉ SAGERE S.A.S
N°RCS : RC Beauvais 310 801 162
Société par Actions Simplifiée
Capital social : 46 000, 00 €

Ne pas jeter sur la voie publique

