



Règles d'Hygiène et de Sécurité dans le cadre de la pandémie COVID-19

Depuis Mars 2020, la crise sanitaire du COVID-19 touche la France et impacte fortement l'activité du Pays. Tout au long de la crise, nous avons pris toutes les mesures nécessaires afin de permettre une continuité de service pour l'ensemble de nos clients. De plus, nos équipes ont été disponibles et à votre écoute de manière à répondre au mieux à vos demandes.

CORONAVIRUS, POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES



Lavez-vous très régulièrement
les mains



Toussez ou éternuez
dans votre coude



Utilisez un mouchoir
à usage unique et jetez-le



SI VOUS ÊTES MALADE
Portez un masque
chirurgical jetable

Vous avez des questions
sur le coronavirus ?

[GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS](https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus)

0 800 130 000
(appel gratuit)

Afin de garantir la sécurité de nos collaborateurs, clients et convives, nous avons mis en place un dispositif exceptionnel, dont l'objectif est de définir toutes les mesures nécessaires à appliquer. Ces mesures sont prises en étroite collaboration avec les services officiels.

Ainsi, à ce jour, sur la cuisine :

- les gestes barrières sont rappelés quotidiennement et font partie intégrante des mesures d'hygiène déjà présentes sur site ;
- les plans de nettoyage et désinfection ont été revus et adaptés ;
- le port du masque est obligatoire pour tout le personnel et pour tous les intervenants sur notre site.

D'autre part, afin que les livraisons s'effectuent dans les meilleures conditions possibles en termes de sécurité, nous avons mis en place une organisation spécifique pour l'ensemble de notre équipe de chauffeurs-livreurs. Ils sont dotés de masques, gants d'hygiène à usage unique, gants de manutention, gel hydroalcoolique et de visières de protection. De plus, nous sommes en mesure de nous adapter aux consignes spécifiques de certains sites, n'hésitez pas à nous en faire part.

Nos équipes restent à votre écoute et à votre disposition. Nous tenions à vous remercier de la confiance accordée pendant cette période.

Avec l'été, profitez des pains bagnats et salades composées !



Suggestion de présentation

Pour les petits comme pour les grands, les pains bagnats SAGERE sont toujours très appréciés.

Le pain est fabriqué par notre boulanger local et ils sont garnis par nos pâtisseries : cela vous garantit un niveau de fraîcheur et de qualité optimale.

Chaque jour, nous vous proposons également des salades composées en remplacement des plats complets : salade paysanne, assiette de salade piémontaise, salade William ...

Toutes ces salades sont très appréciées l'été, car elles sont rafraichissantes.

Entièrement confectionnées par nos soins, ces recettes ont été élaborées soigneusement pour le plaisir de vos papilles ! N'hésitez pas à les essayer.



Suggestion de présentation

Pêches, nectarines, brugnons : comment les différencier ?

Les pêches ont la peau veloutée et de couleur orangée à pourpre. Leur chair est parfumée, sucrée et légèrement acidulée.

Concernant les nectarines et les brugnons c'est au noyau que vous pouvez les différencier : celui du brugnons adhère à la pulpe tandis que celui de la nectarine se détache facilement de la chair.

Contrairement à une idée reçue, ils ne sont pas issus d'un croisement entre la pêche et la prune.

Pêches



Nectarines



Brugnons



Bonne retraite Brigitte !

Après 23 ans passés au service entretien, Brigitte a quitté notre entreprise pour partir en retraite.

Nous lui souhaitons une excellente retraite !

Une délicieuse recette : la Pêche Melba !

Ingrédients :

4 pêches fraîches - 4 boules de glace à la vanille - 30 cl de crème liquide - 100 g de framboises fraîches
10 cl de coulis de framboises - 50 cl d'eau - 350 g de sucre en poudre - 1 gousse de vanille

Préparation :

Etape 1 : Faites bouillir un grand volume d'eau dans une casserole. Avec un couteau, dessinez une croix sur les pêches fraîches. A l'ébullition, plongez les pêches dans l'eau bouillante pendant 30 secondes. Egouttez-les ensuite puis rincez-les à l'eau froide. Réservez.

Etape 2 : Fendez la gousse de vanille et grattez-la afin de récupérer ses graines. Versez 300 g de sucre en poudre, l'eau et les graines de vanille dans une casserole. Placez la casserole sur feu moyen et portez le mélange à ébullition. Pendant ce temps, coupez les pêches en deux et retirez les noyaux. Plongez les demi-pêches dans la casserole et laissez cuire pendant 15 minutes à feu doux. Eteignez ensuite le feu et laissez refroidir les demi-pêches dans le sirop.

Etape 3 : Au moment de servir, nettoyez et égouttez les framboises fraîches. Montez la crème liquide en chantilly bien ferme à l'aide d'un batteur électrique. Ajoutez-y le reste du sucre en poudre et battez à nouveau. Placez la chantilly dans une poche à douille.

Etape 4 : Dressez les coupes en y répartissant les demi-pêches au sirop, les boules de glace et la crème chantilly. Décorez avec le coulis de framboises et les framboises fraîches puis dégustez.



Rue Benjamin Delessert - 60510 BRESLES

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

