



EDITO

Une fin d'année riche en événements conclue par le traditionnel repas de Noël jeudi 13 décembre.

Pour cette deuxième édition, nous reviendrons notamment sur le succès des animations « produits » avec nos producteurs locaux et nous ferons un focus sur les coulisses du repas de Noël et les desserts « *Sucrés Légers* ».

Ce mois-ci:

- Les animations « produits » et Royaume-Uni
- A venir...
- Zoom sur... les coulisses du repas de Noël
- Quoi de neuf dans vos assiettes ?
- Quoi de neuf dans vos restaurants ?

Bonne lecture,

L'équipe Elior Airbus Helicopters



Animation Fromages locaux

06 décembre 2018

La laiterie du Col Bayard s'est exportée dans vos restaurants Airbus Helicopters le temps d'une journée !

Mi-chèvre aux herbes, Laragne et Tome grise de la vallée du Champsaur ont remporté un franc succès et ont ravi les amoureux de cette spécialité gastronomique bien française.



Présence de la famille Bertrand, producteurs de la Laiterie du Col Bayard



Fromages servis sur un pain de campagne accompagnés d'une marmelade orange





Lancement de la saison du Kiwi

27 novembre 2018

Des vitamines C, des fibres et du potassium...

Dégustation de kiwis locaux, proposition de jus de kiwi artisanal, verrine mangue-kiwi et tuile de sésame étaient au programme de cette journée vitaminée...!



Localizz.fr
Les vrais produits de nos régions
PROVENCE-ALPES-CÔTES D'AZUR

Présentation des produits par
la productrice de kiwi de
Noves (13)
Anne Marie Chabas...



... avec une proposition de
jus artisanaux et desserts
à base de kiwi local





Animation Royaume-Uni

22 novembre 2018

English breakfast, Sheperds pie, carot cake...etc. sur une musique pop rock et une décoration aux couleurs de nos voisins d'outre Manche !!
Un cocktail détonnant qui a fait swinguer les papilles de nos convives !

Bravo aux quatre gagnants qui **ont remporté un assortiment de chocolat !**

- **Mélanie Julia au restaurant A11**
- **Marjorie Soucies au restaurant W1**
- **Paul Dirou au restaurant W1**
- **Carla Vanin au restaurant U6**



Carot Cake made by Elior



Cake anglais aux fruits confits made by Elior

Hello ! Un Trifle red Berry Sir ? :)





A venir...

Un mois de janvier très jazzy...



elior @
L'appétit du mieux



Communications à retrouver dans vos
restaurants du 07 janvier au 25 janvier 2019



elior.fr

Zoom sur...

... les coulisses du repas de Noël



Les collaborateurs Elior étaient pleinement mobilisés pour offrir le traditionnel repas de Noël jeudi 13 décembre dernier à plus de 7500 convives sur l'ensemble des trois restaurants.

Une mécanique bien huilée et une volonté de fer a permis de satisfaire nos convives sur cette journée de fête.



Quelques chiffres ...

- 1,4 tonne de langoustes
- 7422 convives servis
- 6800 assiettes de foie gras
- 4900 suprême de pintade
- 350 kilos d'épeautre local (Hautes Alpes)
- 550 kilos de clémentine corse
- 7500 croustillants chocolats

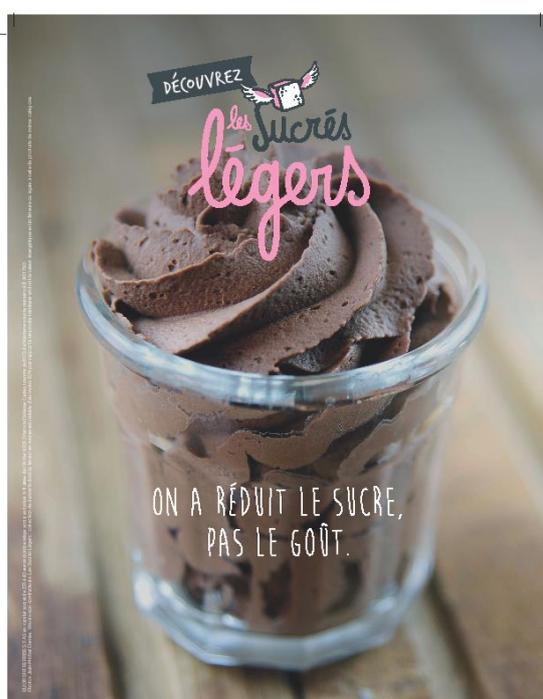


New !

QUOI DE NEUF DANS VOS ASSIETTES ?

« *On a réduit le sucre pas le goût* » tel est le slogan du concept *Les sucrés légers*.

Des desserts qui combinent plaisir et bien-être avec une réduction d'au moins 30 % de la teneur en sucres par rapport à un dessert similaire, mais avec plus de goût. L'accent est mis sur la gourmandise et la naturalité, avec l'utilisation du **pouvoir sucrant des fruits et des légumes pour compenser la réduction de sucres**.



elior
L'appétit du mieux



Affichages et pictogrammes à retrouver dans vos restaurants

New!

QUOI DE NEUF DANS VOS RESTAURANTS ?

Marché de Noël



Dans le cadre du marché de Noël organisé par la coopérative du CE AH, un chalet de Noël a été aménagé par Elior pour distribuer des brioches PAUL cuites sur place et des produits gourmands locaux (alouettes, gardiane de taureau, pieds & paquets) pour le plus grand plaisir des convives.

