

EDITO

Salsa, Tango, Rumba ... la danse et la cuisine latine vont apporter la joie de vivre sud américaine dans les restaurants le 14 mars prochain ! Avant ce rendez-vous nos convives retrouveront le citron dans tous ses états pendant l'animation Fête du Citron de Menton du 26 février ! Nous aborderons également dans cette édition l'offre du stand nature repensée pour répondre aux nouvelles tendances de consommation et vous présenterons notre nouveau producteur local de viande de porc originaire des Alpes de Haute Provence.

Ce mois-ci:

- **Retour sur** l'animation Nouvel an chinois et charcuterie artisanale
- **A venir...** Animation Fête du Citron et Amérique Latine
- **Zoom sur...** les pictogrammes allergènes
- **Quoi de neuf dans vos restaurants ?** L'offre nature repensée
- **Quoi de neuf dans vos assiettes ?** Porc local d'Albion (04)

Bonne lecture,
L'équipe Elior Airbus Helicopters



Animation Nouvel An Chinois

Mardi 05 février 2019

Rendez-vous festif par excellence, cette animation était l'occasion de fêter l'arrivée de l'année du cochon !

Les traditionnels mets chinois étaient présents: Wok de légumes Sichuan, côte de porc au caramel, plancha de bœuf et pour aller encore plus loin la Panna cotta rose citronnelle ou encore le smoothie framboise litchi.

Bravo aux quatre gagnants qui ont remporté une composition d'encens et produits chinois !

- Danielle Bergese au restaurant A11
- Yann lemaître au restaurant W1
- Damien Caron au restaurant W1
- Jean-Louis Blasco au restaurant U6



Du personnel jusqu'aux desserts...
une vraie ambiance de fête !



FAIT
MAISON



Plancha de bœuf et
riz à la cantonaise
cuit devant les
convives





Animation Charcuterie artisanale

Mardi 29 janvier 2019

Les amateurs de charcuterie artisanale ont été gâtés !

Patés de fritons et de campagne, rillettes, saucissons, jambon, etc. de la charcuterie Cabrol La Salvetat (Hérault) ont ravi nos convives et ont permis d'offrir des produits de qualité exceptionnelle avec une saveur incomparable !



Présence de M. Cabrol et sa fille, producteurs de la charcuterie Cabrol La Salvetat



26% des convives au U6,
13% au W1 et 10% au A11
ont consommé ces produits !



A venir...

Du citron fin février et une ambiance latino en mars !



A vos agendas ! **Mardi 26 février le citron** sera cuisiné à toutes les sauces lors de l'animation fête du citron de Menton. Il faut se presser... pour ne pas rater ce rendez-vous !!



Judi 14 mars, il y aura du tango dans l'air lors de l'animation Amérique Latine !!

Zoom sur...

Les pictogrammes allergènes

Afin de vous renseigner précisément sur les 14 allergènes alimentaires susceptibles d'être présents dans nos recettes, de nouveaux pictogrammes ont été créés et permettront de les retrouver d'un coup d'œil.

Voici les 14 pictogrammes :



GLUTEN



LAIT



ŒUF



SULFITE



CÉLERI



LUPIN



SOJA



MOLLUSQUE



POISSON



FRUIT À COQUE



ARACHIDE



CRUSTACÉ



MOUTARDE



GRAINE DE SÉSAME

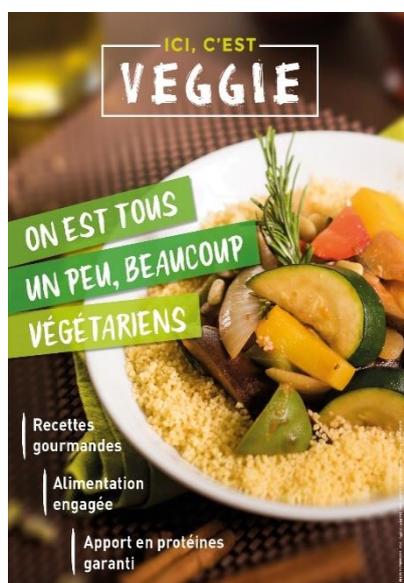
New!

QUOI DE NEUF DANS VOS RESTAURANTS ?

L'Atelier Nature

L'offre du stand nature a été repensée pour répondre aux nouvelles tendances de consommation mêlant naturalité et produits sains. Ces différents modes de consommation se retrouvent dans ce que nous pouvons appeler la « **healthy food** » ou « manger mieux tout en conservant quantité et plaisir ».

Des recettes minutes, de la cuisine spectacle végétarienne en alternance avec des recettes à base de poisson et viande sont dorénavant proposées dans notre nouveau concept: **L'atelier nature**



Affichages à retrouver dans vos restaurants

New!

QUOI DE NEUF DANS VOS ASSIETTES ?

Porc des Alpes de Haute Provence

A partir du lundi 25 février prochain, retrouvez dans vos restaurants une viande de porc locale produite par **les frères Joassan de la SAS Duo d'Albion**. Cette viande de porc élevée à Saint Vincent les Forts respecte un **cahier des charges extrêmement strict** pour conserver une **qualité optimum de la viande**:

- **Alimentation Garantie sans OGM:** Du sevrage à l'abattage: des aliments exclusivement naturels
- **Circuit très court:** Délai élevage-abattoir inférieur à 2 heures (abattage situé à Gap)
- **Age de l'abattage:** minimum 182 jours pour un poids carcasse compris entre 90 et 105 kg
- **Une traçabilité sans faille:** De l'élevage jusqu'au conditionnement.



 DUO
d'ALBION
