



Plat Toque



L'Épuiette

## *Un air d'été .... même si l'automne est arrivé !*

Le 3 octobre dernier, le Chef étoilé **Guillaume Sourrieu** était présent dans vos restaurants à l'occasion du Plat Toque pour une petite escapade en bord de mer avec un filet de Saint Pierre au menu.

Les amoureux de la charcuterie et du chocolat ont pu déguster les spécialités locales de la charcuterie Teyssier et de la chocolaterie Valrhona les 26 septembre et 8 octobre derniers.

Dans cette édition, nous vous ferons également le retour sur l'animation BistroChic et nous vous présenterons les animations à venir.

### Ce mois-ci:

- **Retour sur** les animations charcuterie Teyssier, chocolat Valrhona, BistroChic et le plat toque d'octobre
- **A venir...** Halloween et animation fromages du Queyras
- **Zoom sur...** les gagnants des jeux concours du mois d'octobre et la journée anti-gaspillage
- **Quoi de neuf dans vos restaurants ?** Une offre de légumes « Natures » dans les bars à légumes
- **Quoi de neuf dans vos assiettes ?** Plat toque Cassoulet de Toulouse des Chefs Elior multiples champions du Monde du Cassoulet

Bonne lecture,  
L'équipe Elior Airbus Helicopters



elior.fr



# Animations Charcuterie ardéchoise, Chocolats Valrhona

**Jeudi 26 Septembre :  
charcuterie ardéchoise  
TEYSSIER**

*Teyssier, salaisonier en  
Ardèche depuis 1871, à  
Saint Agrève*



Assiette de charcuterie, Salade fraîche et rosette, Terrine de poulet à l'estragon ont régalé les amateurs de charcuterie



## La gourmandise n'est plus un vilain défaut !

*Valrhona, chocolatier à Tain-l'Hermitage, au  
cœur de la Vallée du Rhône*

**Mardi 8 Octobre :  
chocolat  
VALRHONA**

Dégustation, présentation de la fabrication du  
chocolat et des spécialités Valrhona



Desserts à base de  
chocolat Valrhona



Présence d'un animateur



Découverte du  
chocolat Dulcey, 4<sup>ème</sup>  
chocolat après le  
noir, le lait, le blanc,  
créé par Valrhona



# ★ Animation BistroChic

Des plats de brasserie revisités étaient proposés dans une ambiance Bistrot.

**Jeudi 17 Octobre**

## Menu BistroChic

### Entrées :

- Crumble potiron, noisette et marron
- Feuilleté champêtre poulet escargot
- Club volaille, fromage ail & fines herbes, pointe de roquette

### Plats :

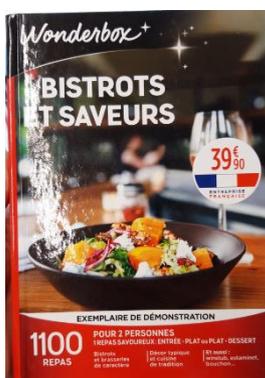
- Ravioles de Royan, émincé de poireaux, touche de crème fraîche à la ciboulette
- Cuisse de canard sauce orange gingembre, pommes de terre sautées au persil frais
- La pêche du jour, saveur Bistro

### Desserts :

- Sablé breton, pomme rôtie, spéculoos
- Verrine de charlotte aux 2 chocolats
- Trio gourmand : chouquette grand marnier, verrine ananas, mignardise opéra



Feuilleté champêtre poulet escargot servi chaud minute



Lot du jeu concours : une wonderbox BISTROTS et Saveurs



 **A venir...**

## Animations et Événements dans vos restaurants

Jeudi 31 Octobre



elior  L'appétit du mieux

**Deviner c'est gagner !**

**Jeudi 31 Octobre**, participez au jeu d'**Halloween** pour remporter une bonbonnière

Mardi 19 Novembre

**Mardi 19 Novembre**,  
retrouvez une sélection de  
**fromages du Queyras** dans  
vos restaurants.



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



elior.fr

## Zoom sur...

# Les gagnants des jeux concours du mois d'Octobre

Voici les heureux gagnants par restaurant des **jeux concours** réalisés lors des différentes animations du mois d'Octobre sur les restaurants Elior.  
**Chaque lot a été offert par le Comité d'Établissement Airbus Helicopters.**

➤ Jeudi 03.10.2019, **un repas pour 2 personnes au restaurant l'Épuiette** a été offert à l'occasion du Plat Toque élaboré avec le Chef étoilé Guillaume Sourrieu :

- Restaurant A11 : Vanessa Durant
- Restaurant W1 : Thibaut Saulnier
- Restaurant U6 : Roger Moretto



**L'Épuiette**

➤ Mardi 08.10.2019, **un coffret de chocolat Valrhona** a été offert à l'occasion de l'animation Chocolat :

- Restaurant A11 : Marianne Chevallot et Eric Carron
- Restaurant W1 : Jérôme Munoz et Patrick Durand
- Restaurant U6 : Andrea Bacchini et Antoine Conroy



➤ Jeudi 17.10.2019, **une wonderbox BISTROTS et Saveurs** a été offerte à l'occasion de l'animation BistroChic :

- Restaurant A11 : Nicolas Laruelle
- Restaurant W1 : David Guilbert
- Restaurant U6 : Nicolas Vignot



## Zoom sur...

# La journée anti gaspillage du mercredi 16 Octobre

*Le pain, un aliment emblématique, n'en perdons pas une miette !  
Le 16 octobre dernier, ELIOR s'est associé à la journée nationale de  
lutte contre le gaspillage alimentaire en sensibilisant les convives au  
tri du pain. **Objectif 2019 : collecter moins de 30 Kg de pain.***



## Résultats



**Restaurant W1 : 16,5 Kg**  
de pain trié soit 275  
petits pains

**Restaurant A11 : 10,2 Kg**  
de pain trié soit 170  
petits pains

**Restaurant U6 : 12 Kg de**  
pain trié soit 200 petits  
pains

**Total collecté : 38,7 Kg de pain trié et jeté sur les 3 restaurants**  
contre 36,3 Kg en 2018, 44,6 Kg en 2017 et 48,9 Kg en 2016.

New!

## QUOI DE NEUF DANS VOS RESTAURANTS ?

Pour tenir compte des goûts et envies de chaque convive et suite à l'enquête de satisfaction menée courant juin, à compter de début Novembre, les convives pourront trouver des légumes « naturels » (sans assaisonnement) dans le Bar à légumes. Chaque jour, un légume « Nature » et un légume « Assaisonné » sera proposé.

**NOUVEAU** LES LÉGUMES  
**NATURES**

Suite à l'enquête de satisfaction et pour répondre à toutes les attentes, nous vous proposons chaque jour un légume **ASSAISONNÉ** et un légume **NATURE** que vous pouvez assaisonner selon votre envie



Sel, poivre, huile de colza, huile d'olive, moutarde,... disponibles sur les tables à condiments dans les salles

elior

LES LÉGUMES  
**NATURES**

Assaisonnez selon votre envie



Sel, poivre, huile de colza, huile d'olive, moutarde,... disponibles sur les tables à condiments dans les salles



PETITS POIS

elior

LES LÉGUMES  
**ASSAISONNÉS**



RATATOUILLE

elior

LES LÉGUMES  
**NATURES**

Assaisonnez selon votre envie



Sel, poivre, huile de colza, huile d'olive, moutarde,... disponibles sur les tables à condiments dans les salles



HARICOTS VERTS

elior

LES LÉGUMES  
**ASSAISONNÉS**



BLETTES

elior

Quelques exemples de légumes qui seront affichés  
au Bar à Légumes

New!

## QUOI DE NEUF DANS VOS ASSIETTES ?

### Plat Toque Jeudi 14 Novembre



*Le Sud-Ouest et les Chefs Elior, **Thomas Lizet** et **Ludovic Alazay**, multiples Champions du Monde du Cassoulet de Toulouse débarquent dans vos restaurants !*

***A vos assiettes, venez découvrir leur Cassoulet de Toulouse proposé en Plat Toque !***

