



EDITO

Nous vous proposons, à travers cette première newsletter, d'être au plus proche de l'actualité de vos restaurants.

Chaque mois, retrouver au cours de sa lecture des photos d'animations, des témoignages, du nouveau dans vos assiettes et des évènements à venir riches en saveurs!

Bref, un nouveau lien entre nous!

Ce mois-ci:

- Les animations Scandinavie et Belgique.
- A venir...
- Zoom sur... : Lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Quoi de neuf dans vos assiettes ?
- Quoi de neuf dans vos restaurants ?

Bonne lecture !!!

L'équipe Elior Airbus Helicopters.



Animation Scandinavie

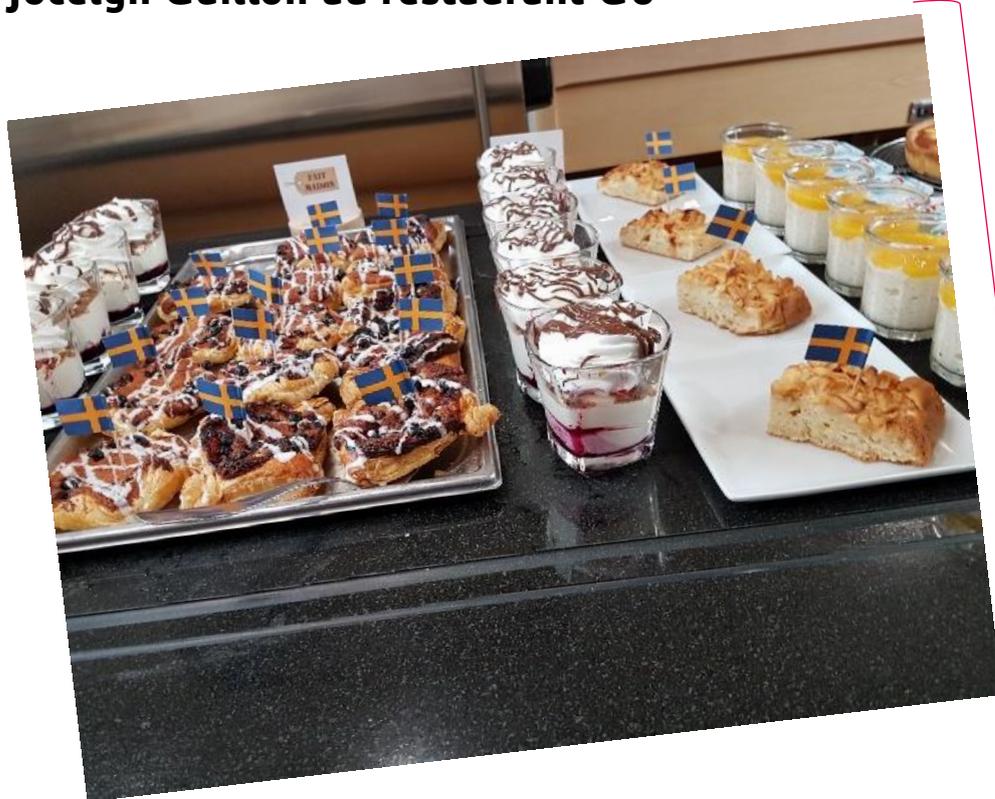
20 septembre 2018



Mamma mia, here I go again... une décoration aux couleurs de l'Europe du Nord et des recettes scandinaves: **Jansson's frestelse, rollmops a la crème, danish pastry, etc.**

Bravo aux quatre convives qui **ont remporté un lot de délicieux biscuits scandinave !**

- Céline Miginiac au restaurant A11
- Remi Michel au restaurant W1
- Nicolas Vialle au restaurant W1
- Jocelyn Guillon au restaurant U6



Danish Pastry et
gâteaux suédois
amandes / citron

Biscuits suédois
proposés par de
véritables Vikings!





Animation Belgique

18 octobre 2018



Des recettes originales UNE FOUÉ ...: **Moules frites, carbonnade flamande, waterzoï de poisson, Ch'tiramisu, crumble poire Spéculoos, cramique (cake aux raisins), etc.**

Félicitations aux quatre gagnants qui **ont remporté un lot de succulents chocolats !**

- Delphine Alba au restaurant A11
- Coralie Fiora au restaurant W1
- Benjamin De Leglise au restaurant W1
- Emilie Filippi au restaurant U6



Des moules frites...



... et des cramiques
« Fait Maison »



A venir...

Une fin d'année animée !!



... sans oublier le
traditionnel repas
de Noël
Jeudi 13 décembre



Zoom sur...

LA JOURNÉE NATIONALE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Un monde d'attentions 

Le 16 octobre dernier s'est déroulée la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire du Ministère de l'Agriculture. Nous avons souhaité s'y associer en sensibilisant nos convives sur le tri du pain.

Cette démarche a permis de trier 36,3 kg de pain sur les trois restaurants
2017: 44,6 kg
2016: 48,9 kg

Objectif 2019: Moins de 30 kg !

New!

QUOI DE NEUF DANS VOS ASSIETTES ?

Plat toque

Jeudi 29 novembre 2018



Offre spéciale
de votre CE

Plat toque 

**Souris d'agneau
de 7 heures**

Accompagnée d'un écrasé de
pomme de terre et d'un jus
d'agneau à la sauge

3,35 €

Photo non contractuelle

New!

QUOI DE NEUF DANS VOS RESTAURANTS ?

Nous sélectionnons des produits et recettes de qualité. Ils sont les preuves de nos engagements culinaires, mettant en avant:

- La fraîcheur et la saisonnalité
- La provenance des produits
- La cuisine réalisée sur place
- L'authenticité
- L'affichage de proximité



Affichages des légumes cuisinés sur place à retrouver dans vos restaurants