

L'équipe Elior
vous souhaite
d'avoir passé de

**BONNES
vacances!**

et
une

**Bonne
rentrée!**



EDITO

Ce mois-ci:

- **Retour sur ...** la gestion de la crise du COVID19 dans les restaurants Elior et le retour du Plat Toque.
- **A venir ...** les animations du mois de septembre : Rentrée Détox, Figue & Raisin.
- **Zoom sur ...** Le restaurant « Les Terrasses du W1 » et le lancement du 2^{ème} Click&Collect
- **Quoi de neuf dans vos assiettes ?** Le Plat Toque du mois de Septembre avec le Jarret d'Agneau confit

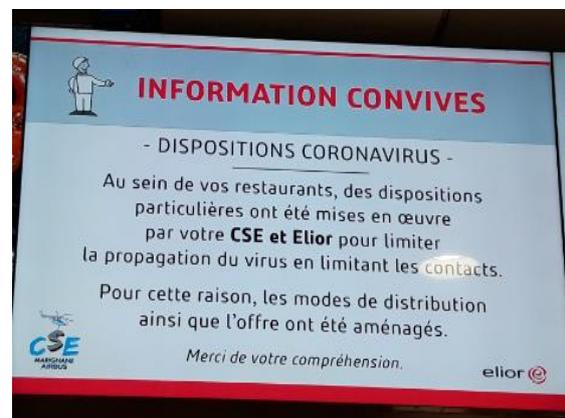
Bonne lecture,
L'équipe Elior Airbus Helicopters

Retour sur COVID-19

La gestion du COVID-19 dans les restaurants Elior (la suite)

Depuis le jeudi 12 mars

Diverses actions de protection des convives Airbus Helicopters et des employés Elior ont été mises en place pour lutter contre la propagation du Covid19. Le port du masque et la désinfection des mains, communiqués dès l'entrée des restaurants, sont obligatoires pour garantir la sécurité de tous.



Actuellement

Au fur et à mesure des évolutions de la réglementation en vigueur, pour assurer un repas en toute sécurité et pour accueillir les convives de retour dans les restaurants, l'équipe Elior, en collaboration avec le CSE et les services sécurité d'Airbus Helicopters, doivent faire preuve d'une grande capacité d'adaptation, et ce quotidiennement.



Service par le personnel Elior des plats, du pain et des couverts habituellement en libre service



Le libre service a été remis en place au niveau des entrées, des grandes salades et des desserts. Ces articles sont emballés par du film alimentaire de protection pour minimiser le risque de contagion.



Grandes salades

Desserts

Entrées



Bretzels

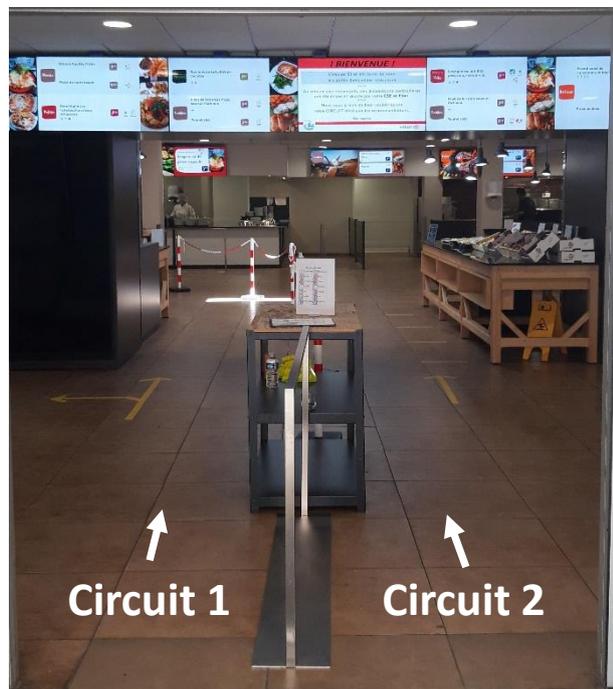


Fromages



Retour sur COVID-19

Les circuits convives ont été adaptés et simplifiés pour permettre la réouverture de plusieurs stands et par conséquent la diversification et l'élargissement des plats proposés : grillades (steak haché, pièce du boucher), filet de poulet, grande salade, pizza, pâtes, poisson, plat veggie, ...



Certains plats ainsi que les bars à légumes sont servis par le personnel Elior. D'autres plats servis en cocottes fermées sont en libre-service.



Retour sur les Plats Toques

Pour soutenir nos éleveurs locaux, nous faisons appel au fournisseur Languedoc Lozère Viande

Judi 16 juillet



Retour Plats Toques
Côte de Boeuf grillée
Sauce béarnaise, Pommes de terre grenaille sautées aux aromates et salade verte
3,35€



Les Plats Toques étaient servis également au restaurant « Les Terrasses du W1 », en Terrasse, Côté Barbecue



Côte de Boeuf

Judi 27 août



Retour Plats Toques
Côte de Boeuf grillée
Risotto parmesan et sauce au chèvre doux
3,35€



★ A venir ...

Jeudi 10 septembre

Animation Rentrée DETOX

Après les vacances, la remise en forme !
Pour éliminer les excès de l'été... et repartir en forme à la rentrée, nous vous préparons
un menu 100 % détox,
de la fraîcheur,
des vitamines ...

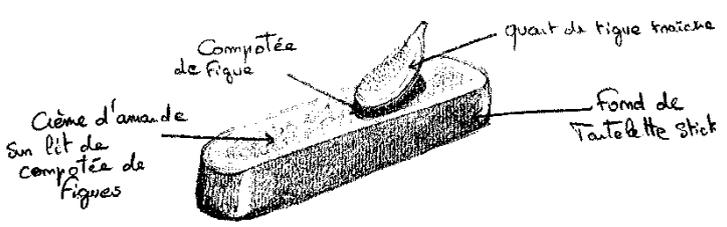


Animation Figue & Raisin

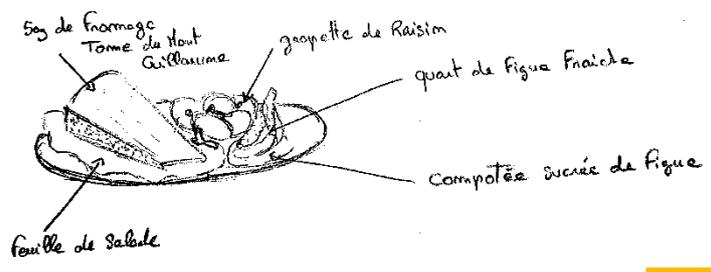
Jeudi 17 Septembre

Fruits de saison, la figue et le raisin seront à l'honneur dans les restaurants Elior autour de 2 recettes (hors d'œuvre et dessert).

Tartelette Figue Amandine



Dégustation Tome Figue Raisin



Zoom sur...

Le restaurant Les Terrasses du W1 et le lancement du 2^{ème} Click&Collect

Depuis le 22 juin, le Côté SNACKING a réouvert sur le Restaurant « Les Terrasses du W1 », puis le Côté BARBECUE le 1^{er} juillet 2020. Il est possible de déjeuner sur place ou d'emporter son repas.

* L'équipe 2020 *

Une équipe avec le masque et avec le sourire pour vous servir



Corinne, responsable du restaurant des terrasses du W1, vous présente son équipe (de gauche à droite) : Tarek (service côté Barbecue), Mélissa (encaissement), Nora (service côté Snacking), Djamilo (service côté Snacking chaud), Corinne (responsable), Bruno (service côté Snacking).

Hummmm 😊



Créativ' Wrap



Gaufre



Créativ' Kebab

Sandwichs froids : jambon, thon et veggie



New 2020

Pâtisseries américaines : muffin, brownie, cookie



Table de présentation Barbecue



Zoom sur...

Le restaurant « Les Terrasses du W1 » et le lancement du 2^{ème} Click&Collect

**Click
& Collect**

Le 16 juillet, un 2^{ème} service de Click&Collect a été lancé sur le site d'Airbus Helicopters permettant de proposer des repas en vente à emporter, véritable alternative de restauration dans le contexte actuel de COVID19.



L'offre du Côté Snacking du restaurant « Les Terrasses du W1 » y est proposée (salades, sandwiches, plats chauds, desserts, boissons).



Les commandes se font
par l'application
TimeChef



Une moyenne de 20 à 30
commandes quotidiennes

Point de retrait

Dès le 16 Juillet

*** NOUVEAU ***
Un 2^{ème} CLICKandCOLLECT
sur votre site AIRBUS HELICOPTERS

Des salades, des sandwiches,
des plats cuisinés à réchauffer,
des desserts et des boissons

▶ COMMANDES de 6h à 10h30 sur TimeChef
▶ RETRAIT aux Terrasses du Restaurant W1 de 11h à 14h

*** NOUVEAU ***
Dès le 16 Juillet

CLICK and COLLECT
les « Terrasses du W1 »

PEU DE TEMPS POUR DÉJEUNER ? ENVIE DE DÉJEUNER AU BUREAU ?

▶▶ SUIVEZ LA RECETTE ◀◀

- 1) Téléchargez et connectez-vous sur l'application **timechef** ou connectez-vous sur le site **timechef.fr**
- 2) Rendez-vous sur la rubrique Click&Collect Elior Midi
- 3) Passez votre commande (salades, sandwiches, plats cuisinés, desserts, boissons ...) **de 6h à 10h30**
- 4) Récupérez votre commande sur les Terrasses du W1 **de 11h à 14h**



Les retraits de
commandes se font sur
les Terrasses du W1

New!

QUOI DE NEUF DANS VOS ASSIETTES ?

Jeudi 24
Septembre



*Le prochain PLAT TOQUE dans
vos Restaurants A11, U6 et W1*



Offre
spéciale
de votre CSE

3,35€

jeudi 24 septembre 2020



Jarret d'Agneau confit

mitonné de boulgour
aux petits légumes et jus brun à l'orientale