



Savourez Bio!

Des idées vertes du champ à l'assiette.

APPROVISIONNEMENT 100 % BIO FORMATIONS & ANIMATIONS

POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE



**Une gamme de produits en provenance directe
pour la réalisation de menus 100 % Bio**

Que vous soyez au service de la restauration scolaire, administrative, universitaire ou d'entreprise, **Savourez Bio !** vous propose des **solutions** clés en mains : **goûteuses, simples, durables et adaptées à vos budgets !**

Des produits de qualité, des fournisseurs sélectionnés, une démarche de développement durable et des coûts optimisés, tels sont **les engagements de Savourez Bio !**



Savourez Bio ! favorise aussi la sensibilisation d'un large public aux questions environnementales liées à l'alimentation et vous aide à communiquer dans vos restaurants.

Des solutions pratiques et complètes pour la réalisation de vos menus 100 % bio

GOÛTEUSES - SIMPLES - DURABLES - ADAPTÉES À VOS BUDGETS

Des packs de produits pour la réalisation de menus 100% bio

- Des packs pour des menus recommandés selon vos besoins spécifiques :
 - à partir d'un groupe de fournisseurs sélectionnés à date donnée
 - adaptables semi sur mesure.
 - s'appuyant sur les critères du GEMRCN
- Une offre calendaire de saison selon un calendbio, par dates de livraisons, présenté avec au moins 3 mois d'anticipation pour une intégration facilitée de vos choix dans vos plans de menus.



Des menus de qualité, goûteux et accessibles à vos budgets garantis par 4 critères :

- L'anticipation des commandes
 - La mutualisation des volumes commandés en amont par Savourez bio pour l'ensemble des clients du jour
 - Des commandes livrées par packs de menus complets
 - Des volumes suffisants par point de livraisons – Nous proposons aussi des solutions spécifiques pour les plus petites structures
- Une mutualisation des achats et des livraisons réussie pour des menus 100% bio !

Les meilleurs produits sélectionnés, une traçabilité garantie pour un menu complet (en frais, ambiant ou surgelé).

- Des produits de proximité : régions françaises et parfois frontalières
- Des produits saisonniers
- Des produits en direct de fournisseurs choisis pour leur cohérence avec le bio et le développement durable / Des emballages optimisés
- Une transparence totale sur la provenance des matières premières



Chaque pack intègre toutes les solutions d'accompagnement bio pour donner toute leur saveur aux aliments dans un esprit de recette en toute simplicité (épices, moutarde, huiles, bouillon, oignons émincés, crème fraîche...)

Nous pouvons aussi vous livrer en même temps que les produits des menus : des packs goûters, petits déjeuners ou évènements.

Pour connaître nos Offres Packs Menus des prochains mois, n'hésitez pas à prendre contact avec nous ! Nous vous ferons les propositions adaptées à vos besoins et élaborerons avec vous votre solution pour la réalisation de menus 100% bio.

contact@savourezbio.fr - Laure FLESSELLES - 06 28 07 04 70

Savourez Biol SAS - Paris - www.savourezbio.fr (site en ligne en janvier 2013)