

CHARTRE ÉTHIQUE

NOS VALEURS

PASSION - SAVOIR-FAIRE - CRÉATIVITÉ - PERFORMANCE DURABLE

NOS ENGAGEMENTS



- 1 - Proposer une cuisine simple mais créative avec des produits de qualité majoritairement locaux
- 2 - Notre savoir-faire de traiteur-restaurateur est unique et nous nous engageons à le mettre au service de nos clients pour chaque événement
- 3 - Assurer un accueil de qualité dans nos restaurants pour tous les clients
- 4 - Promouvoir les produits du terroir dans un esprit de développement durable
- 5- Privilégier les partenariats avec des producteurs de la Grande Région
- 6 - Être transparent avec nos clients, nos fournisseurs, entre collaborateurs et répondre à toute question concernant la traçabilité de nos produits, nos valeurs et notre cuisine de manière générale
- 7- Nous aspirons à une cuisine pédagogique pour une éducation au goût des bonnes choses dès le plus jeune âge
- 8 - Proposer une cuisine saine et équilibrée en collaboration avec un médecin spécialiste en nutrithérapie, sans ôter le plaisir essentiel de l'assiette
- 9 - Utiliser les ressources naturelles de manière responsable
- 10 - Sensibiliser et lutter contre le gaspillage alimentaire et de manière générale
- 11 - Laisser une trace positive aux générations futures
- 12 - Créer un environnement de travail sain et éthique afin de valoriser les compétences et le savoir-faire de nos collaborateurs
- 13 - Garantir les meilleures mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire en respectant le guides de bonnes pratiques de l'Horesca
- 14 - Être toujours dans une démarche de "responsabilité sociétale et environnementale"(RSE) tant en interne que pour nos clients et fournisseurs

