


SYMBIOSE



sOgeres

Vos Espaces:

- ❖ Self
- ❖ Cafétéria
- ❖ Frigo Connecté
- ❖ Room service
- ❖ Auditorium
- ❖ Salons Privatifs



L'Offre de Restauration



Programmation de service



Restauration self..



Cafétéria..



Frigo Connecté..



Service d'étages..

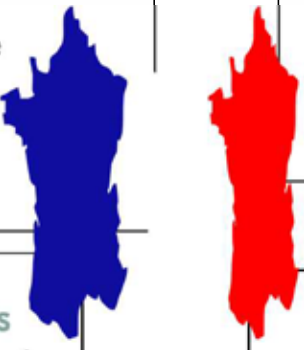

Restauration self

Signature

Le local
au
cœur
de nos
achats


100% FRAIS

100% bœuf français
veau français
volaille française
porc français
agneau français




100% ORIGINE


Fruits & légumes frais
pendant la période de production à l'exception des fruits exotiques et agrumes




100% oeufs
issus de poules Françaises élevées en Plein Air



100% poissons frais
Pêche responsable et pas d'aquaculture



PÊCHE CÔTIÈRE



PAVILLON FRANCE



Restauration self 11h45/14h00

3 entrées dressées, dont :

- 1 recette Signature MOF de la semaine
- 1 recette Best Seller de la semaine
- 1 recette Produit de saison du jour

Le bar à salades

Offre variant été/hiver, non assaisonnée, renouvelée tous les jours)

- 4 bases (feuilles/féculent/céréales/légumineuses)
- 4 crudités/cuidités
- 4 toppings protidiques
- 5 crunchs & graines
- 1 condiment houmous
- 1 vinaigrette

3 plats du jour, dont

- 1 plat à base de poisson
(à l'exception du lundi : à base d'œufs plein air)
- 1 plat à base de viande
- 1 plat végétarien
- 2 grillades françaises (steak haché, escalope de volaille Label Rouge)

3 desserts dressés, dont :

- 1 pâtisserie du jour
dont 1 recette Signature MOF le mercredi
- 1 entremets du jour
- 1 dessert fruitier du jour

Le bar à dessert

Offre variant été/hiver, renouvelée tous les jours,

- 2 fromages blancs, 0 % et 20 % bio
- 3 toppings sucrés
- 2 alternatives au sucre (sirop d'agave, miel...)
- 1 compote recette Signature MOF
- 4 fruits coupés
- une corbeille de fruits Signature MOF

Un pain complet et un pain blanc

un plateau de fromages de saison

dont 1 AOP une fois par semaine



Restauration self

Admission à 5,80HT (T4, 400/700 couverts)

Signature

UNE GRADATION DE PRIX FIXE AU QUOTIDIEN POUR UNE

SIMPLICITÉ ET LISIBILITÉ POUR LES CONSOMMATEURS ET

GARANTIE DE RETROUVER CHAQUE JOUR DES PETITS PRIX, DE L'ENTRÉE AU DESSERT

AU QUOTIDIEN EN PRIX FIXE :

ENTRÉES	PLATS	DESSERTS
<i>Prix 1 : 1,06 €TTC</i>	<i>Prix 1 : 3,40 €TTC</i>	<i>Prix 1 : 1,06 €TTC</i>
<i>Prix 2 : 1,81 €TTC</i>	<i>Prix 2 : 4,5 €TTC</i>	<i>Prix 2 : 1,81 €TTC</i>
<i>Prix 3 : > 1,81 €TTC</i>	<i>Prix 3 : à partir de 4,52 €TTC jusqu'à 7,35 €TTC</i>	<i>Prix 3 : >1,81 €TTC jusqu'à 3,20 € TTC</i>
<i>Bar à salade : vente au poids 14,88 €TTC / KG</i>		<i>Bar à dessert : vente au poids 14,88 €TTC / KG</i>
<i>Soit : 1,48€TTC / 100GR</i>		<i>Soit : 1,48€TTC / 100GR</i>

ESPACE CAFÉTÉRIA 8H00/18H00



FOOD ADDICT

SNACKING



DISCOVERY



SALADE SUR MESURE



HEALTHY



Un patio **lounge** donnant sur jardin.

Un comptoir **Barista** en journée continue.

Une ambiance **musicale** choisie par vos soins.



ALL DAY LONG

La cafétéria

- Café barista
- Thé du monde
- Fruits secs
- Madeleines
- Cookies
- Viennoiseries
- Jus frais
- Fruits coupés
- Eaux détox
- Afterworks



sOgères

LE PETIT – DÉJEUNER

08H00- 10h30

Un lieu de vie convivial et évolutif



TOPPINGS



SNACKS SAINS



LE GOÛTER

15h00- 17h00

Un lieu de vie convivial et évolutif

CAKES MAISON À LA PART

ANIMATIONS (rotation à la semaine) : BAR à Bonbons, Bar à Graines, Fruits secs

Boulangerie Locale



CORBILLE DE FRUITS LOCAUX PARTENARIATS



JUS DE FRUITS FRAIS



FRIGO CONNECTE

FoodLover

Tout un choix de saveurs

REPAS DU MIDI ET
SOIR

PLAT DU CHEF

24h/24H

Positionnement
tarifaire

Prix Fixes comme la

RSE

Afin de limiter le gaspillage alimentaire, nous proposons **les foodies bags** à partir de 14h30 dans le Foodlover.

Les foodies bags sont les invendus du déjeuner du restaurant, en panier « surprise », à un prix abordable afin de limiter le gaspillage alimentaire.



Restauration Rapide (Cafétéria)



UNE GRADATION DE PRIX FIXE AU QUOTIDIEN POUR UNE

SIMPLICITÉ ET LISIBILITÉ POUR LES CONSOMMATEURS ET

GARANTIE DE RETROUVER CHAQUE JOUR DES PETITS PRIX, DE L'ENTRÉE AU DESSERT

AU QUOTIDIEN EN PRIX FIXE :

Formules	
<i>Express: 4,68 €TTC</i>	
• 1 sandwich + 1 boisson	
<i>Complète: 5,85€TTC</i>	
• 1 Sandwich ou Salade	
• 1 dessert	
• 1 Boisson	



Vos Espaces en
Photos

sOgeres

Le Restaurant



Les Espaces Salons accès sur Réservation via un lien URL



Capacité D'accueil Des Salons



Salon 1	14 places Assises
Salon 2	12 places Assises
Salon 3	14 places Assises
Salon 4	12 places Assises

Modulation de Salon 2 et 3 26 places Assises

Changement de Configuration avec un aménagement Théâtre :

Salon 1	20 places
Salon 2	18 places
Salon 3	20 places
Salon 4	18 places

Modulation de salon 2 et 3 32 places

Configuration exceptionnel pour Prestation cocktail Déjeuner et Dinatoire

Salon 2 et 3 60 Personnes

Modulation de Cloison et aménagement de la salle 70€ par salon.



L'Auditorium accès sur Réservation via un lien URL



Auditorium



A chaque réservation d'auditorium
Nous réalisons un entretien avec le client pour échanger
sur leur besoin.

AUDITORIUM A L'AUTONOMIE

MODE CONFERENCE
MODE PROJECTION PC PUPITRE
MODE PROJECTION TÉLÉVISION
MODE CONFÉRENCE + PROJECTION

AUDITORIUM AVEC ASSISTANCE PRESENTIEL ET DISTANCIEL

Le Régisseur est a votre disposition pour tous besoin de
Visio, meet, intervenant à distance.

Le Régisseur est soumis à un contrat de Confidentialité.



130 Places assises

Tarifs Auditorium



<i>Prestation auditorium</i>	TARIF SOGERES
Préparation	70,00
Auditorium 1/2 Journée	80,00
Auditorium Journée	160,00
Technicien Vidéo 1/2 Journée 5h PRESENTIEL	424,60
Technicien Vidéo Journée 10h PRESENTIEL	708,00
Technicien Général 1/2 Journée PRESENTIEL	495,60
Technicien Général Journée PRESENTIEL	849,60
Technicien Vidéo 1/2 Journée 5h DISTANCIEL	254,88
Technicien Vidéo Journée 10h DISTANCIEL	424,80
Technicien Général 1/2 Journée DISTANCIEL	297,36
Technicien Général Journée DISTANCIEL	509,76
LOCATION CAMÉRA	Sur Devis
LOCATION MATÉRIEL / PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES	
LOCATION MATÉRIEL DE TRADUCTION (DIFFUSION ET CASQUES)	
CRÉATION DE DUPLEX/MULTIPLEX AUDIOVIDÉOS	
SÉCURISÉS AVEC RÉALISATEUR	
ENREGISTREMENT/MONTAGE DE SESSIONS DES LOCATIONS DE L'AUDITORIUM	
MISE À DISPOSITION D'INTERPRÈTES (LANGUES À PRÉCISER À LA RÉSERVATION)	
SOIRÉE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AUDIO OU VIDÉO	

Room Service



Pour toutes commandes de prestations annexes et de réservation de salons,
un compte vous sera créer via l'adresse:

symbiose.roomservice.fr@sogeres.fr.



Prestation Room Service

Formule	Composition	Tarif € HT par personne	Tarif € HT par personne
Pause Simple	Boisson chaudes (thé café), 1 eau minérale 50cl/personne	3,35 €	3,68 €
Pause Classique	Boisson chaudes (thé café), 1 eau minérale 50cl/personne, 2 mini viennoiseries assorties par personne	4,20 €	4,62 €
Pause petit déjeuner complet	Boisson chaudes (thé café), 1 eau minérale 50cl/personne, jus de fruits (20cl/personne), 3 mini viennoiseries assorties par personne	5,77 €	6,35 €
Pause goûter simple	Boisson chaudes (thé café), 1 eau minérale 50cl/personne, 2 gâteaux individuel/personne	4,21 €	4,63 €
Pause goûter classique	Boisson chaudes (thé café), 1 eau minérale 50cl/personne, bouchées gourmandes ou équivalent, jus de fruits frais pressé	5,70 €	6,27 €
Pause ou petit déjeuner prestige	Boisson chaudes (thé café), 1 eau minérale 50cl/personne, 2 mini viennoiseries ou 2 gourmandes, jus de fruits frais pressé, une brochette de fruits	6,69 €	7,35 €
Corbeille de fruits "classique" (10 fruits)	Assortiment de fruits de saison	11,59 €	12,75 €
Corbeille de fruits "gourmande"	Assortiment de fruits de saison + une brochette de fruit	14,86 €	16,35 €
Boisson chaude (thermos)	1L	7,33 €	8,07 €
Chocolat chaud (thermos)	1L	7,33 €	8,07 €
Plateaux repas traiteur	Entrée + Plat + Fromage + Pain + Dessert	de 27€ à 32€	29€ à 35€



La Restauration dans
la Poche!

sOgeres

LES TENDANCES COLLABORATEURS

1 **RESPONSABILITÉ**
Je me préoccupe de mon impact sur la nature et sur les autres.

FLEXIBILITÉ
Vegetal
Animal
Premium
Equilibre

CONSCIENCE
Empreinte carbone
Circuits courts
Gestion des déchets
Locavore



2 **SANTÉ**
Je me préoccupe de moi et des miens.

NATURELLEMENT BON

Nourrir sainement
Faire grandir
Super aliments
Bien-être

3 **GLOBALISATION**
Je veux tout !

MONDIALISATION

Unique
Fait Maison
Échange
Découverte
International
Tout tout de suite



4 **CONVENIENCE**
Je recherche la simplicité

PRATICITÉ

Connecté / Rapide / Digital
« Ce que je veux, quand je le veux et où je le veux »



5 **EXPÉRIENCE**
Je maximise l'instant présent

LIEU D'ÉMOTION

Bluffant
Modularité
Expérience dans l'assiette
Show cooking



Nos solutions s'adaptent à vos besoins

Appli disponible sur Apple et Android ou via lien URL



L'offre alimentaire

➔ Consulter des menu du jour (et jusqu'aux 4 jours suivants)

➔ Signaler des allergènes dans chaque recette

➔ Indiquer des apports caloriques dans chaque met proposé



CALAMARS SAUTÉS À L'AIL ET AU CURRY
Calamars sautés dans un filet d'huile d'olive avec de l'ail et du curry, le tout assaisonné avec du piment doux et du jus de citron.

LES ALLERGÈNES

MOLLUSQUES MOUTARDE

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES POUR UNE PORTION

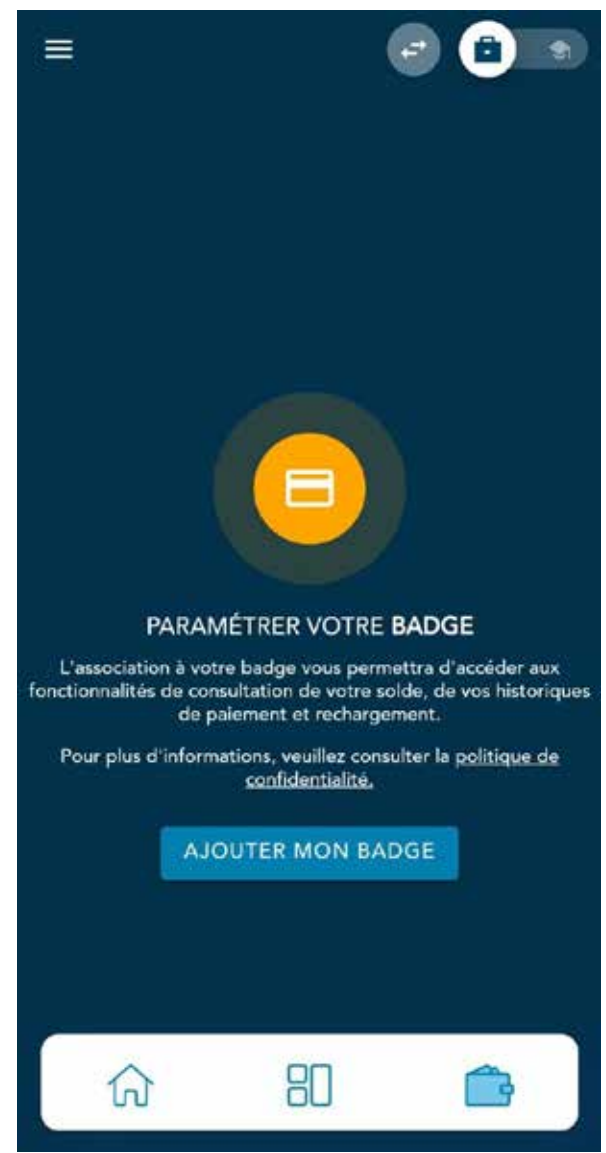
Energie kcal	125 kcal
Energie kJ	522 kJ
Matières grasses	6.1 g
Dont acides gras saturés	1.1 g
Glucides	1.1 g
Dont sucres	0.6 g
Protéines	16.1 g

Services associés

➔ Recharger son badge

➔ Consulter son solde et son historique de transaction

➔ Regler par badge ses commandes en ligne.





→ Commander via C&C à la cafeteria

