

REFECTORY

Le 1er food market en ligne

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Refectory x Carla Ferrari : la collaboration qui met la cuisine italienne au cœur de vos repas du 25 novembre au 6 décembre prochain

Marcq en Baroeul, le 14 novembre 2024 — Refectory, l'acteur le plus innovant de la restauration d'entreprise en France, annonce une nouvelle collaboration haute en saveurs avec la cheffe cuisinière franco-italienne Carla Ferrari. Du 25 novembre au 6 décembre prochains, les convives de Refectory pourront découvrir quatre recettes exclusives, imaginées par la talentueuse cheffe qui réinvente avec passion la tradition culinaire italienne.

Quatre recettes créatives à savourer sans modération

Carla Ferrari, repérée dans Top Chef, prend le contrôle des fourneaux de Refectory pour offrir une expérience culinaire unique avec quatre créations exclusives :



Poulet alla siciliana et polenta crémeuse : un tendre filet de poulet nappé d'une sauce trapanese (pesto aux tomates séchées) onctueuse, relevé par le Grana Padano, le tout reposant sur une polenta crémeuse au basilic, parsemée d'amandes effilées croquantes.

Tagliatelles salsa verde et effeuillé de cabillaud : des tagliatelles enrobées d'une salsa verde parfumée, relevée aux anchois et aux câpres, accompagnées d'un effeuillé de cabillaud fondant et de pignons de pin torréfiés.



Mafaldine ai funghi et cèpes des bois : de longues pâtes Mafaldine, accompagnées d'une poêlée de champignons et de cèpes, le tout enrobé dans une sauce onctueuse.

Risotto cacio e pepe, citron confit et baies roses : un risotto crémeux et puissant, parfumé aux zestes de citron confit, avec un topping de baies roses.



« Cette collaboration avec Carla Ferrari s'inscrit parfaitement dans la démarche culinaire de Refectory qui veut offrir au plus grand nombre de délicieux repas réalisés avec un savoir-faire artisanal, imaginés par des Chefs talentueux, préparés dans nos ateliers ou par nos traiteurs partenaires à partir de produits bruts et de saison, le tout à un prix accessible. En proposant la carte la plus variée du marché, rythmée de collaborations d'exception, nous voulons

REFECTORY

Le 1er food market en ligne

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

réenchanter le quotidien au bureau et prouver qu'il est possible de proposer une cuisine de qualité à déguster tous les jours sans se ruiner. », déclare Céline Morawski, Directrice de la marque Refectory.

Refectory, la cantine digitale imaginée pour le monde de l'entreprise

En se connectant sur leur espace via le site ou l'application Refectory, les clients commandent leur repas avant 10h30. Les recettes, concoctées dans les ateliers culinaires de Refectory ou par l'un des traiteurs partenaires de l'entreprise, sont ensuite livrées à l'heure souhaitée. Le modèle unique de Refectory, basé sur un modèle data robuste place l'entreprise aux avant-postes de la lutte contre le gaspillage alimentaire avec moins de 3% de gâchis alimentaire, soit quatre à cinq fois moins en moyenne que le secteur.

Carla Ferrari, une cheffe qui ne laisse personne indifférent

Cheffe emblématique de la street food italienne et nouvelle cheffe exécutive des pizzerias Pizza Cosy, Carla Ferrari a transformé son héritage et son travail en recettes actuelles, plébiscitées par tous les amoureux de la cuisine transalpine. Passionnée et pétillante, elle apporte aujourd'hui son talent à Refectory, offrant aux convives l'occasion unique de savourer une cuisine inventive, saine et généreuse.

Informations pratiques

Pré-commande à partir du 19 novembre 2024

Site : www.refectory.fr

Application à télécharger sur [App Store](#) ou [Google Play](#)

À propos de Refectory

Fondé en 2015 par Vincent Dupied, Refectory est aujourd'hui l'acteur le plus innovant de la restauration d'entreprise en France, avec une solution digitale (cantine digitale) et physique (frigo connecté), facile à mettre en place pour toutes les entreprises, quelle que soit leur taille et leur localisation géographique. Véritables "façonneurs du bien manger", les équipes Refectory proposent la carte la plus profonde du marché, avec des plats produits chaque jour dans son atelier et ses ateliers partenaires. Pleinement ancrées sur les territoires, les équipes Refectory ont pour vocation à développer des partenariats durables et justes avec agriculteurs et producteurs de nos terroirs, afin de créer la restauration d'entreprise de demain.

Forts d'une équipe de 600 collaborateurs et collaboratrices, Refectory régale plus 30.000 convives quotidiennement. En 2024, Refectory réalisera environ 70 millions de chiffre d'affaires

Plus d'informations : www.refectory.com