

Refectory s'associe à Bouillon Paris pour proposer cinq recettes de cuisine bistrot à ses convives franciliens

Marcq-en-Barœul, le 2 juillet 2025 – Refectory annonce un partenariat avec Bouillon Paris pour proposer, en exclusivité aux entreprises d'Île-de-France, une sélection de recettes emblématiques de la cuisine bistrot. Tous les plats sont cuisinés par les équipes de Bouillon Paris, et désormais disponibles à la commande sur www.refectory.fr sans limite dans le temps.

Reconnue pour sa capacité à revisiter les classiques de la gastronomie populaire, Bouillon Paris livre ici une interprétation fidèle et savoureuse du répertoire bistrotier, accessible aux collaborateurs directement sur leur lieu de travail via la cantine digitale Refectory.

Antoine Maachi, directeur des opérations au sein de Refectory :

« Notre mission est de réenchanter la pause déjeuner au bureau, notamment avec des plats réconfortants. Bouillon Paris s'inscrit parfaitement dans cette démarche : leur cuisine bistrot, typiquement parisienne, offre à nos convives un vrai moment de réconfort et de plaisir. »

Ce partenariat reflète la volonté de Refectory de proposer une restauration de qualité, variée et fidèle aux attentes des collaborateurs, en s'appuyant sur des artisans reconnus pour leur savoir-faire.

Les recettes actuellement disponibles :

- **Œuf mayo au piment d'Espelette** : une mayonnaise maison relevée et piquante, pour un classique de comptoir franc et efficace.
- **Poireau vinaigrette** : tendre à cœur, nappé d'une vinaigrette bien relevée.
- **Terrine de campagne** : rustique, généreuse et poivrée.
- **Ravioles du Dauphiné & fondue de poireaux** : fines et fondantes, dans une fondue douce et crémeuse.
- **La Carbo'vergnate** : sauce crémeuse, lardons fumés et Cantal.
- **Riz au lait vanille** : onctueux, parfumé à la gousse de vanille.
- **Soupe de fraises & sirop d'hibiscus** : fraîcheur fruitée et douceur florale.

Pour en savoir plus : www.refectory.fr

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 et comptoir animé), 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 35 000 convives quotidiennement. En 2024, Refectory a réalisé environ 70 millions d'euros de chiffre d'affaires. Plus d'informations : www.refectory.fr