

**Refectory présente sa carte Automne-Hiver : une offre renouvelée, alignée sur les attentes saisonnières et nutritionnelles des convives**

**Marcq-en-Baroeul, le 30 septembre 2025 – Refectory dévoile aujourd’hui sa nouvelle carte Automne-Hiver, disponible pour tous ses convives partout en France. Cette nouvelle offre se compose de plus de 30 recettes, élaborées à partir de produits de saison et réparties dans les six univers culinaires de la marque. L’objectif : proposer une cuisine variée, équilibrée et adaptée à tous les profils de convives.**

« Cette carte traduit notre volonté d’associer plaisir gustatif et qualité nutritionnelle, tout en tenant compte des envies spécifiques de nos convives dès que les températures baissent. », indique Charline Bénard, cheffe de la création culinaire chez Refectory.

### **Des plats cuisinés chaque jour dans nos ateliers, au service d’une restauration d’entreprise repensée**

Les plats de la carte Automne-Hiver sont préparés quotidiennement par les chefs Refectory dans les ateliers de Nantes et de Belgique, ainsi que chez des partenaires sélectionnés pour leur savoir-faire. Cette organisation permet de garantir fraîcheur, constance et exigence culinaire sur tout le territoire français.



La sélection rigoureuse des produits – labellisés, de saison, souvent d’origine France – s’inscrit dans la volonté de Refectory de réinventer la restauration d’entreprise : une restauration qui valorise le travail des agriculteurs, qui construit des relations durables et justes avec les producteurs et éleveurs, et qui s’attache à diminuer son empreinte sur la planète. Refectory affirme ainsi son ambition de redonner à la restauration collective ses lettres de noblesse, en proposant une alimentation bonne : pour le convive, pour les humains et pour la planète. Le tout à un coût accessible.

### **Une carte conçue dans le respect des critères nutritionnels**

La carte Automne-Hiver a été élaborée selon les engagements nutritionnels portés par Refectory avec plus de la moitié des plats avec un nutriscore A (17%), B (417%) ou C (50%) et seulement trois plats avec un nutriscore D et deux avec un nutriscore E. Cette répartition permet aux convives de composer des repas équilibrés tout au long de la semaine, quelles que soient leurs préférences culinaires.



Pour en savoir plus : [www.refectory.fr](http://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](http://www.refectory.fr)