



Communiqué de presse

Refectory s'associe à Bouillon Bordeaux pour proposer des recettes emblématiques de la cuisine bistrot aux convives de la région bordelaise

Le 8 décembre 2025, Marcq en Baroeul. Refectory annonce un partenariat avec Bouillon Bordeaux pour proposer, en exclusivité aux entreprises de la région bordelaise, une sélection de recettes inspirées des grands classiques bistrotiers. Tous les plats sont cuisinés par les équipes de Bouillon Bordeaux, et désormais disponibles à la commande sur www.refectory.fr.

Réputé pour sa capacité à revisiter avec authenticité les incontournables de la cuisine populaire, Bouillon Bordeaux livre ici des plats fidèles, généreux et accessibles, directement disponibles pour les collaborateurs via la cantine digitale Refectory.

Parmi les recettes disponibles, on retrouvera des classiques de Bouillon, comme la carbovergnate (mac and cheese ultra crémeux alliant le fondant du cantal et la douceur de la mimolette) ou encore les ravioles du Dauphiné avec leur fondue de poireaux.

Antoine Maachi, directeur des opérations chez Refectory :

« Notre mission est de réenchanter la pause déjeuner au bureau, notamment en proposant des plats simples, généreux et réconfortants. Bouillon Bordeaux s'inscrit pleinement dans cette démarche : leur cuisine bistrot, ancrée dans la tradition, offre à nos convives un vrai moment de plaisir et de convivialité. »

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 régionaux reconnus pour leur savoir-faire.



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.

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.