



Communiqué de presse

Les restaurants Ensuite, experts de la pause déjeuner, se spécialisent dans la livraison de plateaux repas écoresponsables en entreprise !

Lorsqu'on fait appel à un traiteur d'entreprise pour des plateaux repas, il est difficile de trouver l'offre parfaite : pratique, en quantité suffisante, qui a du goût et qui répond aux enjeux environnementaux d'aujourd'hui. En effet, la grande majorité des traiteurs proposent une offre standard, réalisée à partir de produits transformés et trop souvent industriels.

Ensuite, traiteur en entreprise, y a vu matière à proposer un service, dont les vertus sont multiples, puisqu'il ajoute au plaisir la qualité et la praticité. Couplant le ravissement des yeux et la joie des papilles, il livre, lors d'événements professionnels (séminaires, réunions d'affaires, team building...), des plateaux visuellement réjouissants afin de faire de la pause du midi un moment de ressourcement.

Un plat cuisiné abordable mais

généreux

« Merci à l'équipe d'Ensuite pour leur professionnalisme et leurs efforts continus pour délivrer un service irréprochable. La qualité des produits n'est plus à prouver. J'organise mes événements avec l'esprit serein grâce à eux. »

Coralie, Office Manager

Ces quelques mots donnent le ton. Directement livré en entreprise, le plateau-repas respecte une charte stricte qui fait le bonheur des gourmands, même lorsqu'ils disposent d'un temps bref pour se restaurer.

Tout est frais. Tout est découpé, mijoté, grillé, assaisonné, relevé par une équipe de passionnés qui ne lésinent pas sur les moyens pour diversifier leur carte et la faire évoluer régulièrement.



Faire du bon sans faire de mal

Les qualités gustatives trouvent écho avec la démarche engagée : c'est beau, c'est bon et c'est responsable.

Ensuite travaille les ingrédients frais et de saison, c'est leur engagement. C'est aussi une manière de montrer que l'on peut proposer des repas qui honorent la gastronomie sans heurter l'éthique.

Les fruits et légumes proviennent de l'agriculture nationale, refusant ainsi les circuits d'acheminements coûteux en empreinte carbone.

Les viandes sont issues d'élevages 100 % français.

Les poissons sont choisis pour leur label ASC, qui témoigne d'une pêche responsable.

Les œufs non plus n'échappent pas à la règle car ils viennent tout droit d'élevages en plein air.

Le tout est quotidiennement reçu à l'état brut, pour être préparé par une équipe de cuisine créative.

Et comme toute bonne tante aux fourneaux qui se soucie de la santé de chacun, l'usage du sel, du sucre et des matières grasses est limité.

Ensuite a aussi développé un système de consigne en restaurant, qui permet aux clients de limiter les emballages.

*On soutient nos
agriculteurs
français**

* Une viande rouge mais surtout bleu-blanc-rouge



*Poisson issu de
la pêche
responsable**

* Au saumon, mon préféré !

*Déchets
alimentaires
100% recyclés**

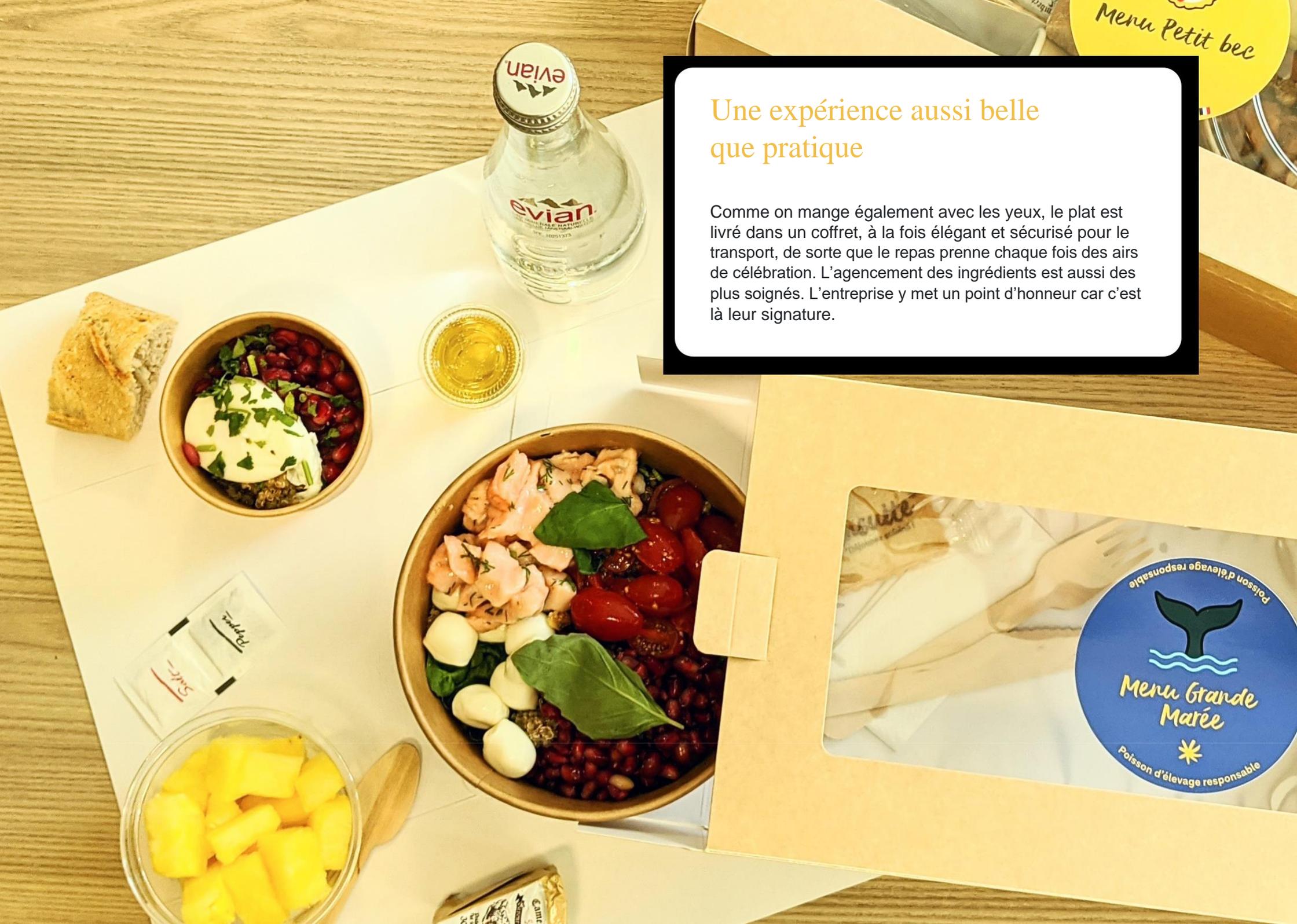
* On prend les mêmes et on recomposte !

*Œufs de poules
élevées en
plein air**

* Mais ne mettez pas tous vos œufs dans la même salade !

Une expérience aussi belle que pratique

Comme on mange également avec les yeux, le plat est livré dans un coffret, à la fois élégant et sécurisé pour le transport, de sorte que le repas prenne chaque fois des airs de célébration. L'agencement des ingrédients est aussi des plus soignés. L'entreprise y met un point d'honneur car c'est là leur signature.



3 offres adaptées pour toute la journée



Petit-déjeuner & pauses cafés



Plateaux-repas



Cocktails & Buffets

Le service de livraison est assuré dans tout Paris, ainsi que dans les Hauts de seine (92), le Val-de-Marne (94) et la Seine-Saint-Denis (93). Des livraisons hors zone sont néanmoins possibles. Le choix des menus peut aussi être confié à Ensuite, qui accompagne ses clients pour s'adapter à leurs besoins, grâce à un service client performant, dont les usagers apprécient la réactivité.

Le mantra d'Ensuite : offrir ce qu'il y a de meilleur pour la pause déjeuner

L'ambition initiale, en 2016, vise à améliorer la pause déjeuner de tous les actifs français. Le concept, axé à 100% sur le repas du midi en zone urbaine, verra naître deux restaurants, installés dans le 2eme et 8eme arrondissement de Paris.

Les fondateurs, pendant la crise sanitaire, ont su diversifier leur offre pour répondre aux nouvelles attentes de consommation du déjeuner en entreprise. Le parcours client B2B est optimisé de la prise de commande à la livraison, grâce à une plateforme de commande performante (www.ensuite.fr) et un service client réactif et flexible, répondant aux nouvelles attentes digitales des entreprises.

Utiliser les codes de la gastronomie pour délivrer un service client optimal. Derrière l'idée, l'expérience.

Experts de la restauration, Alexandre et Boris ont su mettre le sens du service au cœur de leurs valeurs.

Leur force : une efficacité opérationnelle et logistique reposant sur des années d'expériences au sein de grands établissements, couplé à une gestion rigoureuse portée par un parcours académique commercial (ESSEC).





Pour en savoir plus

<http://www.ensuite.fr/>

□ <https://fr-fr.facebook.com/ensuitefood/>

<https://www.instagram.com/ensuitefood/>

□ <https://www.linkedin.com/company/ensuitefood/>