

FoodChéri enrichit ses comptoirs avec trois nouvelles offres : *Le bar à salade, les plats du jour et la sandwicherie*



[FoodChéri](#), pionnier de la restauration responsable en entreprise, dévoile trois nouvelles offres pensées pour enrichir les pauses-déjeuner des salariés : un bar à salade, une formule "plat du jour" et un service de sandwicherie. Ces nouveautés prolongent la mission de FoodChéri : proposer des repas savoureux, sains et durables, et faire du comptoir un véritable lieu de rencontre au bureau. Une manière de redonner de la convivialité, de la proximité et du plaisir à un moment clé de la journée.

TROIS NOUVELLES FORMULES POUR UN DÉJEUNER PLUS GOURMAND ET CONVIVIAL

FoodChéri propose dorénavant trois nouveaux formats pensés pour apporter plus de variété, de gourmandise et de personnalisation aux collaborateurs :

- **Le bar à salade, renouvelé au fil des saisons**, met à l'honneur des ingrédients frais, colorés et variés, préparés chaque jour par les chef.fes FoodChéri puis assemblés à la minute au comptoir. Chaque convive compose **sa salade selon ses envies** — 1 base, 3 ingrédients, 1 protéine, 1 topping, 1 sauce.
- **Le plat du jour**, cuisiné **façon bistrot**, invite à une expérience plus chaleureuse : deux options de protéines chaque jour (viande ou poisson / alternative végétale), accompagnées d'un féculent, d'un légume et d'une sauce maison. Les plats sont **servis à la minute**, à l'assiette, pour préserver le goût, la chaleur et l'odeur alléchante du repas fraîchement préparé.
- **La sandwicherie**, conçue pour les pauses "**sur le pouce**", propose une **gamme enrichie et toujours plus gourmande**, avec des recettes chaudes et froides. **Cinq créations sont renouvelées chaque mois**, parmi des toastés croustillants, burgers fondants, schiacciata généreuses ou quiches dorées, avec un pain sourcé artisanalement auprès d'un partenaire boulanger, Ciao Gusto. Des recettes pensées pour être vues, senties et dégustées sur le comptoir, dans un esprit toujours plus gourmand.

L'ensemble des recettes est élaboré, pour réveiller les papilles et **préparer chaque jour dans la cuisine FoodChéri de Sucy-en-Brie (94), sans sous-traitance**, garantissant une maîtrise complète de **la qualité, l'hygiène, le sourcing des produits et les engagements nutritionnels de la marque**. Les ingrédients sont sélectionnés avec exigence : **au moins 50 % des recettes sont végétariennes** (ou presque pour la sandwicherie), avec possibilité d'aller plus loin selon les sites, **priorité aux produits de saison, aux circuits locaux et aux labels Bio ou certifiés, affichage systématique du Nutri-score et du Green-score** (hors salades en raison du principe de personnalisation).

La **démarche responsable** s'applique également à chaque étape. Dans les bars à salade, les ingrédients sont préparés en petites portions pour ajuster les réassorts au plus juste et limiter les excédents. Dans la sandwicherie et les plats du jour, les volumes sont adaptés en temps réel à la fréquentation, afin d'éviter toute surproduction. Les invendus sont orientés vers la filière biodéchets, et FoodChéri étudie actuellement de

nouvelles solutions de revalorisation pour aller plus loin dans la lutte contre le gaspillage. Enfin, le **service se fait en assiettes lavables ou en contenants recyclables à emporter** pour limiter l'impact environnemental.

UNE NOUVELLE VISION DE LA RESTAURATION D'ENTREPRISE



Ces nouvelles offres prolongent la démarche de FoodChéri : faire des comptoirs de véritables lieux de vie au bureau. Alors que **72 % des jeunes employés se disent prêts à rejoindre une organisation dotée d'une cantine** (France Travail, 2024), les entreprises cherchent à recréer des espaces chaleureux favorisant les échanges et le bien-être au travail.

Inspirés d'un coffee shop, les comptoirs FoodChéri associent matériaux naturels, bois clair et circulation fluide pour offrir une pause plus agréable et humaine.

Le **Comptoir Manager** joue un rôle essentiel. Véritable **chef d'orchestre du lieu**, il accueille, conseille et dresse les plats à la minute, créant un moment d'échange et de convivialité. Ce contact humain, au cœur du dispositif FoodChéri, incarne **une restauration d'entreprise nouvelle génération : plus proche, plus physique et plus relationnelle.**

« Ces trois nouvelles offres ont été pensées pour répondre à la réalité des pauses déjeuner d'aujourd'hui : des envies différentes selon les jours, des rythmes variés, mais la même recherche de qualité et de convivialité. Que l'on ait 10 minutes ou 45 minutes, nous voulons que chaque salarié retrouve dans nos comptoirs une expérience simple, bonne et responsable. En parallèle, nous poursuivons nos engagements de fond : renforcer la dimension RSE de nos offres à travers le réemploi, la réduction du gaspillage, les circuits courts et la végétalisation des menus. C'est ainsi que nous voulons construire la référence d'une restauration d'entreprise durable, où l'expérience collaborateur et l'impact positif avancent ensemble »
témoigne Anne Porcario CEO de FoodChéri

Avec ces nouveaux modules, FoodChéri enrichit son offre déjeuner et accompagne les sociétés dans la création d'espaces plus vivants et adaptés aux nouveaux modes de travail. **Ces trois modules viennent compléter l'offre Comptoir Déjeuner existante** et peuvent être **activés séparément ou combinés**, en fonction de la configuration des sites et des attentes des entreprises. Ils sont également **compatibles avec l'offre [FoodChéri Café](#)** (boissons chaudes, petit-déjeuner, goûter), pour proposer une expérience continue tout au long de la journée.

À propos de FoodChéri : Depuis 2015, FoodChéri, solution de restauration engagée, aide les entreprises franciliennes à améliorer la pause déjeuner de leurs salarié-es avec des repas savoureux, sains et durables, préparés par leurs chef-fes. À la carte de FoodChéri ? Un large choix d'entrées, de plats et de desserts renouvelés chaque jour, à 50% végétariens, à sélectionner parmi des gammes qui évoluent au rythme des saisons : cuisine du monde, cuisine traditionnelle, ou encore "sur le pouce". Et tout cela avec une carte renouvelée chaque jour, 50 % de plats végétariens, sans additifs ajoutés, préparés à partir d'ingrédients de saison, en priorité bio, labellisés et issus de circuits courts. Plus de 1000 entreprises ont déjà choisi une cantine engagée FoodChéri pour des pauses déjeuners gourmandes et durables ! Plus d'informations : [ICI](#).