



RESTAURATEURS : COMMENT MIEUX VENDRE À DISTANCE ?

Rapport d'analyse des tendances sur la restauration à emporter à l'ère post-Covid 19

Juin 2020

POUR UNE RÉUSSITE DE LA VENTE À EMPORTER DE PROXIMITÉ

Avec la fermeture forcée induite par le Covid-19, les restaurateurs ont développé le canal de la vente à emporter. D'abord marginale – de 3 à 5 % –, celle-ci est devenue majoritaire avec le déconfinement.

QualiQuanti a pris l'initiative de mars à mai 2020 d'analyser les pratiques des restaurateurs pour s'adapter à cette nouvelle activité. Cette démarche s'inscrit dans une perspective de soutien aux restaurateurs.

L'analyse de plus de 200 restaurants, contraints de se mettre à la vente à emporter, a permis d'identifier des facteurs clés de succès.



UN DISPOSITIF MÉTHODOLOGIQUE EN 3 VOLETS

L'étude s'est concentrée sur les restaurants ayant développé la vente à emporter entre mars et mai 2020 :



Forum WhatsApp

- Réaction de 20 consommateurs pendant 2 mois
- Partage d'expériences, de photos, captures et liens de restaurants en France et à l'étranger (Allemagne et Suisse)

Un observatoire

- Des nouvelles pratiques des restaurateurs : offre, prix, communication, espace de vente, emballage, livraison
- Des nouvelles habitudes de consommateurs

Une veille en ligne

- De la présence digitale des restaurateurs : sites web, comptes Facebook et Instagram, sites de click & collect
- Des articles de presse, reportages TV



SOMMAIRE DU RAPPORT

1. L'OFFRE

2. LE PRIX ET LES HORAIRES

3. LE CONDITIONNEMENT

4. LE LIEU

1.

L'OFFRE

ADAPTER L'OFFRE AUX NOUVELLES CONDITIONS DE CONSOMMATION (1/2)

L'offre à emporter ou livrée n'est pas une simple duplication de l'offre en restaurant mais une offre travaillée pour le domicile

Repenser son identité de marque pour intégrer à son nom et/ou à son logo le nouveau lieu de consommation (la maison) / le nouveau type de cuisine (le bistrot, la comfort food...) / les nouvelles modalités de vente (rapide, à emporter...) / voire le contexte actuel, souvent avec une touche d'humour

Resserrer sa carte pour rendre son offre plus lisible et faciliter le choix des consommateurs, mais aussi pour garantir la fraîcheur de l'offre, limiter la charge de travail et les pertes potentielles côté restaurateur. La plupart font ainsi le choix d'une carte en deux temps : un menu de saison fréquemment renouvelé + des compléments permanents, souvent à plus longue conservation et nécessitant peu de préparation (ex : soupe de poisson, fromage, charcuterie...) ou choisis parmi les plats les plus emblématiques du restaurant (ex : le fameux riz au lait de l'Ami Jean)

Proposer une cuisine accessible à la fois :

- dans les goûts : des plats moins sophistiqués, plus quotidiens, composés de moins d'ingrédients, de matières premières moins coûteuses
- dans la forme : des dressages plus rustiques, mais aussi de la « street food » permettant de manger sur le pouce : burgers, sandwiches, pizza, sushis... y compris pour les restaurants dont ce n'est pas le cœur de métier et qui en font une offre complémentaire, ou même parfois leur offre principale le temps que les choses reviennent à la normal (ex : le bar à burgers de Noma, 2*)

ADAPTER L'OFFRE AUX NOUVELLES CONDITIONS DE CONSOMMATION (2/2)

S'adapter à de nouvelles occasions de consommation qui peuvent s'étendre hors des heures habituelles d'ouverture des restaurants (petit-déjeuner, brunch, goûter, apéritif...) mais aussi proposer d'autres lieux (paniers pique-nique)

Proposer de véritables expériences conviviales et participatives pour remplacer un tant soit peu l'expérience du restaurant : plats à partager, formules pour plusieurs, paniers à cuisiner...

Se faire le relai de ses producteurs en mal de débouchés, dans une démarche solidaire, mais aussi :

- pour proposer aux consommateurs une expérience complète à la maison qui se rapprochera de celle du restaurant : on peut ainsi compléter son repas avec des vin à prix caviste, du pain, voire des fleurs...
- pour apporter un service supplémentaire aux clients souvent réticents à se rendre en grande surface

**Certains restaurateurs
développent des marques
dédiées à la vente à emporter**

UN SUFFIXE DÉSIGNANT LA MAISON

Parfois traduit dans la langue de la spécialisation culinaire, ou incluant un jeu de mots



chez vous

P

Passerini a casa



LE BEL
ORDINAIRE
CHEZ VOUS !



UN SUFFIXE DÉSIGNANT LA NOUVELLE ACTIVITÉ

Un autre type de rapport à la cuisine



COMICE COMFORT FOOD



Garde Manger

par david tountain

Un autre type de service



PIC & GO

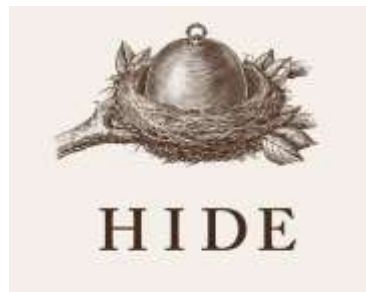
délices à emporter



PIERRE SANG
Express

DES LOGOS TRANSFORMÉS POUR INTÉGRER LA MAISON

... voire des identités complètement remaniées

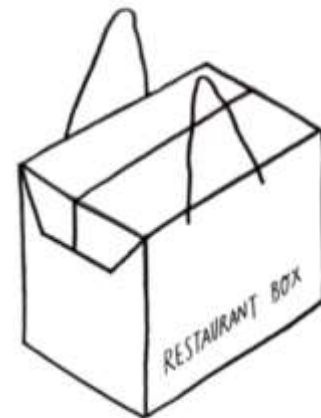


DE NOUVEAUX CODES GRAPHIQUES ADDITIONNELS

Suggérant une confusion entre le restaurant et la maison



Une nouvelle charte graphique où les légumes sortent de la maison, pour Mamie & Jean Paris



fulgurances
À LA MAISON

Un logo additionnel + une box repas dont la forme évoque la maison chez Fulgurance, Paris

LE DÉTOURNEMENT DES LOGOS POUR ÉVOQUER LE VIRUS

En particulier chez des marques de street-food au ton humoristique



**Une carte réduite, mais
modulable et fréquemment
renouvelée**

UNE RÉDUCTION DU NOMBRE DE RÉFÉRENCES

Une réduction de la carte à quelques plats phares, choisis parmi les plus emblématiques

Entrées

Soupe de racines blanches, cardamome

Poêlée de côpes

Cherba du pêcheur à la seiche, coriandre, citron

Bulots cuits aux graines de fenouil, mayonnaise au citron

Marmite de coques du Merihhan au romarin

Couteaux rôtis à l'encre de seiche, Pépé

Coquilles Saint-Jacques saisies, émulsion de lait de coco

Poulpe noir à l'encre

Salade mechouia, thon germon à l'huile d'olive maison

Sardines de Belle-Île séchées au cumin, charmeula

Escargots sauvages Gros-gris de Bourgogne

Œuf bio mayonnaise citronnée, bsoutargue corse

Œuf cocotte bio, meurette aux champignons, poitrine fumée

Terrine de veau de lait aux pistaches, oignons doux

Foie gras de canard du Périgord, curcuma et pamplemousse

Plats

Boulettes végétariennes aux herbes et trikeh, blé vert

Salade de fango, truite sauvage fumée ici, fromage de brebis, f

Soupe de rascasses et crabes verts, façon bouillabaisse

Saint-Jacques rôties en coquille, coco, topinambour

Le couscous de poule mijoté aux légumes

Tajine breton au merlu, fenouil, ras-el-hanout

Cocotte de poule à l'encre, Pépé, épinards

Couscous de la mer au bar, potiron, oignons

Pastilla de canard à l'orange croustillante

Souris d'agneau confite, fruits secs, semoule au curcuma

Boulettes de veau de lait mijotées, semoule à l'aneth

Roignon de veau rôti entier, badiane, purée

Tartare de veau de lait, pignons de pin, harissa douce

Tartare de bavette d'Alouan à l'estragon

La Minkhyya mijotée toute la journée au paleron de bœuf

Bœuf bourguignon aux Reines-Claudes, semoule jaune

Pavé de bœuf de Limousin de chez Hugo Desnoyer, merilles et foie gras

Couscous du bistrot aux merguez Desnoyer et menthe fraîche

Fromages

Saint-Nectaire fermier mariné à l'huile de truffe

Tomme de brebis corse aux fleurs du maquis

Salers fermier affiné 18 mois

Desserts

Délice à la verveine, éclats de pistache

Paire confite au vin d'épices, fromage blanc

Quenelle de marron au praliné

Mille-feuilles au pamplemousse, curcuma

Crumble pommes-dattes, crème épaisse de Normandie

Riz au lait de cardamome, servi tiède

Crêpe caramélisée aux Reines-Claudes, coulis d'épices, crème glacée

Fondant au chocolat noir Guanaja, crème glacée au thym

Crème glacée aux pétales de rose, pistache

Sorbet pamplemousse, glace au thym, amandes grillées



CARTE DE LA SEMAINE :

Couscous aux cinq légumes - 15€

Pastilla de canard à l'orange - 18€

Couscous aux boulettes de veau de lait - 22€

Couscous aux merguez - 18€

Couscous de souris d'agneau confite - 26€

Tajine du pêcheur (selon arrivage) - 25€

Couscous de poule (selon arrivage) - 32€

Couscous royal - 34€

DESSERT : Délice à la fleur d'oranger et pistaches - 6€

BOISSON : Citronnade maison avec les citrons BIO de Sicile - 4€

Une carte habituellement très longue réduite à 10 essentiels, chez À mi-chemin, Paris

DES MENUS UNIQUES

Pour privilégier la qualité et la fraîcheur de l'offre, tout en limitant les pertes



SEPTIME
A LA MAISON

Asperges blanches, ail des ours, savagnin

Joue de boeuf au vin rouge, légumes de printemps

Nage de fruits rouges à l'hibiscus, huile d'herbes, financier

Le menu de la semaine
36 euros
Renouvelé tous les jeudis

Un menu par semaine chez Septime, Paris



SEMAINE DU 11 MAI 2020

ENTREE / PLAT OU PLAT / DESSERT 17€
ENTREE / PLAT / DESSERT 20€

ENTREES :
- ASPERGES BLANCHES, CARILLON À L'AIL, DES OMBRES, SAUNE D'OEUF, COMMET ET BRUNELLE
- ESTurgeon MARINÉ AU MIEUX, PETITS POIS ET ZUCCHINI

PLATS :
- SOUSIS DE COQUELIN BRASÉS, CRÈME DE FENOUIL AU VIN BLANC, LÉGUMES FRAÎCHES, VINAIGRE ANCHOISE
- POIS CHICRÉS MELIÉS, LÉGUMES, NOTES ET RICOTTA SALADA

DESSERT :
- CRÈME CAPOSSILLANT, CHANTILLY MASCARPONE / VERVEINE, COMMET DE BRABANDE ET FRAISES CARLES

Un menu par semaine chez Chemins de tables, Bordeaux



MENU DU JOUR

OFFRE 6 PRODUCTIONS DU CROISSANTON DE 10€ à 14€

PLAT OFFERT DE 14€

ENTREE / PLAT / DESSERT 14€
ENTREE / PLAT / DESSERT 19€

ENTREE
- ZELANTIQUE, CABBAGE SALADE
- POMPINOEN / LARD BRULÉ / COIFFURE
- SAUCE SAISON

PLAT
- POTIRONE DE COCHON LAITIÈRE AU MIEL
- ESCABÉ DE POIT / BOUE DE PARCOURU AU SAISONNIÈRE

DESSERT
- SABAYON CHOCOLAT
- Mousse / VANILLE / STREUSEL
- PRALINE / PÂTES DURES

Un menu par jour chez Bistrot Coco, Strasbourg



Étape 1 : Quel jour ?

Vendredi 15 mai | **Lundi 18 mai** | Mardi 19 mai | Mercredi 20 mai | Jeudi 21 mai | Vendredi 22 mai

Étape 2 : Choisissez votre Menu

Déjeuner


Houmous d'artichaut / foccacia
Lentille / oeuf mimosa / pickles
La Caeur de Maman
Mousse chocolat / pignons caramélisés

€12.00 par personne

Un menu par jour chez Mamie & Jean, Paris

UNE CARTE COURTE, MAIS FRÉQUEMMENT RENOUELÉE

En fonction du marché et des envies du chef, pour maintenir la curiosité et encourager la fidélité



à partir de 4,00 €

Sur-place Livraison

LA CARTE - Semaine du 11 mai
La carte évoluera en fonctions du marché... et de vos envies !

Acheter OU En savoir plus

à partir de 4,00 €

Sur-place Livraison

LA CARTE - Semaine du 18 mai
La carte évoluera en fonctions du marché... et de vos envies !

Acheter OU En savoir plus

La Scène, Paris

Nouvelle semaine / Nouvelle carte Menu du 3 au 10 mai

PLATS À EMPORTER
(Prix en Euro TTC)

Réassort de pommes de terre, Graines de courgette en pickles, tomates d'été, avocats	7
Asperges blanches, Saucisses, choucroute d'ailons roses, tomates	9
Terrine de file de Volaille et foin gras (contient du PORC)	8
Pot de Petites de légumes (15g)	6
<hr/>	
Suprême de Volaille rôtie, Escalote, tomates frites, petits pois à la crème de maïs et ail des ours	18
Pâtisserie de Cochon confite, Epaves, légumes racines, champignons à l'huile de sésame, coriandre	15
Petits légumes des jardins de Champagne, Condiment à la menthe à l'ailonne et persil, romarin	14
<hr/>	
Agneau de lait aux épices (2 personnes) Pommes et pois gourmands, pain d'herbe au sucre Omelette	44
<hr/>	
Tandem au citron charnigault, à romes figes	7
Croûte potons - pois - radis et aubergine	7
<hr/>	
Glassis maillé (glace onctive)	14
la poche	2

Elmer, Paris

LA VOLONTÉ DE RECRÉER DES HABITUDES DE CONSOMMATION

Avec des mets récurrents pour certains jours de la semaine

Bouillon SERVICE!

<p>Lundi</p> <p>secco Felicité de petits pois châtaignes frites</p> <p>mer Bœuf bourguignon salade de pommes de terre</p> <p>dessert Gâteau au chocolat</p>	<p>Mardi</p> <p>secco Artichaut à la romaine</p> <p>mer Homard d'Espagne Légumes grillés</p> <p>dessert Fete au lait</p>	<p>Mercredi</p> <p>secco Poissons sautés</p> <p>mer Saucisson de cantons potage de pommes de terre</p> <p>dessert Paris-Brest</p>
<p>Jeu</p> <p>secco Tarte à la ternoise</p> <p>mer Fricot avec palette pommes de terre persillées</p> <p>dessert Clafoutis aux cerises</p>	<p>Vendredi</p> <p>secco Céleri rémoulade</p> <p>mer Saumon au beurre blanc haricots verts</p> <p>dessert Tarte citron</p>	<p>Samedi</p> <p>secco Terrine de campagne</p> <p>mer Steakhouse de saumon file blanc</p> <p>dessert Chou à la crème</p>
<p>Dimanche</p> <p>secco Boeuf bourguignon Champagne de Reims</p> <p>mer Boeuf bourguignon mousseline</p> <p>dessert Chou choucroute</p>	<p>La Cave</p> <p>secco Le T111 2011 (Château de Beaulieu) 1000 ml</p> <p>vin blanc Le T111 2011 (Château de Beaulieu) 1000 ml</p> <p>vin rouge Le T111 2011 (Château de Beaulieu) 1000 ml</p>	<p>Le Pain</p> <p>POUCHON</p> <p>Le pain miché de pain de campagne 30g - 3,00€</p> <p>Le pain astérian de pain de campagne 30g - 3€</p>

Le T111 n'est pas autorisé sur les sites
Les Boeuf bourguignon et les Champagnes de Reims

Un semainier chez Bouillon Pigalle, Paris



Poulet rôti tous les samedi midi, Epoq, Biarritz



Burgers tous les vendredi chez Mylène et Marie, Asnières



Bahn Mi du dimanche chez Ama Siam, Paris

UNE CARTE EN 2 TEMPS : MENU + COMPLÉMENTS

Un menu unique et de saison, régulièrement renouvelé + 3 à 10 « extras » (soupes, charcuterie, fromage, pain, desserts... à durée de conservation supérieure), parfois à partager, et qui restent à la carte

semaine du 18 mai
menu du lundi au vendredi

entrée 4€
 crème de fenouil,
 condiment moutarde blanche assés

plat 13€
 menu croust, chou blanc rôti,
 pommes de combraine, myrtilles

dessert 7€
 compote fontainebleau,
 gelée de pommes et confiture roses

à la carte ou en menu :
 entrée + plat = 18€
 plat + dessert = 18€
 entrée + plat + dessert = 28€

et aussi...
 menu enfant : 12€

ha, et aussi... nos classiques!

les classiques disponibles 7/7

terrine de campagne 8€
 rillettes de poisson aux herbes 7€
 nouilles au citron confit 6€
 Fromage de notre chèvre Poiss 8€ ou 9€
 pain Houjzarin 3,5€
 chassouli 8€ ou 12€ avec
 gratin 8€ ou 9€

Un menu + des « classiques » à la Pantruchoise, Paris

MENU du 19 au 22 Mai 2020

Entrée, Plat & Dessert 29€

- Asperges blanches d'Anjou,**
 Au naturel associées d'une huile d'olive Picard,
 amoues d'œufs froids, fines herbes et petits croûtons.
- Épave d'agneau de l'Évrouen,**
 Recette à four doux et parfumée aux épices séchées :
 anisoon, olives taggiate et herbes fraîches.
- Chèvre oake fraises & Rhubarbe,**
 Bisquit, moque légère de coqon chesse parfumée au
 pain Tiram, rhubarbe pochée et
 fraise Garguette de Yamrick Colombia.

- Jardinière de Poce Noir Cistoun P. Matagrus (80gr) 15€
 Burrata au lait cru de vache du parc National de Cistoun
 (2 X 125gr) 7€
 fete gras extra mi-cuit (100gr) 12€
 Terrine de foie de volaille et ricotta aux tomates (100gr) 6€
 Focaccia Maison Thym / Romarin / Huile d'olive Picard 5€
 Pain de campagne bio au levain naturel maison Houjzarin
 - Darré pain 500gr 4€
 - Pain entier 3kg 7€
 Fraises Garguette de Yamrick Colombia (250gr) 6€

Un menu + une offre de charcuterie, fromage, pain et fruits chez Origines, Paris

L'AMI JEAN CHEZ VOUS !

Le mardi et le samedi, L'Ami Jean vous propose un déjeuner à emporter à la carte.

Au menu du samedi 16 mai...

- 000 Rôti de bœuf, tomates de saveur / 8 €
- 000 Poitrine de cochon grillé (Éric Ospital), Paris corré et pomme boulangère / 15 €
- 000 Meringue & fraises en sirop / 5 €

Et les incontournables pour deux gourmands...

- 000 La terrine de campagne / 15 €
- 000 Le velouté de parmesan / 12 €
- 000 Le riz au lait / 12 €

Un menu + des « incontournables » chez L'Ami Jean, Paris

Bento de la semaine

Veau au curry & riz pilaf de Camargue
 Macédoine de légumes de saison
 Pomme de terre nouvelle de Noirmoutier aux algues et dashi
 Tagliatelle de courgette au thym
 Terrine de cochon fermier et pickles

16€

À la carte

Soupe de poisson 5€
 Gâteau à la rhubarbe 5€
 Pain maison 7,5€/kg
 Pigeon de Vendée rôti entier avec son jus de cuisson 18€
 Vins prix caviste

Un Bento de la semaine + une offre à la carte chez Kokoro, Paris

DES OFFRES MODULABLES EN FONCTION DE SA FAIM ET SON BUDGET

MENU EN TROIS TEMPS

Disponible du Mardi 19 au Samedi 23 Mai

Entrée: Fraises, petits pois, ricotta fumée, vinaigrette de framboises écrasées et huile de ciboulette

Allergènes: Produits laitiers, Sulfites

Plat: Volaille farcie sous la peau, de brioche et d'ail des ours, artichaut barigoule au Savagnin, fèves et tomates Datterino

Allergènes: Gluten, Sulfites

Dessert: Rhubarbe et fraises des bois, gâteau à la polenta, crème mascarpone à la verveine

Allergènes: Produits laitiers, Oeuf, Gluten, Fruits à coques

37€ TTC

0



MENU EN QUATRE TEMPS

Disponible du Mardi 19 au Samedi 23 Mai

Entrée: Fraises, petits pois, ricotta fumée, vinaigrette de framboises écrasées et huile de ciboulette

Allergènes: Produits laitiers, Sulfites

Plats:

Truite des Pyrénées fumée à chaud, concombre Bottaglione à l'huile d'aneth, piment pickles et tatziki

Volaille farcie sous la peau, de brioche et d'ail des ours, artichaut barigoule au Savagnin, fèves et tomates Datterino

Allergènes: Poisson, Produits laitiers, Fruits à coques, Gluten, Sulfites

Dessert: Rhubarbe et fraises des bois, gâteau à la polenta, crème mascarpone à la verveine

Allergènes: Produits laitiers, Oeuf, Gluten, Fruits à coques

45€ TTC

1



De l' « Easy » au « No Joke » en passant par le « Serious » offre de 4 « combo » plus ou moins copieux – et coûteux - chez Tonton Yun, Paris



Un menu en 3 temps OU en 4 temps pour 8€ de plus chez Frenchie, Paris

La Maison de Petit Pierre, Bézier, permet de choisir son tarif et son régime alimentaire

... DU NOMBRE DE PERSONNES À TABLE

LE SAINT SEBASTIEN

CARTE & MENUS - PHOTOS - PRESSE - NOS VINS - ACCÈS/CONTACT

A table	
Ceviche de mullet noir, aguachile de carotte, huile de piment et pomelo (entrée, pour 1 personne) <i>Le mullet noir est coupé en fines tranches, immergé dans l'aguachile de carotte, l'huile de piment, pomelo et coriandre. La portion est pour 1 personne.</i>	9,00€
Ceviche de mullet noir, aguachile de carotte, huile de piment et pomelo (entrée, pour 2 personnes) <i>Le mullet noir est coupé en fines tranches, immergé dans l'aguachile de carotte, l'huile de piment, pomelo et coriandre. La portion est pour 2 personnes.</i>	17,00€
Tortillas de maïs maison (x3), pleurotes braisées, mole noir <i>3 tortillas à assembler à la maison, des champignons frais, du mole pour accompagner le tout... avec des poivres et du coriandre. Plat pour 1 personne.</i>	14,00€
Tortillas de maïs maison (x6), pleurotes braisées, mole noir <i>6 tortillas à assembler à la maison, des champignons frais, du mole pour accompagner le tout... avec des poivres et du coriandre. Plat pour 2 personnes ou 1 personne si vous êtes très faim.</i>	25,00€
Echine de porc rôtie, pommes de terre fumées, salade de chou, sauce XO (plat, pour 2 personnes) <i>Echine de porc déossée rôtie au feu, les pommes de terre sont travaillées en purée et fumées au feu. La sauce XO est aromatisée à l'ail, légèrement épicée. Plat à base de légumes. La sauce est faite dans la cuisine du Saint Sébastien. Plat pour 2 personnes.</i>	32,00€
Echine de porc rôtie, pommes de terre fumées, salade de chou, sauce XO (plat, pour 4 personnes) <i>Echine de porc déossée rôtie au feu, les pommes de terre sont travaillées en purée et fumées au feu. La sauce XO est aromatisée à l'ail, légèrement épicée. Plat à base de légumes. La sauce est faite dans la cuisine du Saint Sébastien. Plat pour 4 personnes.</i>	60,00€

Des plats allant de 1 à 4 personnes au Saint-Sébastien, Paris

... OU DE SES GOÛTS



Une formule à choix multiples chez Lolo cave à manger, Paris



**Un développement de l'offre qui
sort du repas à table pour aller
vers de nouvelles occasions de
consommation**

DE NOUVEAUX MOMENTS : L'APÉRITIF

Avec des mets adaptés (dipp, tapas, conserves, charcuterie...), mais aussi des formules complètes



La Carrières, Paris



Soya, Paris



Galerna, Paris



Le Saint Sébastien, Paris



La Mercerie, Marseille



Un menu « Aperitivo » à 35€ par personne avec tapas, grignotages, hors d'oeuvres... à la Maison de Petit Pierre, Béziers

DE NOUVEAUX MOMENTS : LE PETIT-DÉJEUNER ET LE BRUNCH

Avec des formules à se faire livrer ou à emporter



Le Nid, Guinguette urbaine, Mulhouse, adapte ses contenants à la vente à emporter



LE PETIT DÉJ POUR 2
10,00 € - 20,00 €

La Mercerie, Marseille



Le Fantin Latour, Grenoble



La Pantruchoise, Paris



« Brunch from Hawaii d'Onopoke disponible en précommandes



Un brunch complet sucré ou salé + une option « huitres » à La Maison de Petit Pierre, Bézier

DE NOUVEAUX LIEUX : LE PIQUE-NIQUE

Des paniers complets incluant la boisson, individuel ou à partager



Pique-nique box avec sandwichs, surprises, et champagne en partenariat avec Veuve Clicquot chez Jean Imbert, Paris



Box pique-nique pour 2 chez la Garenne, Saverne



Le « Pic Chic » de Mimi Cave à manger, à déguster dehors... ou chez soi



Kit pique-nique pour 2 avec mezze, pitas et bières emballés dans un tote bag aux couleurs de la marque chez Chiches, Paris

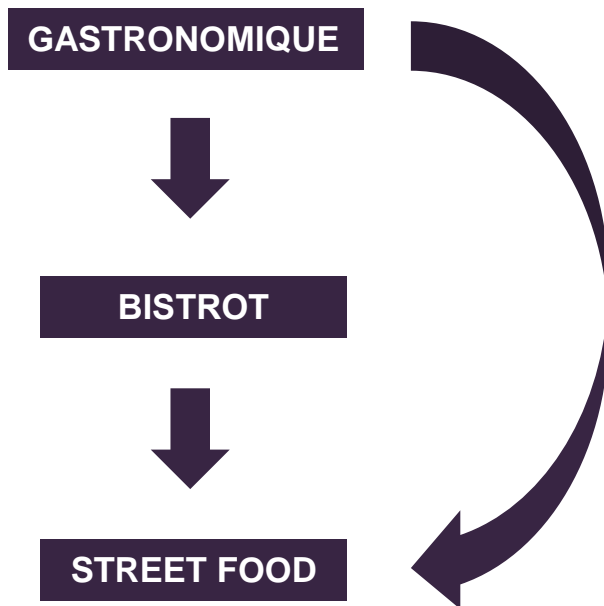


Panier pique-nique bio individuel chez Alphonse et Madeleine

**Une cuisine plus accessible
pour une consommation moins
exceptionnelle, plus
quotidienne**

UNE « DESCENTE EN GAMME » REVENDIQUÉE

Une simplification gustative et formelle des mets quasi généralisée



DES ÉTOILÉS S'ORIENTENT VERS LE BISTROT

Une cuisine consensuelle et réconfortante, pour une consommation au quotidien



La Tour d'Argent (1*), Paris transfère son chef dans sa rôtisserie pour un menu exclusif en livraison ou à emporter



Comice, Paris (1*) met au menu lasagne et curry de poulet

- Millefeuille de légumes et herbes du jardin
- Joes de porc braisées, Pommes purée légèrement truffées
- Baba au rhum et crème chantilly vanille de Tahiti

Le Flocon de sel (3*), Megève, cuisine des morceaux non nobles comme la joue de porc



La Scène (2*), Paris propose une cuisine de bistrot « canaille » et de saison

DES INGRÉDIENTS SIMPLES, DES DRESSAGES « COMME À LA MAISON »

Poulet, pois chiches et pommes de terre remplacent le canard, le yaourt de bufflone ou la betterave fumée

SUR PLACE



Aimé par eckardts@igvl et 201 autres personnes
jackson_boxer BRUNSWICK AT HOME: Roast
Springfield Farm Chicken, Sherry Sauce



Aimé par jackson_boxer et 88 autres personnes
brunswick_house Buffalo Curd, Romano Courgette,
Fermented Chili & Burnt Honey



Aimé par jackson_boxer et 79 autres personnes
brunswick_house Grilled Bavette Steak, Roast
Shahol, Smoked Bone Marrow Jus

Brunswick House, London



Aimé par jackson_boxer et 84 autres personnes
brunswick_house Smoked Oxtail, Roast Farinot,
Williams Farm & Coleslaw

À EMPORTER



Aimé par Micoemengal et 621 autres personnes
jackson_boxer BRUNSWICK AT HOME: 12hr Grilled
Lamb Shoulder, Marinated Peas, Potato & Parsley



1 037 J'aime
jackson_boxer BRUNSWICK AT HOME: Potato,
Taleggio & Rosemary Gratin



540 J'aime
jackson_boxer BRUNSWICK AT HOME: Roast
Springfield Farm Chicken, Sherry Sauce



461 J'aime
jackson_boxer BRUNSWICK AT HOME: Pot O'Hearts,
Chick Peas, Roasted B. Ash, Mashed potatoes



UNE PRÉDOMINANCE DE PLATS CHAUDS CUITS LONGUEMENT

Gratins, ragoûts, mijotés, cuissons longues au four, rôtis... : plus de cuisson minute mais des plats faciles à préparer en grande quantité et à réchauffer à la maison sans risque de surcuisson



Adobo, une viande de porc cuite pendant des heures dans une sauce aux épices, Double Dragon, Paris



Curry de poulet, Comice, Paris



Poulet rôti chez Joia, Paris



Agneau de 12 heures chez Orasay, Londres



Jambon rôti au four, ragoût de seiche et pois chiches et gratin de pommes de terre Brunswick House, Londres



DES PLATS FROIDS, DE L'ENTRÉE AU DESSERT

Qui se prêtent bien à la saison et à une consommation immédiate – sans renoncer à une certaine complexité



3 plats froids sur 4 sont à déguster à température ambiante dans le menu de Frenchie @ home, Paris



Le lundi, un menu 100% froid chez Bouillon Pigalle, Paris



Un menu froid qui n'empêche pas le raffinement chez Pottoka, Paris



Des combinaisons élaborées d'ingrédients froids chez Orasay, Londres



Les gazpachos remplacent les soupes chaudes chez Frenchie to go, Paris

LES RESTAURANTS VALORISENT LEUR OFFRE « STREET COMPATIBLE »

Des plats jusqu'ici « événementiels » ou réservés au midi deviennent des permanents



Clamato, Paris, réduit sa carte habituellement bistrannique et tournée vers la mer à son fish & chips



La Brasserie Rosie, Paris, étoffe et sophistique son offre de sandwiches



Yaya, Paris, restaurant grec spécialisé dans les mezze et plats à partager, propose désormais son offre de pita à toute heure

... OU CRÉENT UNE TOUTE NOUVELLE OFFRE

Facile à emporter et à manger avec les doigts



Noma (2*), Copenhague, élu « meilleur restaurant du monde », lance un bar à burgers en attendant de pouvoir relancer son offre gastronomique



Hide (1*), Londres, réinvente le croque-monsieur en le garnissant de truffes et en l'accompagnant de champagne



Joia, Paris, un des restaurants de la chef Hélène Darroze, propose désormais des pizzas à garnir chez soi



L'Orangerie, Pornic, complète exceptionnellement son offre française traditionnelle de sushis et makis

DES VERSIONS VÉGÉTARIENNES ASSEZ RAREMENT PROPOSÉES

Et très peu d'offres spécialement conçues comme telles

entrée a
crème de fenouil,
condiment ricotta-abricots secs

plat 13
menu confit, chou blanc rôti
pickles de concombre, myrtilles

dessert 7
canistrelli, fontainebleau,
gelée de pommes et pommes rôties

PS: Menu également disponible
en version végétarienne

La Pantruchoise, Paris propose une version végétarienne mais sans en détailler le contenu

MENU VÉGÉTARIEN DE SAISON

Disponible du Mardi 19 au Samedi 23 Mai

Entrée: Fraises, petits pois, ricotta fumée, vinaigrette de framboises écrasées et huile de ciboulette

Allergènes: Produits laitiers, Sulfites

Assiettes: Gnocchis, artichaut barigoule au Savagnin, tomates Datterino, marjolaine, noisette du Piémont et vieille mimolette.

Allergènes: Gluten, Sulfites, Fruits à coques, Oeuf, Produit laitiers

Dessert: Rhubarbe et fraises des bois, gâteau à la polenta, crème mascarpone à la verveine

Allergènes: Produits laitiers, Oeuf, Gluten, Fruits à coques

37€ TTC

0

Frenchie, Paris, propose un plat végétarien pour remplacer la viande de son menu - uniquement disponible sur le menu en 3 services, et au même prix que le menu avec viande



LE MENU DE LA SEMAINE

DEJUNER

TOUTES LES MARDIS, MARDIS, JEUDIS ET SAMEDIS ENTRE 12H00 ET 13H00

10€00 | 12€00 | 14€00 | 16€00 | 18€00

CETTE SEMAINE

- BOULILLON DE VÉGÉTARIENNES ET FRAISES DES BOIS
- FENOUIL
- FENOUIL CRU ET FENOUIL CUI
- FENOUIL CRU ET FENOUIL CUI
- FENOUIL CRU ET FENOUIL CUI

LE MENU DE LA SEMAINE EST DISPONIBLE DU MARDI 19 AU SAMEDI 23 MAI

LE MENU DE LA SEMAINE EST DISPONIBLE DU MARDI 19 AU SAMEDI 23 MAI

LE MENU DE LA SEMAINE EST DISPONIBLE DU MARDI 19 AU SAMEDI 23 MAI

Septime, Paris, ne donne pas le détail du plat végétarien mais offre une réduction de 5€ (32 vs. 37)



Menu Ze Kitchen Galerie Fleurs de courgette

Menu disponible du 21/05 au 30/05
Entrée | Plat | Dessert

37 € / 1 p.



Menu Ze Kitchen Galerie Agneau de lait

Menu disponible du 21/05 au 30/05
Entrée | Plat | Dessert

37 € / 1 p.

Ze Kitchen Gallery, Paris, propose un menu végétarien bien distinct de son menu omnivore

Des expériences conviviales et participatives : box à partager, menus de chefs à cuisiner...

DES PLATS À PARTAGER

À déguster en famille ou retrouver ses amis après le confinement



Agneau de lait à partager chez Elmer, Paris

À COMMANDER
LE PLAT DU SOIR À PARTAGER / TAJINE DE POULET RIZ AUX RAISINS, 15 € / PERS
Seulement le vendredi, samedi soir

Chéri Bibi, Biarritz



La Crispy Pata pour deux ou trois convives chez Double Dragon, Paris



Le lancement d'une nouvelle marque familiale sur UberEats

DES BOXS CONVIVIALES

Des packs, box, coffrets... pour toutes les occasions, quotidiennes ou festives, de l'apéritif au goûter



Boîtes apéritives contenant un assortiment de charcuteries et fromages chez Affiatori, Paris



Coffret « Confinement de canard » à la Tour d'Argent, Paris



Des boxes contenant un assortiment de desserts chez Christophe Michalak

Demain est aussi le premier jour du « Golden menu », un pack pour 2 personnes composé d'une assiette de crudités à partager (photo 1), deux menus de la semaine (photos 2,3,4), un demi pain de chez Ten Belles, une bouteille de vin blanc de chez les Souhaut et un granola pour le petit déj. (110€ pour 2 personnes)



Un « Golden Menu » pour 2 allant de l'apéritif au petit-déjeuner du lendemain chez Septime, Paris

DES FORMULES REPAS PRÉVUES POUR PLUSIEURS

À déguster en famille, entre amis ou en amoureux

Formule des familles



Menu Best Of
4 margherita, 1/2 Bouteille de vin,
2 jus de fruit au choix
39,90 €

Menu Maxi Best Of
4 margherita, 1 stracocatella, 1/2
bouteille de vin, 2 jus de fruits au
choix
49,90 €

Magna, Paris



Formule pour 2 : 48€
20 raviolis (4 saveurs) & 2 accompagnements
2 desserts

Formule pour 4 : 90€
40 raviolis (8 saveurs) & 4 accompagnements
4 desserts

Les P'tites Bouchées, Aix-en-Provence

"Oinari Jû" à déguster entre amis ou en famille.

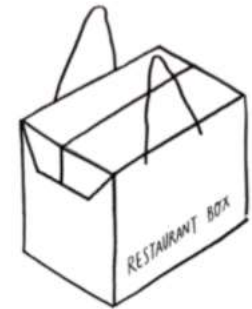
42 euros
Pour de 2 à 3 personnes.



- Sushi sashimi - 20 pièces
- 2 jus de légumes ou vinaigre sucré et saïté
- 20 pièces d'huîtres fraîches ou fumées
- 20 pièces d'huîtres fraîches ou fumées
- 20 pièces d'huîtres fraîches ou fumées
- 20 pièces d'huîtres fraîches ou fumées

- 20 pièces d'huîtres fraîches ou fumées
- 20 pièces d'huîtres fraîches ou fumées
- 20 pièces d'huîtres fraîches ou fumées
- 20 pièces d'huîtres fraîches ou fumées
- 20 pièces d'huîtres fraîches ou fumées
- 20 pièces d'huîtres fraîches ou fumées

Des formules pour 2 ou 3 personnes
dans ce restaurant japonais parisien



Fulgurances
À LA MAISON

Restaurant box (pour 2 personnes)

49 €

Brioche poires & bleu

...

Salade concombre, feta, agneau épicé, oignons
pickles, piment Guernica & pain pita torréfié

...

Velouté de laitue, crispy bacon & oignons frits

...

Cuisse de volailles farcies aux crevettes et 5
épices, aubergines confites & praliné noisette

...

Un repas pour 2 en 5 services
chez Fulgurances, Paris

DES MENUS ENFANTS ENCORE RARES

mais plébiscités par les parents après 2 mois de confinement



Le « Double Happiness Meal » de Double Dragon, Paris



Si vous en avez marre de cuisiner la même chose pour vos enfants ou qu'ils réclament sans cesse des saucisses et des baos (peut-être), le double happiness meal est fait pour vous.

Dedans:

- 1 riz blanc
- 2 mini saucisses longanisa sucrées
- 1 bao au comté
- 1 sauce sweet chilli
- Des pickles qui ne piquent pas
- 1 coloriage surprise + 1 petit chat

DES PANIERS À CUISINER

Recettes de chefs et ingrédients soigneusement sélectionnés pour amener le goût du restaurant chez soi



**WEEK-END DU 16-17 MAI 2020
(LIVRAISON CHEZ VOUS LE 15
MAI 2020)**

Chaque semaine, un menu élaboré par un chef en vogue (Romain Tischenko, Alexia Duchêne, Ella Aflalo, Robert Mendoza...) et un panier d'ingrédients ultra qualitatif pour le réaliser, proposé par le pop-up restaurant ONA



A VOUS DE JOUER LA SCÈNE

Un panier de produits sélectionnés pour réaliser chez vous des classiques à vous de jouer pour le week-end !

BURGER PARTY : Pain brioché maison, bœuf haché d'élevage français, légumes rouges grillés, cheddar affiné, ail rose, tomates confites, lait fermenté, pommes assais. Saïce La Scène Couper et toaster les pains dans un four chaud à 230 degrés, diviser un peu de sauce au shiïpe sans. Faire griller dans une poêle chaude le bœuf avec les steaks. Hors du feu, ajouter le cheddar sur les steaks, faire fondre rapidement le cheddar avec le grill du four. Mixer le lait fermenté, légumes.

SAUCE LIÈGE EN FANUJOTE : Persil sauvage assaisonné d'un mélange d'ail blanc maison et de quelques légumes mélangés ciselés dans leur papillote, à vous de jouer pour la cuisson. Saïce vierge. Fritoches (en option) à 160 degrés avec huile extra vierge 20/25 minutes. Ajouter le sucre (selon le goût) et régalez-vous !

À nos clients @restaurantlascene
Michèle Le Québec

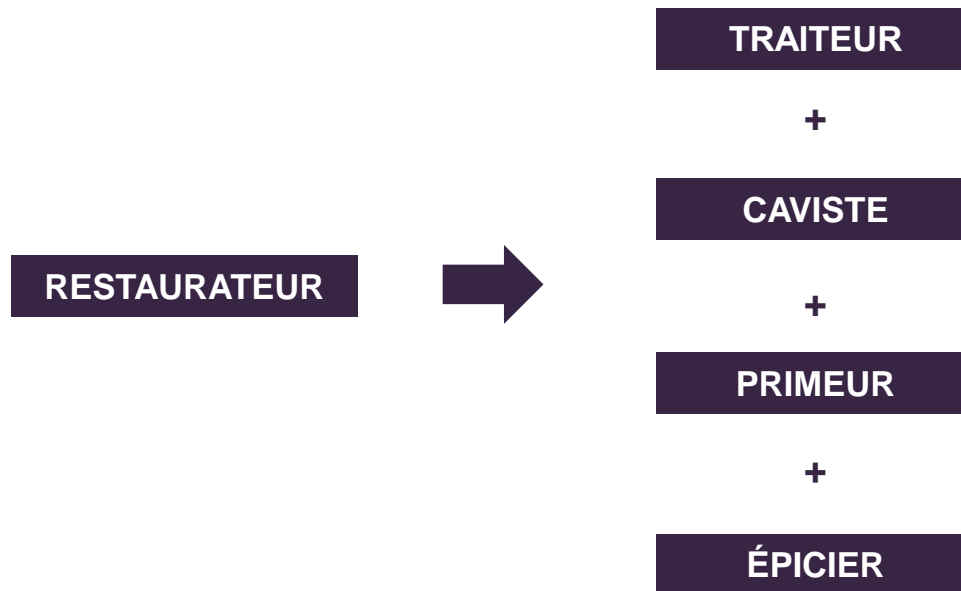
« Burger Party » à La Scène, Paris



Un partenariat entre Guillaume Sanchez et Frichti pour des recettes de chefs à petits prix

**Les restaurateurs deviennent
les boutiques-relais de leurs
producteurs en mal de
commandes**

LES RESTAURATEURS EMBRASSENT DE NOUVEAUX MÉTIERS



DES VINS À PRIX CAVISTE CHEZ PRESQUE TOUS LES RESTAURATEURS



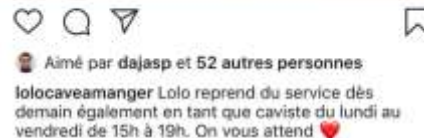
Bistrot coco, Strasbourg



Vins à prix cavistes sur le site de Passerini, Paris



Sélection de la semaine chez Petit Navire, Paris



Lolo cave à manger, Paris



Des réductions clairement affichées chez Shin Juku, Paris



Des bouteilles à vendre sur le comptoir au Café Constant, Paris

DES COFFRETS ET LOTS DE BOUTEILLES

Des assortiments de 3 à 6 bouteilles choisis par le restaurateur, parfois selon une thématique



Des coffrets de 3 bouteilles chez Double Dragon, Paris



Méli-mélo n°1 - (casse de 6 bouteilles)
€90,00



Les Vins de Printemps - (casse de 6 bouteilles)
€140,00



Les Grands Norms - (casse de 6 bouteilles)
€170,00

Des caisses de 6 bouteilles à prix croissants au Mary Céleste, Paris



198 J'aime
la.buvette.paris « ORANGE & FUNKY »
Dispo pour PICK-UP cette semaine: VENDREDI 15 & SAMEDI 16 de 16:00 à 19:00. Vous pouvez précommander nos cartons de 6 bouteilles assorties (DM ou labuvette.paris@gmail.com jusqu'à midi le jour-j) mais on aura aussi une dizaine de références en vente à l'unité, ainsi que quelques niches de pain

Des cartons de 6 bouteilles assorties à La Buvette, Paris

On a soif et on veut pas choisir! (prix caviste)

Wine pack "Aperitivo" (6 bouteilles)

Une sélection de vins avec promesse de plaisir d'apéritif. Un vin pétillant, 2 blancs, 1 rosé et 1 rouge. Un aperitif de haute qualité gastronomique. Avec toujours une dose de douceur naturelle. Les vins sont proposés dans un format de 33cl pour faciliter la consommation et offrir un plaisir de dégustation unique.

115,00 €

Wine pack "Ouvrons les frontières du goût" (6 bouteilles)

Cette sélection de vins est une véritable découverte. Elle rassemble 6 vins de différentes régions et de différents cépages. Une sélection de vins de haute qualité gastronomique. Avec toujours une dose de douceur naturelle. Les vins sont proposés dans un format de 33cl pour faciliter la consommation et offrir un plaisir de dégustation unique.

160,00 €

Wine pack "Prestige" (6 bouteilles)

Une sélection de vins de haute qualité gastronomique. Avec toujours une dose de douceur naturelle. Les vins sont proposés dans un format de 33cl pour faciliter la consommation et offrir un plaisir de dégustation unique.

200,00 €

Des sélections à thème sur le site de Passerini, Paris

... ACCOMPAGNÉS DU CONSEIL DU SOMMELIER

Vente à distance ne signifie pas absence de conseil : sélection, accords mets-vins pour certains menus, conseils par téléphone...



Une sélection en accord avec le menu et des conseils par téléphone chez Bistrot Coco, Strasbourg



La mise en avant des recommandations de la sommelière chez Origines, Paris



Coffret surprise avec accords mets-vin en line avec le menu chez Fulgurance, Paris



Commandes et conseils par téléphone aux Enfants du marché, Paris

DES PANIERS DE FRUITS ET LÉGUMES

Issus des fournisseurs habituels des restaurateurs, souvent cultivés en agriculture bio ou raisonnée



Fulgurance, Paris



Les Résistants, Paris



L'Ami Jean, Paris



Casa Gaia, Bordeaux



Le Myrobolant, Paris



Ze Kitchen Gallery, Paris

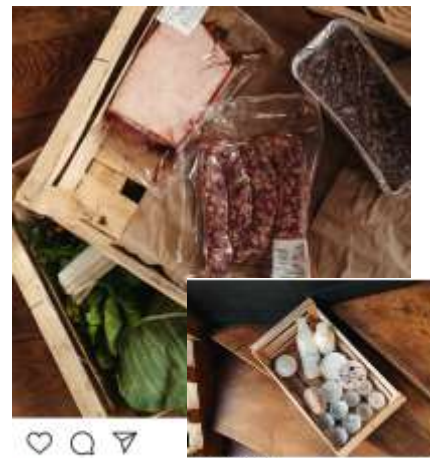
DE L'« ÉPICERIE » FRAÎCHE : PAIN, BOUCHERIE, CRÈMERIE...



Une livraison de pain par Yard, Paris



Du pain du Petit Grain, une des meilleure boulangerie de Paris (et un voisin) pour la Buvette, Paris



De la viande – conditionnée sous-vide – et de la crèmerie en précommandes chez les Résistants, Paris



Un véritable marché très complet chez Epoq, Biarritz

... ET SÈCHE : CONSERVES, CHARCUTERIES, PÂTES, CONDIMENTS...

Une offre particulièrement usitée chez les restaurants italiens



Nous transformons nos trattorias, en épicerie et traiteur de l'amour, façon Click & Collect.

Côté épicerie, faites le plein de produits bruts et exclusifs en direct de nos producteurs (LE Jambon de Parme de Stefano Borchini, la géniale huile d'olive qu'on a dans nos restos, mais aussi des magiques pinards de nos vignerons et une sélection de cocktails faits maison)

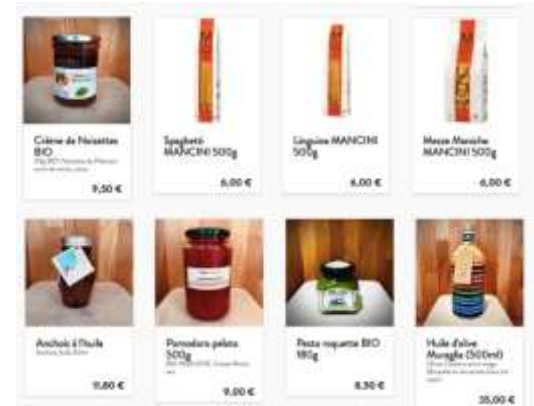


Aimé par mon_paname et 79 autres personnes
mimicaveamanger Chères Clientes, Chers Clients et Chers Amis,
À partir de demain de 10,30h jusqu'à 15,30h Mimi se transforme en épicerie et traiteur!
Une cave de Alibaba de gourmandises napolitaines!
Des paniers de légumes et fruits de saison, un menu à emporter, bien sûr la mozzarella di bufala, du spritz et beaucoup d'autres "eccornie" vous attendent pour être emportées et dégustées chez vous!

De l'épicerie napolitaine chez Mimi cave à manger, Paris



Big Mamma transforme ses restaurants en épicerie italiennes : charcuterie, fromages, pâtes fraîches, huiles, café...



Des huiles, sauces, pâtes sèches et friandises italiennes chez Passerini, Paris



Des conserves et charcuteries sèches pour le Flocon de sel, Mègeve

DES FOURNISSEURS DE RESTAURANTS OUVRENT LEUR OFFRE AUX PARTICULIERS

En livraison, aux mêmes prix que pour les professionnels et avec des minimums de commandes réduits



8 J'aime

foodomarket 🍴🍷🍷 Foodomarket a ouvert ses portes aux particuliers dans toute la France pour que vous puissiez avoir accès aux produits frais, normalement destinés à la restauration 🍴🍷 Des produits d'exception 🛒 Livraison chez vous dès le lendemain

🍷 Aux tarifs professionnels

Foodomarket



Terroir d'avenir



prestachef Prestachef lance sa nouvelle offre à destination des particuliers ! Les produits de vos Chefs préférés se retrouvent dans vos cuisines, aux prix des professionnels. Ne passez pas à côté de la chance de cuisiner les produits que vous dégustez habituellement au restaurant, telle que cette magnifique pièce de boeuf signée #ImanolJaca, élu meilleur boucher du monde par @beef_magazine. Nos 170 références de première qualité n'attendent que vous !

La livraison s'effectue sans contact en 24 h chez vous et est GRATUITE avec un minimum de commande de 60 €.

Prestachef

2.

LES PRIX ET LES HORAIRES

DONNER L'IMPRESSION D'UNE BONNE AFFAIRE

Le confinement a brutalement dissocié l'offre de son contexte de réception : l'horizon culinaire s'élargit, et avec lui la concurrence, surtout dans les grandes agglomérations comme Paris. La clientèle ne choisit non plus en fonction de l'agrément du lieu, ni même de sa proximité géographique puisque la livraison annule les distance, mais en fonction du rapport quantité / qualité / prix.

Des prix revus à la baisse dans la plupart des établissements – même si certains, en particulier les « bons marchés » qui livraient déjà via les plateformes (Ubereats, Deliveroo...) maintiennent leurs prix. Cette baisse se justifie par une cuisine moins sophistiquée et un choix restreint, mais aussi par l'absence de service à table. Ainsi la fourchette de prix se réduit, et des restaurants haut de gamme deviennent accessibles : ils fixent désormais leurs tarifs au niveau des prix des formules du midi habituelles, voire en dessous, et on peut parfois manger une cuisine d'étoilé pour une trentaine d'euros.

... sans rogner sur les quantités : souvent, elles sont généreuses et fidélisent. Cette période est aussi l'occasion de jouer la carte de la convivialité et d'en profiter pour faire des économies d'échelles sur les livraisons, en proposant des plats et des formules à partager.

Une ouverture en continu, généralement du matin à la fin d'après-midi, qui permet de récupérer son plat à n'importe quelle heure de la journée, quel que soit le moment de consommation prévue, et ainsi d'éviter l'affluence et l'attente. Certains restaurateurs fixent même des créneaux précis pour récupérer son plat afin de limiter les contacts avec d'autres clients. Cette mécanique est permise par la généralisation du service de plats froids que le client réchauffera lui-même, voire pour certains restaurateurs plus haut de gamme, la mise sous-vide, qui permet une conservation sur plusieurs jours.

**Une baisse des prix des
restaurants haut de gamme,
aboutissant à un rétrécissement
de la fourchette tarifaire**

LES RESTAURANTS GASTRONOMIQUES DEVIENNENT ACCESSIBLES

à presque toutes les bourses



Un menu 3 plats à 36€ (vs. des menus dégustations entre 60 et 95€ sur place) chez Septime (1*), Paris

Formules disponibles :

Menu Carte Blanche **76,00 €**
2 entrées / 2 plats / 1 dessert / Mignardise / Pain /
Se laisser bercer par le Chef autour des produits :

Chez David Toutain (2*), Paris, un menu carte blanche à 76€ (au lieu de 170€ ou 250€ sur place)

Réouverture - Plats à emporter



PLATS À EMPORTER

--- En attendant la réouverture, le chef Mariller et ses équipes souhaitent vous régaler avec nos plats à emporter sèles... et saetés !

- Plat du jour (sels mariné au samedi) 17 € le plat, garniture
- La paella choisie du Chef (accompagnement le vendredi et samedi, à commander 48 h à l'avance) - 12 € entrée, plat, dessert, pain

--- Pour commander :

- Par téléphone au : 04 72 81 75 35
- Par mail : mail@marillerlessaveurs.fr

--- Pour récupérer vos plats :

Notre boutique "Mariller les Saveurs" 1 rue de l'Isle 69006 Lyon. Du mardi au samedi, de 9h à 19h et de 14h à 19h

La composition des plats peut varier d'un samedi à l'autre, elle ne peut être considérée et adaptée en fonction des allergies. Nous nous réservons pour notre responsabilité. Tous les gouvernements et les règles d'hygiène sont à respecter.

Des plats à 17€ chez Mariller les saveurs (1*), Lyon



Menu du Samedi 16 Mai

Découvrez notre menu du samedi à base de produits frais et de saison.

35 € / 1 Pers.

[En savoir plus](#)

Un menu à emporter à 35€ au Flocon de Sel (3*), Megève

LES « CANTINES » MAINTIENNENT LEURS PRIX

... voire facturent le service – pour amortir le coût des contenants ?

COMME EN CHINE, ICI TOUT EST PARTAGÉ !
ON VOUS CONSEILLE DE PRENDRE 2 PETITS BAO
ET 1 PLAT PAR PERSONNE, ENSUITE PARTAGÉ TOUT !

PETITES CHOSES 小菜	
A1 凉菜 凉拌萝卜、黄瓜 Petits concomres et radis bio, vinaigrette à l'ail	5.00 €
A3 凉皮卷 凉皮卷配黄瓜丝、豆腐 Wontons aux crevettes, garnis, vinaigrette à l'ail et sauce soja	7.00 €
A5 凉皮卷 凉皮卷 Wontons aux crevettes, garnis, vinaigrette à l'ail et sauce soja	7.00 €
A4 菜上的凉菜 TANG SUZUEN "WINTER NEW" Le célèbre plat de Pékin de saison d'hiver	6.00 €

PETITS BAO 小包子	
B1 菜肉上海小笼包 猪肉、葱、姜 XIAO LONGBAO SHANGHAI CLASSIC (140) Petits bœuf de Pékin, ciboules, gingembre bio, huile de sésame	7.00 €
B2 小笼包 猪肉、葱、姜 XIAO LONGBAO TONK & MEAT (140) Petits bœuf de Pékin, ciboules, gingembre bio, huile de sésame	7.00 €
B3 小笼包 猪肉、葱、姜 XIAO LONGBAO D'ARTISAN (140) Petits bœuf de Pékin, ciboules, gingembre bio	7.00 €
B4 小笼包 猪肉、葱、姜 TANGSUO XIAO LONGBAO (140) "WINTER NEW" Petits bœuf de Pékin, ciboules, huile de sésame	7.00 €
B5 肉馅手擀面 猪肉、葱、姜 BAOZI SHANGHAI CLASSIC (140) Bœuf, pain fermenté ciboules, gingembre bio	7.00 €
B6 猪肉手擀面 猪肉、葱、姜 BAOZI D'ARTISAN (140) Bœuf, pain fermenté, ciboules, gingembre bio	7.00 €

NOS BAO SONT PRÉPARÉS À LA MAIN
PAR NOS MAÎTRES BAO À PARTIR DE LA FARINE BIO
DES MOULINS ROUGEONS, EN ÎLE DE FRANCE

PLATS 主菜	
C1 担担面 上海打卤 CHAO MIAN SHANGHAI STYLE Nœuds tranches de bœuf sauté, sauce soja, ciboules bio, huile de sésame	10.00 €
C2 上海炒面 上海打卤 CHAO MIAN SHANGHAI STYLE Nœuds tranches de bœuf sauté, sauce soja, ciboules bio, huile de sésame	10.00 €
C3 担担面 担担面 WONTONS AUX CREVETTES CHILI OIL Wontons aux crevettes, garnis, vinaigrette à l'ail et sauce soja	10.00 €
C4 担担面 担担面 WONTONS AUX CREVETTES CHILI OIL Wontons aux crevettes, garnis, vinaigrette à l'ail et sauce soja	10.00 €
C5 担担面 担担面 WONTONS AUX CREVETTES CHILI OIL Wontons aux crevettes, garnis, vinaigrette à l'ail et sauce soja	10.00 €
C6 担担面 担担面 SHANGHAI & CHU C'est pas un plat mais c'est bon !	7.00 €
C7 担担面 担担面 POUR ETRE TOUT & BIEN Pour être meilleur, il faut être meilleur !	10.00 €

ACCOMPAGNEMENTS 配食	
D1 白饭 白饭 MI FAN (100 GRAMME)	1.00 €
D2 上海炒面 担担面 CHAO MIAN SHANGHAI STYLE PETIT (80 GRAMME)	1.00 €



Petites Choses - 小菜

Fraicheur Verte et Rose Petits concomres et radis bio, vinaigrette à l'ail 5.00 €		Petit Plaisir Frit Wontons aux crevettes, garnis, sauce soja maison et huile de sésame 7.00 €	
---	--	---	--

Petits Bao - 小包子

Baozi Shanghai Classic 猪肉、葱、姜、芝麻、酱油、胡椒粉、料酒 7.00 €	
---	--

Plats - 主菜

Aubergines Hong Shao Aubergines charnues, sauce secrète 10.00 €		Chao Fan Shanghai Style Plat sauté à la sauce soja, ciboules, huile de sésame 10.00 €	
Chao Mian Shanghai Style Nœuds tranches de bœuf sauté, sauce soja, ciboules bio, huile de sésame 10.00 €		Wontons aux Crevettes Chili Oil Wontons aux crevettes, garnis, sauce soja maison, attention, ça pique ! 14.00 €	
Epinard à l'ail Epinard sauté à l'ail maison, ciboules bio 8.00 €			

Chez Petit Bao, Paris, entre la carte sur place et l'e-shop, certains prix sont maintenus tandis que plusieurs plats prennent 1€

QUELQUES RESTAURANTS MISENT TOUT SUR LE PRIX POUR ATTIRER LA CLIENTÈLE



Chez Bouillon Pigalle, un menu complet contre un billet de 10€

MENU E+P+D MAJORITAIREMENT ENTRE 10 ET 35€

Pour des prix hors livraison, l'offre raffinée est plus chère que du street-food mais moins chère que la plupart des plateaux repas de bureau ou que les menus en salle



Café Constant



L'AMI JEAN

Stéphane Tégou



OXTE EN CASA

Auberge du Père Bise



FAHAM



Garde Manger

danitoutan

LE HAUT DE GAMME PRATIQUE DES TARIFS DE LIVRAISON ÉLEVÉS

souvent au-delà de 8 euros

CLICK AND COLLECT
/
CALL AND COLLECT

LIVRAISON À DOMICILE



Gratuit

12,5% du prix du plat

4€

6€

8€

10€

12€

15€

20€

Uber Eats



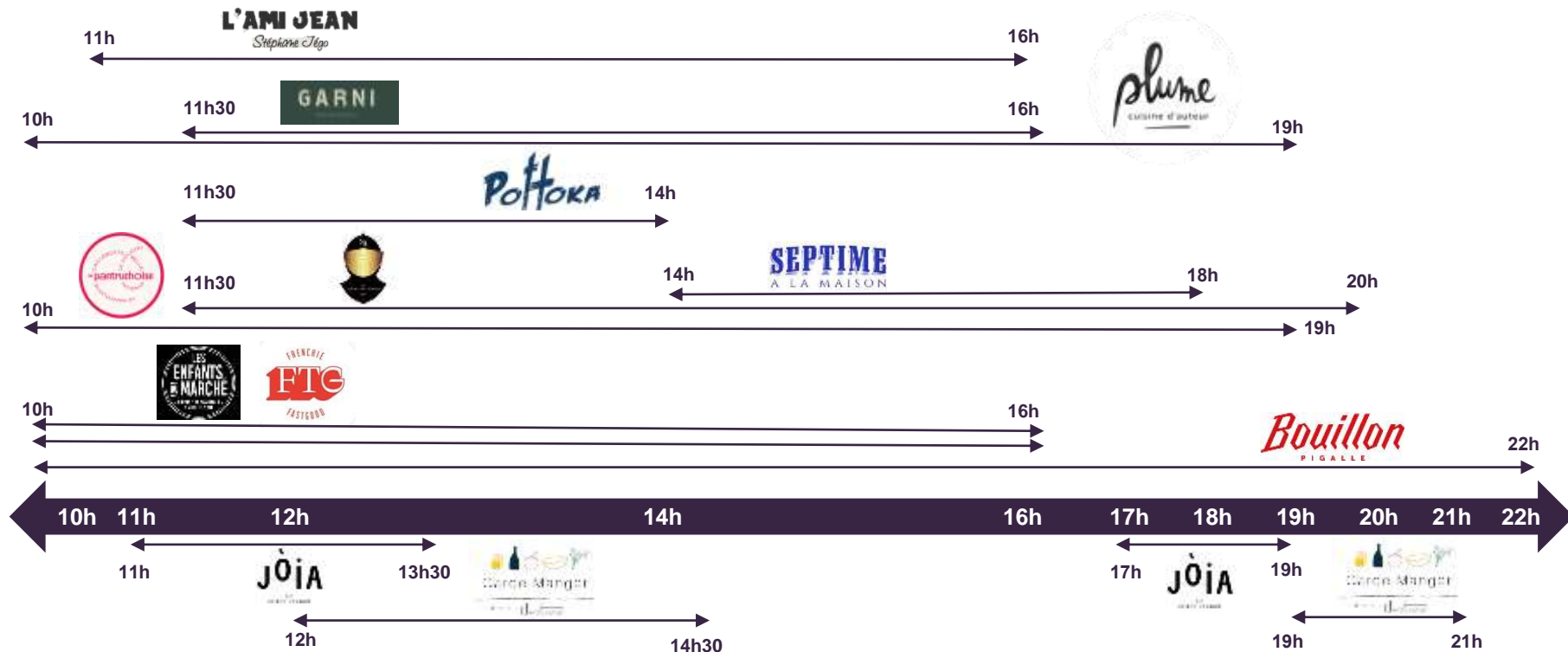
PLATEFORMES PRIVÉES
(DELIVEROO, FOODORA,
UBEREATS)

LIVRAISON INDÉPENDANTE

**Quand l'ouverture des
restaurants ne correspond plus
aux heures des repas : la
question des horaires**

DES OUVERTURES SOUVENT EN CONTINU, UNE FERMETURE PLUS TÔT

Le service de plats froids permet des horaires d'ouverture plus large pour éviter les embouteillages à l'heure du déjeuner – même si en mineur certains restaurants ouvrent exclusivement aux heures des repas



... SAUF POUR LES PLATS SERVIS CHAUDS

(pizza notamment), qui gardent leurs horaires d'ouverture habituels, pour une consommation immédiate après la livraison

PIZZA DI LORETTA
PIZZERIA

AU MENU ?
Pizzas, pizzas, paines, coctés

C'EST OÙ ?
122, rue Caulaincourt,
75018 Paris
+33 5 67 67 20 30

C'EST OUVERT ?
Tous les jours de 11h30 à 14h30 (sauf le dimanche) et de 18h30 à 22h

Pizza di Loretta, Paris

Lieu de collecte: BIGLOVE

Mode de Livraison:
À emporter

Choisissez l'heure d'arrivée: 28/05/2020

- 16:15
- 16:30
- 16:45
- 17:00
- 17:15
- 17:30
- 17:45
- 18:00
- 18:15
- 18:30
- 18:45
- 19:00
- 19:15
- 19:30
- 19:45
- 20:00
- 20:15
- 20:30
- 20:45
- 21:00
- 21:15
- 21:30
- 21:45

Big Love, pizzeria, Paris

A EMPORTER
Ouvert pour vous !!!

CAFFÉ CRÉOLE
RESTAURANT BAR & COCKTAILS SHIMMER

LIVRAISONS
Uber Eats deliveroo

RÉCUPÉRER SUR PLACE
-15% sur les plats

Horaires : 12 - 14 h 30 / 18 h - 22 h

82, Boulevard Beaumarchais - 75011 Paris
01 56 28 80 70
caffecreole.com

Caffé Créole, Paris

Rôtisserie de la Tour d'Argent

Horaires d'ouverture du magasin

Lundi	11:00 - 14:00 / 18:00 - 20:00
Mardi	11:00 - 14:00 / 18:00 - 20:00
Mercredi	11:00 - 14:00 / 18:00 - 20:00
Jeudi	11:00 - 14:00 / 18:00 - 20:00
Vendredi	11:00 - 14:00 / 18:00 - 20:00
Samedi	11:00 - 14:00 / 18:00 - 20:00
Dimanche	11:00 - 14:00 / 18:00 - 20:00

Horaires d'ouverture du magasin

Lundi	11:15 - 14:00 / 18:15 - 19:00
Mardi	11:15 - 14:00 / 18:15 - 19:00
Mercredi	11:15 - 14:00 / 18:15 - 19:00
Jeudi	11:15 - 14:00 / 18:15 - 19:00
Vendredi	11:15 - 14:00 / 18:15 - 20:00
Samedi	11:15 - 14:00 / 18:15 - 20:00
Dimanche	11:15 - 14:00 / 18:15 - 20:00

La rôtisserie de la Tour d'Argent, Paris

Erawan Thai

★★★★★ 4.5 (50 avis)

Thai - Nouilles - Asiatique - Bo Bun - Ouvert à 19:00

Restaurant thaïlandais depuis 1960 - Cuisine traditionnelle raffinée

Infos restaurant
Allergènes et plus

Erawan, Paris

L'OBLIGATION D'ANTICIPER POUR PASSER COMMANDE

Des commandes à passer fréquemment la veille, parfois même dans une plage horaire définie

ET SI VOUS SOUHAITEZ VOUS FAIRE LIVRER ?

COMMANDEZ LA VEILLE POUR LE LENDEMAIN MATIN,
VOUS SEREZ LIVRÉS DANS LA MATINÉE
VOUS POURREZ PAYER SELON LES MODE QUI VOUS
SERONT PROPOSÉS,
VOTRE COMMANDE SERA CONFIRMÉE ET VOUS RECEVREZ
VOTRE FACTURE.

Comme chez Maman, Paris

ATTENTION : La commande est à retirer le lendemain de la réservation.

Date de retrait : 30/05/2020

Commande à retirer :



De 11h à 16h

L'ami Jean, Paris

infos à retenir les amis



les commandes sont à passer
jusqu'à maximum 17h00 la veille
de votre retrait ou livraison

La Pantruchoise, Paris

– Le mode de retrait de la commande :
livraison ou à emporter. (Attention, les
commandes doivent être passées la veille
avant minuit !)

Pastore, Paris

Livraison à domicile du lundi au vendredi. Fermeture samedi et dimanche. Commande la veille (avant 15h) pour une livraison le lendemain.*

*Sauf commande du vendredi (avant 15h) livrée pour le lundi

Akrame, Paris

DES RENDEZ-VOUS FIXÉS

pour ne pas rater la mise à jour de l'offre de son restaurateur

Le menu changera toutes les semaines au gré de nos envies et des vôtres.
On vous donne rendez-vous tous les lundis à 15h !
Régalez-vous !

Jòia, Paris

Les box sont mis en vente chaque dimanche à 16h
pour la semaine qui suit

Fulgurances, Paris

n'oubliez pas!

tous les vendredis matin

on vous annonce le menu
du lundi au vendredi
de la semaine suivante

tous les mercredis matin

on vous annonce le brunch du week-end
à retirer exclusivement le samedi

La Pantruchoise, Paris

La carte change toutes les semaines. Elle est mise en ligne les samedis en fin de journée.

Elmer, Paris

DES QUANTITÉS LIMITÉES

pour une poignée de chanceux

LE MENU DE LA SEMAINE

FROM €32.00

TOUTE COMMANDE PASSEE AUJOURD'HUI SERA A RETIRER/LIVREE DEMAIN

Septime, Paris

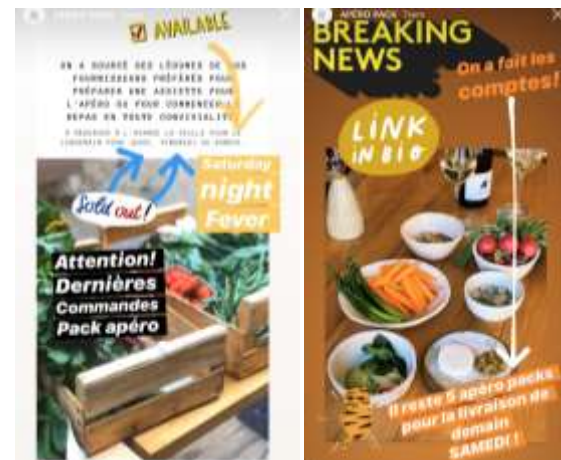
PS : Le nombre de plats est limité, merci de bien vouloir nous appeler pour réserver afin de vous satisfaire !
Pour les réservations, je suis au Bistrot dès 7 heures 30

Bistrot Belhara, Paris

SOLD OUT



Comice, Paris



La Mercerie, Marseille

3.

LE CONDITIONNEMENT

PENSER LE CONDITIONNEMENT COMME UN AMBASSADEUR DE LA MARQUE

En l'absence de contact avec le lieu et parfois même avec le personnel du restaurant, le conditionnement devient l'ambassadeur de l'identité de la marque au domicile du client.

Bien choisir le matériau :

- il est le passeur vers le produit, avec lequel il est directement en contact, et qu'il peut montrer ou cacher, selon qu'il est opaque ou transparent
- il reflète le niveau de gamme mais aussi des engagements (esthétiques, écologiques...) de la marque. Ainsi les marques haut de gamme préfèrent le verre, le carton et le sous-vide, tandis que les marques les moins chères optent souvent pour un plastique économique certes mais quelque peu dépréciateur
- Il doit être pratique, notamment quand le plat doit se réchauffer : pouvoir passer au micro-ondes ou au four, être adapté au bain-marie...

Soigner le dressage : vente à emporter ne signifie pas « en vrac » ! Le choix du contenant doit s'adapter au type de plat (plus ou moins gastronomiques, liquides ou solides, composés de plus ou moins d'éléments...) pour permettre des dressages esthétiques, même après le transport, mais aussi préserver les qualités organoleptiques du plats (goûts, couleurs, textures...). Attention néanmoins à la surabondance de contenants, encombrants et peu écologiques !

Adapter le contenant à la quantité et non l'inverse ! Il est essentiel que le contenant ne paraisse pas à moitié vide, pour que le consommateur ne sente pas floué, mais ce n'est pas non plus au restaurateur de remplir à tout prix un contenant surdimensionné, au risque d'un gâchis et d'une faible rentabilité

Exporter un peu de l'ambiance du restaurant à la maison, par le biais de packaging aux couleurs de la marque, mais aussi de petites attentions surprises (douceur, fleurs... incluses dans le sac) ou de mots personnalisés écrits à même le packaging

Guider le consommateur dans sa préparation et sa dégustation : rappel du menu ; code couleur ou inscriptions manuscrites pour reconnaître et associer les éléments d'un même plat ; instructions de réchauffage, en cherchant le juste équilibre entre précision et efficacité, convivialité et technicité ; conseils de dressage...

**Les matériaux en disent
beaucoup quant au niveau de
gamme et aux valeurs des
marques**

L'EMBALLAGE EN PLASTIQUE TRANSPARENT DOMINE

Il permet une bonne visibilité du plat, surtout quand celui-ci est soigneusement dressé, mais donne une image peu qualitative et peu écologique du restaurateur



Pottoka (Paris)



Mimi cave à manger, Paris



Dessert chez Pottoka (Paris)



Le Grand bol, Paris



Menu du midi chez l'Ami Jean

L'USAGE DU CARTON EST TRÈS FRÉQUENT

Plus qualitatif, protéiforme (barquette, bol...), il convient également parfois à un réchauffage au four



Coutume Café



La cantine du Troquet



Rozo, Paris



Café Constant, Paris



L'Hommage, Paris



Tomy & co, Paris



Le Volant Basque, Paris



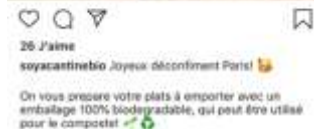
Jòia, Paris

... ET TRANSVERSAL À DIFFÉRENTS NIVEAUX DE GAMME

Il est utilisé de la cantine « consciente » au restaurant gastronomique



Yansai, cantine asiatique, Paris



Soya, cantine vegan, Paris



Osteria Ferrara, Paris



Giovanni Passerini, italien haut de gamme, Paris



Joia, un de la chef étoilée Hélène Darroze, Paris



Frenchie (1*), Paris

Niveau de gamme

LE PAPIER : POUR LE « SUR LE POUCE »

Economique et pratique pour les sandwiches et le snacking



Deviant, Paris



Pommepelup, Paris



Gramme, Paris



Mezzencore, Paris



Miznon, Paris



Magna, Paris



Ten Belles, Paris



Boleh Lah, Lyon

CARTON + PAPIER : UNE MARQUE DE SOIN SUPPLÉMENTAIRE

Un papier de soie transforme les aliments en objet précieux et la boîte en écrin



Marza, Paris



Marco, Paris



Giovanni Passerini, Paris



David Toutain, Paris

LES BARQUETTES ALUMINIUM, PRATIQUES POUR PASSER AU FOUR

Elles sont notamment privilégiées pour les formats familiaux, avec l'image d'une cuisine simple et familiale



Pink Mama, Paris



Gloria, Paris



Zahav, Londres



Shinjuku, Paris



Soya, Paris

LE CONDITIONNEMENT SOUS-VIDE S'ÉTEND

En particulier pour le haut de gamme, mais pas seulement, il nécessite d'avoir la machine adéquate mais permet une excellente conservation et un réchauffage doux (bain-marie)



Septime (1*), Paris



La Scène (2*), Paris



La possibilité de conserver sa viande (précuite) jusqu'à 6 jours chez Melt, Paris



L'œuf parfait de la Renaissance, Paris

LE CONDITIONNEMENT SOUS-VIDE S'ÉTEND

Il est particulièrement adapté aux liquides : sauces, soupes, mais aussi boissons



Gaspacho sous-vide chez David Toutain, Paris



Cocktails sous vide du Directoire, Marseille



Cocktails sous vide « at home » par un crew de mixologistes

LE BOIS, ASSEZ RARE, CODE L'AUTHENTICITÉ

L'évocation d'une cuisine traditionnelle, ancrée dans le terroir



Des contenants en peuplier 100% français pour la cuisine de grand-mère de Mamie & Jean, Paris



Du rustique-chic chez Ottolenghi, Londres

LE VERRE : UN EMBALLAGE HAUT-DE-GAMME ET RAFFINÉ

Il permet une visibilité optimale, le recyclage, voire la réutilisation du contenant



La Scène (2*), Paris



Daily Pic, Paris



Septime (1*), Paris



Pâtisserie Christophe Michalak, Paris

... QUI PEUT AUSSI CODER LE RUSTIQUE ET LE « FAIT MAISON »

avec en plus la possibilité pratique de réchauffer les plats en bocaux au bain-marie



Double Dragon, Paris



Le Garde Manger par David Toutain (1*), Paris



Kitchen Ter(re), Paris



Prosper et Fortunée, Paris



Moussa L'Africain, Paris

LA BOUTEILLE EN VERRE

Elle peut être consignée pour la vente à emporter de jus et cocktails prêts à déguster



Des Spritz en petites bouteilles chez Mimi Cave à Manger, Paris



Le Directoire, Marseille

LIVRAISON OU RETRAIT À EMPORTER DE COCKTAILS GRAND FORMAT À DOMICILE, SPIRITUEUX, BIERES ARTISANALES, VINS pour vous aider à supporter le confinement ! -

- Désireux de retrouver les cocktails du Directoire chez vous ou le Gin que vous aviez l'habitude de boire au comptoir, Le Directoire vous livre !!! -

- [PROPOSITION]

- Le COCKTAIL en bouteille 20€ (+5€ de consigne) ou Préparation sous vide sans consigne: 🍹 ➡ Avec alcool : 50cl ➡ Sans alcool : 1L
- Bières Artisanales du moment : 4€ 🍺
- Spiriteux (Gin, vodka, Rhum, etc.) + Soft : prix sur demande. 🍹
- Vins : prix sur demande 🍷
- Glaçons : 2€ sac 🧊 -

-

**À emporter ne signifie pas « en
vrac » : l'art du dressage, du
« tout en un » à la micro-
compartimentation**

LE BOL : UN DRESSAGE PAR COUCHES

Des dressages verticaux, par empilement d'ingrédients



Les Enfants du marché, Paris



Onopoke, Paris



La Brigade, Paris



Coutume Café, Paris



Tomy & co, Paris



Pottoka, Paris



Pickspring, Paris

LA BARQUETTE : LA DIVISION DE L'ESPACE

Un « remplissage » qui recrée des zones par ingrédients



Exte Nami, St Jean de Luz



Point nommé, Lyon



Cheval d'or, Paris



La Table du Récho, Paris



Slow, Hossegor



Helou, Paris

LE PLATEAU : UN DRESSAGE HORIZONTAL

Un jeu sur les vides et les pleins qui résiste rarement au transport



Noisette, Paris



Rozo, Paris



Cut, Paris



Auberge de la Croix de fer, Riom



Miles x Mampuku, Paris



L'Echappée belle, Paris

LA COROLLE : UNE QUASI ASSIETTE

Surtout utilisée par les gastronomiques, à cheval entre l'assiette et le bol, elle permet des dressages très précis qui résistent bien au transport



La Scène (2*), Paris



Plume, Paris



Frenchie (1*), Paris

LES BENTO : UNE DIVISION DE L'ESPACE INTÉGRÉE

qui résiste bien au transport et permet de ne pas multiplier les contenants



Salatim Maafim, Paris, prouve que les bentos ne sont pas réservés aux restaurants asiatiques



Kokoro, Paris



David Toutain, Paris



Issa, Paris



Le bento-thali d'Ismaïl, Paris

LA SÉPARATION DE LA PROTÉINE ET DE LA GARNITURE

... ou des pâtes et de la sauce, est assez usitée pour permettre des réchauffages différents



Sando Club, Paris



Kokoro, Paris



Brunswick, Londres

Sauces (2 personnes)



Pâtes fraîches 2 personnes



Passerini a casa, Paris

LES SOUS-CONTENANTS : POUR UNE CUISINE PLUS SOPHISTIQUÉE

Ils permettent de vrais dressages gastronomiques et préservent l'intégrité des saveurs et des textures



Une compartimentation précise via des sous-contenants pour chaque élément du plat chez David Toutain (1*), Paris

Tout pour reproduire un dressage comme au restaurant chez Brunswick, Londres

LE KIT : POUR METTRE LA MAIN À LA PÂTE

Des mode de cuisson / réchauffage adaptés à chaque ingrédient et une adaptation au goût du client



Kit BBQ avec sauces au choix chez Melt, Paris



Le « crispy rice kit » de Double dragon, Paris : des boulettes de riz à réchauffer et écraser avant de les mélanger aux autres ingrédients

KIT RAMEN
À EMPORTER OU RAMENER
by @sho_miyoshita



Kit Ramen avec bouillon, garnitures, condiments et nouilles à cuire pour la Chambre noire, Paris

LES MENUS RAFFINÉS GÉNÈRENT UNE MULTITUDE D'EMBALLAGES

Séparation des aliments selon leurs textures (liquide / solide), sauces à part...



Jòia, Paris



Comice, Paris



L'Ami Jean, Paris, sert son riz au lait comme en salle : riz, caramel et noisettes séparés, que l'on peut mélanger à sa guise

LES BOX TOUT COMPRIS : LE NOUVEAU PLATEAU REPAS

Des box intégrant le pain et parfois la boisson, et joliment présentées



Le menu en trois services de Mamie & Jean, Paris



La boîte repas et la boîte à brunch, des propositions complètes de La Maison de petit Pierre, Béziers

**Adapter la taille du contenant à
la quantité – et non l'inverse**

DES CONTENANTS À MOITIÉ VIDES DÉCEPTIFS

Les contenants trop grands donnent une impression de mesquinerie de la part du restaurateur, même quand la quantité proposée est suffisante pour rassasier



Le consommateur peut se sentir floué, a fortiori quand le visuel réel ne correspond pas à la promesse du site internet (où la commande est souvent passée)

DES CONTENANTS TROP PLEINS GÉNÉRANT UN GÂCHIS

A l'inverse, des restaurateurs s'évertuent à remplir des contenants trop grands, proposant des quantités trop généreuses pour une personne



**Exporter un peu de l'ambiance
et du ton du restaurant à la
maison**

DES EMBALLAGES AUX COULEURS DE LA MARQUE

Les sacs et boîtes brandés sont les premiers ambassadeurs de la marque



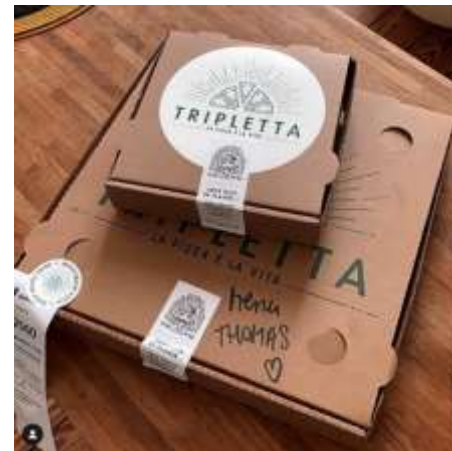
Sac coloré et photo agrafée, chez Big Mamma, Paris



Un sac en jute personnalisé chez Fulgurances, Paris



Dalmata, Paris



Tripletta, Paris



Anima, Paris

... JUSQUE DANS LE DÉTAIL

Des sous-emballages et accessoires brandés



Table, Paris, appose son logo partout



Bouillon Pigalle, Paris, marque tout ses contenants



Autocollants, pochettes... chez Mano, Paris



Rince doigts, serviette... brandés chez Bao Family, Paris

DES EMBALLAGES TRÈS VISUELS ET GRAPHIQUES

La vente à emporter est l'occasion de faire passer son esthétique



Des motifs fantaisistes et asiatiques chez Shinjuku, Paris



Des boîtes à spring rolls individuelles – et hygiéniques – chez Pickyspring, Paris



Corolle en carton noir glacé, Pierre Sang, Paris

LES EMBALLAGES DONNENT LE TON

Des supports pour véhiculer le ton (et l'humour) de la marque - en particulier pour les marques « street »



Bao Family



Magna



Big Mamma



La boîte Tiptoque, utilisée par plusieurs restaurants

... ET PASSENT LE MESSAGE

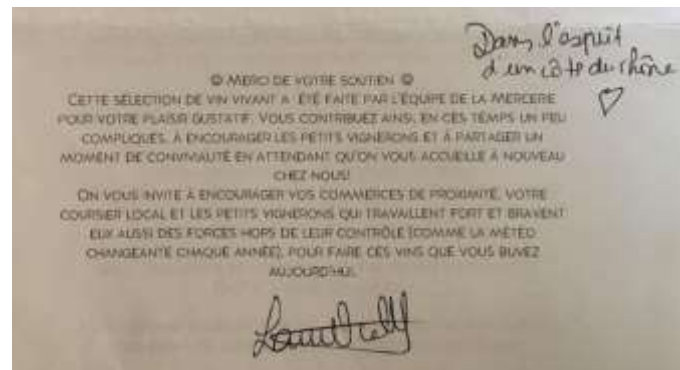
Des supports de messages chaleureux et personnalisés d'encouragement ou de reconnaissance



Justine, Paris



Big Mamma, Paris



La Mercerie, Marseille



Pink Mama, Paris

DES PETITES ATTENTIONS

Fleur ou douceur glissé dans sa commande



Un brin de muguet accompagne son repas le 1^{er} mai chez Classico, Paris



Alimé par celine_pham_ et 5 562 autres personnes

helenedarroze Petite cerise sur le gâteau... comme lorsque vous êtes assis @joiaparhelenedarroze dans le restaurant, nous vous servons une madeleine avec le café... avec « Joia à la maison » on glisse la petite gourmandise dans le paquet à emporter... pour tout renseignement sur ce menu #joialamaison à emporter ou à se faire livrer, cliquez sur le lien dans mon profil... #joia #joiaparhelenedarroze #sicestpaslebonheurçaressemble

Une madeleine pour le café glissée dans sa commande, comme c'est la tradition au restaurant, chez Joia, Paris



Des fleurs séchées pour décorer l'emballage au Saint-Sébastien, Paris



Un carré de chocolat et une carte dédiée par le chef chez Frenchie (1*), Paris

L'ESPRIT DE PARTAGE PASSE AUSSI PAR LE CONTENANT

avec des packagings conviviaux



Des plateaux de bouchées à partager chez Pickyspring, Paris



Le détournement d'un sachet de rôtisserie rappelant de bons souvenirs pour contenir le jarret à partager de Double Dragon, Paris



Des empanadas bien rangés dans leur boîte chez Classico, Paris



Une réglette élégante à la Maison du mochi, Paris

Donner des consignes de dégustation à distance : le mode d'emploi

DES ÉTIQUETTES MANUSCRITES

pour désigner et permettre de reconnaître les plats



Auberge du lac Saint Pierre, Trois-Rivières



Elmer, Paris



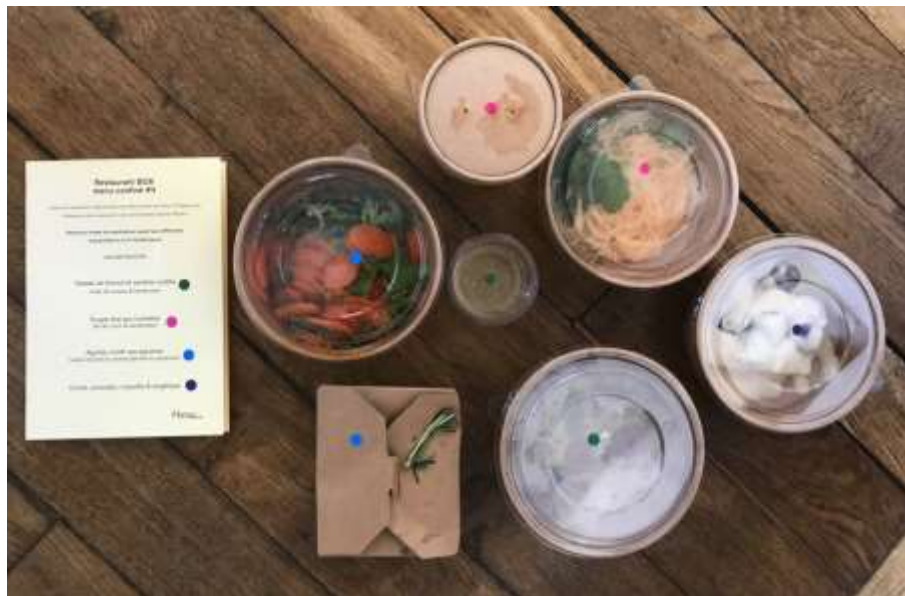
Chiche, Paris



Double Dragon, Paris

UN CODE COULEUR

Via des gommettes, pour associer les éléments qui composent un même plat



Un code précis jusqu'au menu imprimé chez Fulgurances, Paris



Plats et sauces à associer chez Frenchie, Paris

UN MANQUE D'INFORMATIONS SUR LA TEMPÉRATURE DU PLAT

Très peu d'établissements indiquent par avance la température du plat livré et s'il faudra le réchauffer

L'ARÔME CHEZ VOUS OU AU BUREAU

Le Chef Thomas Boullault innove et reste fidèle à ses valeurs : vous faire plaisir !

- Une nouvelle carte d'entrées, de plats et de desserts
- A déguster chez vous ou au bureau, midi et soir
- A emporter ou en livraison

- Tous nos plats sont conditionnés froids et à réchauffer facilement par vos soins !

- Une fiche d'instructions vous accompagnera pour vous conseiller pour le réchauffage et la dégustation...

- N'hésitez pas à pré-commander tous nos plats se conservent 24h à 48h

L'Arôme, Paris

De 12h à 14h, nous cuisinons du prêt à déguster, pour le bureau, pour prendre l'air sur les quais, là où cela vous fait plaisir !

Si vous souhaitez que nous réchauffons votre déjeuner, précisez-le dans le commentaire à la fin de votre commande !

Kitchen Ter(re), Paris

Nos plats sont préparés et mis sous-vide, il ne vous reste plus qu'à les réchauffer au bain-marie et vous régaler.

La Cave à Michel, Paris

Possibilité d'avoir les plats prêts à consommer (chaud, ect) + 2€ par plat
ou
à finir par vos soins**

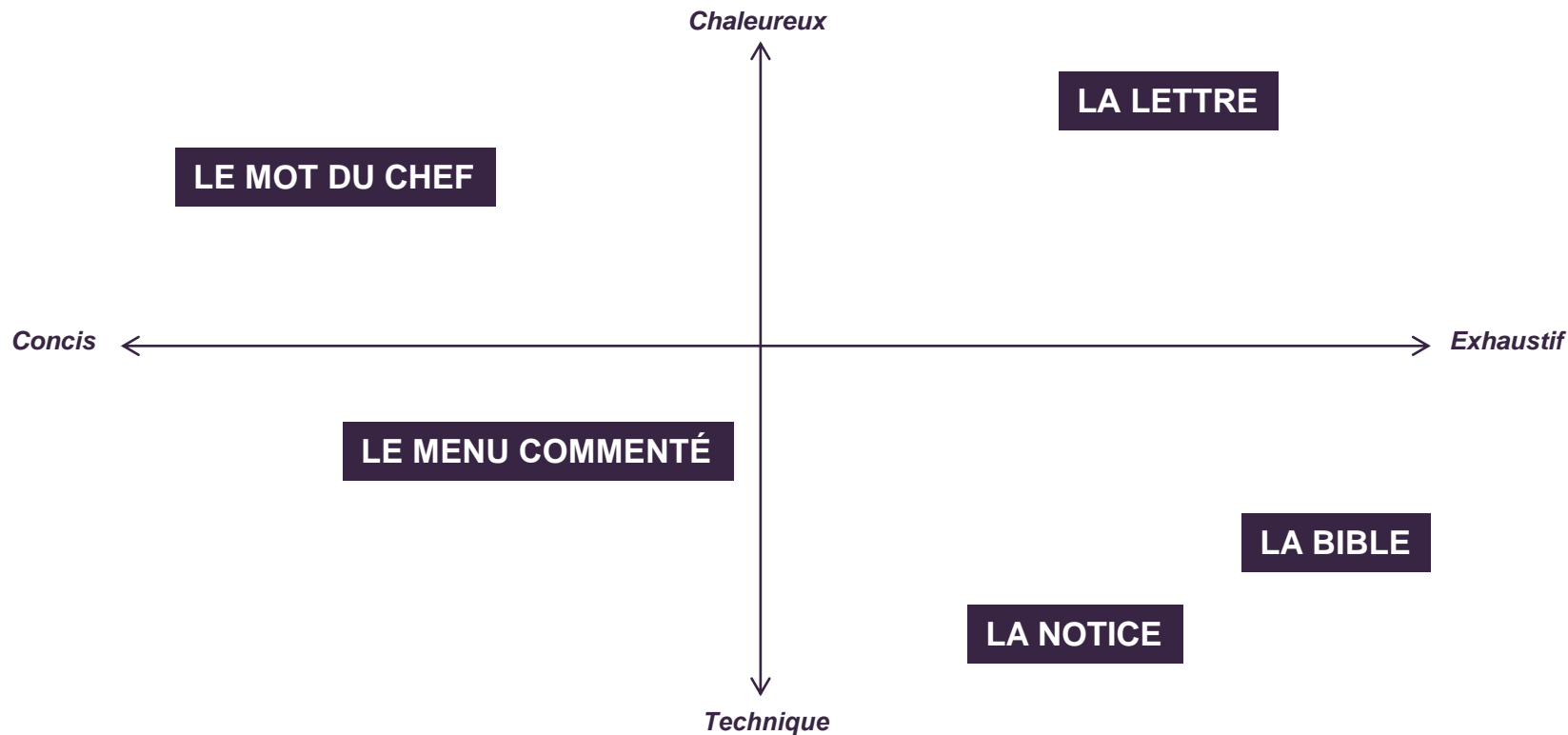
Amarante, Paris

Les formules sont conditionnées froides, à réchauffer à la maison.
Nous glisserons à cet effet une petite notice explicative au fond du sac 😊

Jòia, Paris

PLUSIEURS MODALITÉS DE MODE D'EMPLOI

Plus ou moins exhaustifs et incarnés



LA NOTICE : TRÈS TECHNIQUE ET (TROP ?) EXHAUSTIVE

Souvent en ligne, mais pas seulement, elles récapitulent les instructions pour l'ensemble de la carte

Toute une notice détaillée plat par plat, avec plusieurs options de réchauffage, schémas à l'appui, chez Double Dragon, Paris

MES CONSEILS POUR RECHAUFFER VOS PLATS...

Miche de pain au levain et saumon : 13 minutes à 160°

● Terrine de canard au poivre de Timut, pickles de légumes & Cecina de bonif
À décongeler dans une sautoire, à température ambiante 10 minutes avec un déglacé.

Volouté de petits pois parfumé à la menthe
Verser l'eau et décongeler à froid, ou complètement le verser dans un bol et le réchauffer au micro-ondes 2 minutes.

Mêlée de haricots verts à l'huile de noisettes, buffala fumée, copeaux de jambon ibérique
A servir de suite réfrigéré pour 5 minutes avant consommation.

Asperges blanches, mousseline à la potache de Sicile
Les asperges 2 minutes au micro-ondes et la sauce à verser froide.

● Suprême de volaille, sauce crémeuse aux morilles et asperges vertes

Pourer le suc de cuisson de volaille dans l'eau bouillante d'un bon marin pendant 10 minutes. Ajouter le suc d'asperges 2 minutes avant de servir.

● Epaulé d'agneau cuit doucement, légumes sautés

Pourer le suc de cuisson dans l'eau bouillante d'un bon marin pendant 10 minutes. Ajouter les légumes 2 minutes avant de servir.

● Curry rouge de lieu jaune de ligne au lait de coco, riz parfumé

● Curry rouge végétarien au lait de coco, riz parfumé

Pourer le suc de curry dans l'eau bouillante d'un bon marin pendant 10 minutes. Pomme purée, panaché de légumes de saison, riz parfumé coco : 2 minutes au micro-ondes.

● Plats conditionnés sous-vide, réchauffer à jeun au réfrigérateur

Riz au lait crémeux, Mousse au chocolat, Parina cotta :

À servir de suite réfrigéré pour 10 minutes avant consommation.

Des instructions en ligne très précises pour La Scène / Le Bun Paris



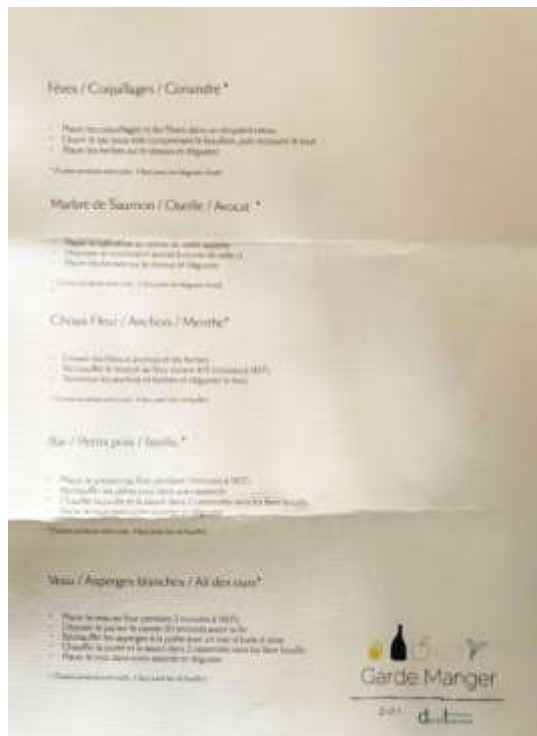
Une page entière d'instruction pour le Coup Monté, Paris

LE MENU COMMENTÉ : CLAIR ET PRÉCIS

Souvent réservés aux gastronomiques, ils mêlent explicitation du menu et instructions



Septime, Paris



David Toutain, Paris



Frenchie, Paris

LE « MOT DU CHEF » : CHALEUREUX ET EFFICACE

Souvent bref, il va droit au but et recrée le lien chef-client



Pottoka, Paris



Petit Bao, Paris



Café Constant, Paris



Bouillon Pigalle, Paris

LA LETTRE : TRÈS PERSONNELLE ET QUALITATIVE

surtout quand elle est manuscrite, elle a cependant tendance à noyer l'information



Fulgurances, Paris



Elmer, Paris

DE VÉRITABLES BIBLES

Exceptionnellement, des support multimédia pouvant aller jusqu'à plusieurs pages



William Ledeuil mêle support en ligne et support papier pour expliquer les usages du panier d'agrumes de son fournisseur, Paris

CERTAINS MODE D'EMPLOI PROPOSENT PLUSIEURS OPTIONS

en fonction du temps et du matériel à disposition



« Vite fait bien fait » ou « pro move » chez Tonton Yun, Paris



« Express » ou « à l'assiette » chez The Kitchen Gallery, Paris

UNE CERTAINE LIBERTÉ LAISSÉE AU CLIENT

Notamment concernant les assaisonnements et cuissons

A VOUS DE JOUER LA SCÈNE : *A vous de jouer pour la cuisson !*

BURGER PARTY : Couper et toaster les pains dans un four chaud à 220 degrés, déposer un peu de sauce sur chaque pain. Faire griller dans une poêle chaude le lard puis les steaks. Hors du feu, ajouter le cheddar sur les steaks, faire fondre rapidement le cheddar sous le grill du four. Monter de vos burgers, régalez-vous !

La Scène (2*), Paris



Ducasse, Paris

DES CONSIGNES EN LIGNE PLUS PARLANTES ET INCARNÉES

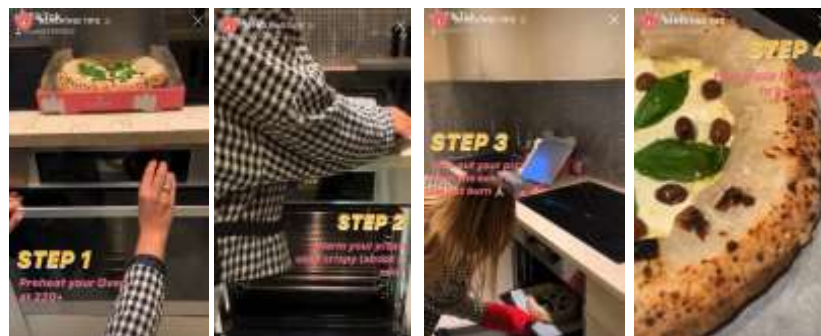
Grâce à l'usage de photos et vidéos



Christian Constant présente lui-même ses plats en vidéo sur le compte Instagram du Café Constant



L'explication des étapes du dressage en story Instagram pour La Scène, Paris



Un tutoriel vidéo en story pour Pizza Dalmata, Paris

4.

LE LIEU

L'EXTÉRIEUR EST LE NOUVEL INTÉRIEUR (1/2)

Le défi des restaurateurs : aménager des espaces extérieurs qui remplace les salles de restaurants

Assurer la visibilité de loin pour signaler l'ouverture du restaurant et fournir au client les informations utiles à sa commande en dehors des heures d'ouverture (horaires, renvoi vers le digital, menu...). Plusieurs modalités pour être visible :

- Par la taille de l'affichage : grandes bannières imprimées, montage de feuilles A4, lettrages surdimensionnés...
- Par la couleur, pour attirer l'œil : utilisation de feutres colorés pour écrire sur la vitrine, affichettes fluo...
- Par l'occupation de l'espace : mobilier (plantes, ardoises) et affiches débordent, quand c'est possible, au-delà de l'espace du restaurant

Repenser le décor extérieur : les restaurateurs rivalisent d'inventivité pour attirer et séduire les passants : objets décoratifs en lien avec le cœur de métier, plantes vertes, natures mortes, exposition d'une abondance de produits, jouets d'enfant... et même parfois des performances du personnel !

Reconfigurer l'espace du restaurant :

- Les restaurateurs accueillent leurs clients selon plusieurs modalités : certains ferment l'espace (tables barricades, vitres en plexiglas...) ; d'autres le déplacent (recréation d'un espace d'échange dans la rue, en amont du restaurant) ; d'autres enfin l'ouvrent (fenêtres qui deviennent guichets, ouverture des portes-fenêtres pour brouiller la frontière intérieur/extérieur...)
- L'intérieur se vide de ses tables et chaises pour devenir une arrière-boutique inaccessible au client (espace logistique, réserve de marchandise...) ou une épicerie-caviste où le client peut rentrer
- La rue devient un nouvel espace de consommation, avec le concours des restaurateurs (qui disposent parfois quelques chaises ou bancs en extérieur) ou sans : c'est la tendance du « bistrottoir »

L'EXTÉRIEUR EST LE NOUVEL INTÉRIEUR (2/2)

Humaniser malgré la distanciation sociale : un accueil chaleureux (en personne ou par l'entremise de petits mots manuscrits), parfois augmenté de petits cadeaux, est bienvenue en cette période, et nécessaire pour arrêter le passant

Présenter et valoriser l'offre :

- par la présentation des menus, à l'extérieur du restaurant, fixes (affiches ou ardoises) pour éviter les manipulations, ou distribués sous formes de flyers
- par l'exposition des plats, via des dispositifs dosant hygiène et attractivité : plats sous cloches ou en vitrine, meubles réfrigérés, affichage photographique...

Réguler le flux et limiter l'attente :

- par l'organisation d'un parcours client : différenciation des entrées et sorties / des espaces de commandes et de retrait afin d'éviter les bousculades ; parcours fléchés et barricades pour guider le flux ; marquage au sol pour maintenir les distances...
- par le renvoi sur internet pour la prise de commande et le paiement, en particulier via des QR codes

Communiquer sur le respect du nouveau protocole sanitaire par des affichages en façade de l'établissement et l'imposition d'un mode de paiement sans contact... mais aussi dédramatiser en arborant des masques fantaisie et en se permettant des touches d'humour sur la situation

LES TROIS CRITÈRES DE LA TRANSFORMATION DU LIEU

HYGIÉNIQUE

En plein air pour limiter le risque de contamination

+

CHALEUREUX

Convivial, qui fasse sentir l'atmosphère de l'établissement

+

FONCTIONNEL

Qui comprenne un espace d'échange et de transaction, un lieu d'attente et éventuellement un espace (réduit) de consommation

**Signaler une ouverture qui ne
va plus de soi : des moyens
plus ou moins visibles et
personnalisés**

DES BANDEROLES ET BANNIÈRES VISIBLES DE TRÈS LOIN

Des mentions très techniques pour signaler l'ouverture / la vente à emporter



Les Floralties, Paris



Apéti, Paris



Le café Pierre, Paris



L'Amour et la folie, Paris

DES BANDEROLES ET BANNIÈRES VISIBLES DE TRÈS LOIN

Des bannières plus personnalisées, en lien avec le ton et l'identité graphique du lieu



Un slogan victorieux pour Little Italy, Paris



Une mini œuvre d'art détournant le logo pour Echo, Paris

DES LETTRAGES EFFICACES QUAND ILS SONT SURDIMENSIONNÉS



MacDonald's Fontaine au roi, Paris



Double Dragon, Paris



L'éPICerie, Valence

... MAIS PARFOIS UN PEU TIMIDES



The Cube, Paris



Yaai Thai, Paris

DES GRANDES AFFICHES EN VITRINE

... permettant visibilité, élégance et personnalisation



Joia, Paris



Aname, Paris

DES AFFICHETTES EN VITRINES : PERSONNALISÉES

Interpellation des passants, reprise des codes graphiques du lieu...



Boca Mexa, Paris



Pizza di Loretta, Paris



... OU BASIQUES ET PUREMENT INFORMATIVES



Le 6 New-York, Paris



Coin pop, Paris



Chez Bébér, Paris

TOUT MISER TOUT SUR LA COULEUR

Avec plus ou moins de « bon goût »



Au chien qui fume, Paris



Un restaurant parisien



Des affichettes et petits mots colorés

DES AFFICHES QUI DÉBORDENT PARFOIS DANS LA RUE



Toute une campagne d'affichage dans le quartier pour les pizza Magna, Paris



Des affiches qui débordent sur les murs avoisinants pour Redd, Paris



Des affiches jusqu'à l'angle de la rue pour Big Mamma, Paris

DES MONTAGES DE FEUILLES A4

Une solution ingénieuse pour être visible avec peu de moyens



Un bar parisien



Ave – Pizza romana, Paris

DES INSCRIPTIONS AU FEUTRE SYMPATHIQUES

Plutôt efficaces quand elles incluent de la couleur et une graisse de caractère suffisante



Monbleu, Paris



Une boulangerie parisienne



A Mi chemin, Paris



The Bedford, Paris

DES INSCRIPTIONS AU FEUTRE SYMPATHIQUES

... mais difficile à lire de loin quand elles sont blanches et fines, en particulier à cause des reflets



Diggity, Paris



Myrthe, Paris



Les Tontons, Paris



Redd, Paris



Paris Feni, Paris

DES ARDOISES AU SOL PERPENDICULAIREMENT À LA ROUTE

... pour que les passants ne puissent pas les louper



Justine, Paris



Naturo Resto, Paris



La Pantruchoise, Paris



Ten Belles, Paris

... ET PARFOIS JUSQU'AU MILIEU DE LA CHAUSSÉE



Caoua, Paris



Le Volant basque, Paris



Coin pop, Paris



Tribal Café, Paris



Les Halles de Bacalan, Bordeaux



Lucky Luciano, Paris

DES ARDOISES ADOSSÉES AUX FAÇADES

Qui nécessitent plus d'attention : plutôt propices à accueillir le menu



Daï Daï, Paris



Gramme, Paris



Paris Feni, Paris



Apéro, Paris



L'Epicier musicale, Paris

L'INDICATION DES NOUVEAUX HORAIRES D'OUVERTURE

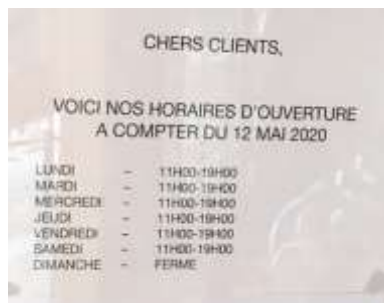
Une information capitale, diverses modalités



Petit Bao, Paris



Rice & Fish, Paris



Myrthe, Paris



Maison BapBap, Paris



Bricktop, Paris

Séduire les passants pour mieux les attirer

UNE DÉCORATION EN LIEN AVEC L'OFFRE

et la philosophie du restaurateur



Sacs de riz et idéogrammes chinois chez Petit Bao, Paris



Part de pizza géante – et humoristique - chez Magna, Paris



Tonneaux et bouteilles chez Ma Cave Fleury, Paris



Produits nobles, fraîcheur et matériaux bruts chez David Toutain, Paris

L'ESTHÉTIQUE DE LA CORNE D'ABONDANCE

Pour faire saliver et exprimer la variété de l'offre



Yard, Paris



David Toutain, Paris



Les Cuivres, Paris



La Pantruchoise, Paris

DES FLEURS ET PLANTES VERTES EN DEVANTURE

Pour donner une impression de vie et de fraîcheur



Hero, Paris



Des fleurs de la nappe aux packagings chez Mamma Primi, Paris



Une collaboration entre Fulgurances et Blumen, un fleuriste du voisinage : des bouquets à vendre pour compléter sa commande et égayer sa table, qui en attendant décorent la devanture



Soya, Paris



La Scène, Paris

DES NATURES MORTES DÉCORATIVES

En vitrine, sur les tables ou les trottoirs...



Des compositions à partir de boîtes de pizza, de tonneaux de vin et de meules de parmesan chez The Little Italy, Paris



Des petits objets chinois chez Petit Bao, Paris



Des fruits et des fleurs chez Fulgurances, Paris



Objets décoratifs et livres de cuisine
The Kitchen Gallery, Paris



Des fleurs séchées chez Café Midi, Paris

JOUER AVEC LES LUMINAIRES INTÉRIEURES

Pour attirer l'œil plus que pour éclairer



Yaai Thai, Paris



PNY Saint-Denis, Paris

DES « PERFORMANCES » POUR ATTIRER L'ATTENTION



Les vendeurs font le show chez Mapitom, Paris



Appels au mégaphone et dressage en direct chez Magna, Paris

SÉDUIRE LES ENFANTS, MÊME QUAND ILS NE SONT PAS DANS LA CIBLE

Ils sont les meilleurs prescripteurs et peuvent entraîner leurs parents



David Toutain, Paris



Le Bec Salé, Paris

UNE MISE EN AVANT DES RÉDUCTIONS

... qui pourrait gagner en visibilité



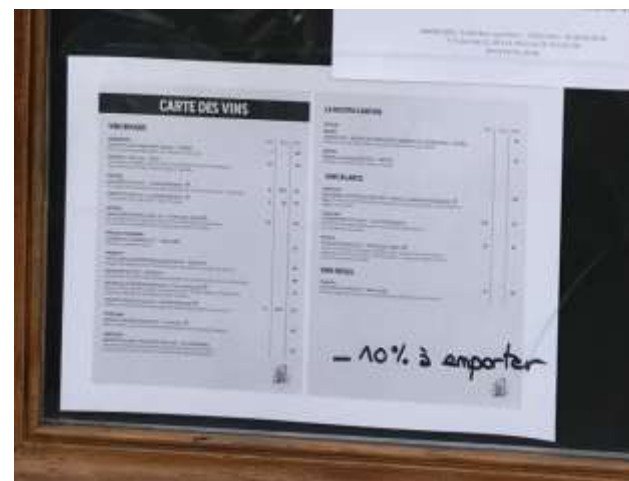
Hero, Paris



Pupetta, Paris



Madame Shawn, Paris



Amore Mio, Paris

Intérieur / extérieur : de la barricade à l'invitation, protéger vs. accueillir

TROIS MODALITÉS DE RAPPORT À L'EXTÉRIEUR

2. DÉPLACER

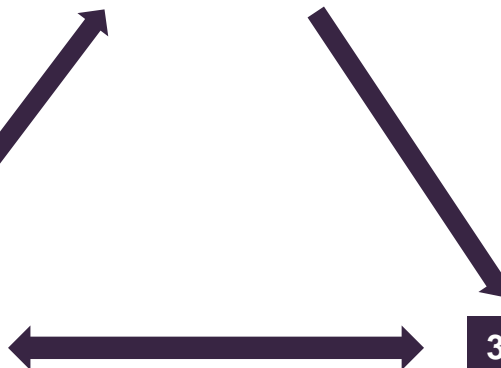
l'espace du restaurant vers l'extérieur, de quelques pas ou de plusieurs mètres, afin que personnel et client partagent un même espace physique

1. FERMER

l'espace du restaurant par la disposition d'obstacles physiques et visuels séparant nettement le visiteur du personnel, avec l'objectif prioritaire de protéger contre le virus

3. OUVRIR

l'espace du restaurant en laissant pénétrer les visiteurs, en créant une confusion entre intérieur et extérieur, et en privilégiant la transparence quand les barrières sont nécessaires, avec l'objectif de maintenir le lien et d'accueillir



1. FERMER / LES TABLES À L'INTÉRIEUR : LE MODÈLE DE LA BARRICADE

Une séparation très nette de l'intérieur et de l'extérieur, le personnel restant protégé à l'intérieur, générant une impression de quasi-fermeture



New Soul Food, Paris



Petit Navire, Paris



Hero, Paris

UNE SENSATION DE FERMETURE EN PARTIE COMPENSÉE

par une mise en scène et un personnel accueillant



Chez Antoine et Guillaume, Paris



La Cidrerie, Paris



Petit Bao, Paris



Pupetta, Paris

1. FERMER / LE COMPTOIR HAUT : LE MODÈLE DU BAR

Une moindre impression de fermeture : barrière physique mais aussi espace d'échange et de transaction



La Ventura, Paris



Acqua e Farina, Paris

1. FERMER / LES TABLES À L'EXTÉRIEUR : UNE DISPOSITION UN PEU PLUS VISIBLE ET INVITANTE DEPUIS L'EXTÉRIEUR

... mais les restaurateurs restent toujours dedans



Bricktop, Paris



Paris Feni, Paris



Rice & fish, Paris



Amore mio, Paris

1. FERMER / UN FILTRE DE PROTECTION EN PLEXIGLAS

... qui se rajoute aux obstacles physiques, limite et refroidit les échanges



Le Gallia, Paris



Une boulangerie parisienne



Taka & Vermo, fromager à Paris



Une vitre en travers de la porte à La fabrique à gâteaux, Paris



Un restaurant parisien

... OU EN PLASTIQUE

Une bâche derrière laquelle le serveur reste retranché



MacDonald's Fontaine au roi, Paris



Canal Sushi, Paris



B31, Paris



Wokantine, Paris

1. FERMER / DES BARRICADES FONCTIONNELLES

Des restaurateurs ferment l'espace avec des ardoises et menus



Viande & chef, Paris



Impatience, Paris



Plaq, Paris



Le Chaland, Paris

... OU PLUS DÉCORATIVES

Des commerçants utilisent des objets plus ou moins utiles pour empêcher le passage ou boucher la vue



Des cartons décorés de tote bags, Petit Bao, Paris



Des cartons de pizza chez Bricktop, Paris



Des panières chez Super, Paris



Des boules multicolores chez Yaai Thaï, Paris

2. DÉPLACER / ACCUEILLIR DANS LA RUE : LE MODÈLE DE LA TERRASSE

Un modèle connu et rassurant rassemblant personnel et client dans le même espace



Ober Mamma, Paris



Mapitom, Paris



Fuxia, Paris



Savoie ou quoi ?, Paris



Le Petit carillon, Paris



Le Ceni's, Paris



L'Atelier de Lili, Paris

2. DÉPLACER / UN ESPACE EXTÉRIEUR AUTO-SUFFISANT : LE MODÈLE DU MARCHAND AMBULANT (GUITOUNE, FOOD TRUCK...)

Un risque de contamination réduit grâce au plein air



Le Pavillon Royal, Paris



La péniche Alexandre III, Paris



Le Bar du Soleil, Arcachon

3. OUVRIR / TOUTES VITRES OUVERTES

Une confusion entre l'intérieur et l'extérieur



Chez Justine, Paris



Garni, Paris



Miznon, Paris



Ima, Paris

3. OUVRIR / LAISSER ENTRER LES VISITEURS

... avec les précautions d'usage, en privilégiant la transparence



Une boulangerie assure la distanciation grâce à une œuvre d'art posée sur le comptoir



Un comptoir intérieur protégé par un film chez Café midi, Paris



Ce restaurant japonais parisien a filmé ses cuisines et créé un espace d'attente à l'intérieur

La transformation de l'espace traditionnel du restaurant

LES SALLES VIDÉES DE LEUR MOBILIER SE MUENT EN BOUTIQUES

Des commerces jusque là hybrides se concentrent désormais sur leur activité d'épicerie ou de caviste



Une épicerie-primere en lieu et place des cohortes de bruncheurs de l'Epicerie musicale, Paris



Les tables et les chaises ont laissé place à l'espace dégagé d'un caviste au Verre Volé, Paris

... EN RÉSERVES DE MARCHANDISE

Inaccessibles mais parfois visibles de l'extérieur



Redd, Paris



Boca Mexa, Paris



Apéro, Paris



La Cidrierie, Paris

... OU EN ESPACES DE LOGISTIQUE

Des lieux de stockage et d'emballage de la marchandise à emporter



La Chambre Noire, Paris



Bouillon Pigalle, Paris



Mamie & Jean, Paris



David Toutain, Paris

... PAS TOUJOURS TRÈS ORDONNÉS

Attention à ne pas rebuter les clients potentiels !



LES FENÊTRES DEVIENNENT DES GUICHETS

Pour passer les transactions et récupérer ses commandes



Double Dragon, Paris



Ressources, Paris



Apéro, Paris



Yard, Paris

LES VITRES DEVIENNENT DES VITRINES

Elles ne servent plus à laisser passer la lumière vers l'intérieur mais à exposer la marchandise à vendre



Amore Mio, Paris



La Cidrerie, Paris



Myrthe, Paris



Carmen Ragosta, Paris

UN EXEMPLE DE RÉAMÉNAGEMENT TOTAL DE L'ENTRÉE

pour faire de ce restaurant un véritable traiteur

AVANT



Deviant, Paris



APRÈS



LES SIÈGES SE DÉPLACENT À L'EXTÉRIEUR

Pour attendre sa commande, voire pour la consommer



Un coiffeur parisien



Pupetta, Paris



Lulu, Paris



La Boule, Paris



Zeitoun, Paris



Don Antonia, Paris

Humaniser malgré la distanciation sociale

UNE PRÉSENCE ACCUEILLANTE DES RESTAURATEURS

Y compris parfois les chefs eux-mêmes



Tripletta, Paris



The Cambridge House, Paris



Pierre Toutou accueille les clients chez Deviant, Paris



Christian Constant assure la vente et conseille ses clients au Café Constant, Paris

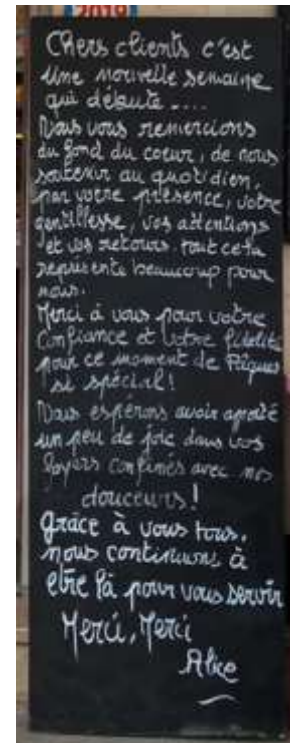
DES CADEAUX DE BIENVENUE



Gel hydro-alcoolique mais aussi friandise maison chez Joia, Paris

DES MESSAGES MANUSCRITS EMPATHIQUES

Des messages d'humour, d'amour, de soutien de reconnaissance pour maintenir un lien direct avec le client, même en cas de fermeture



UN RENVOI VERS LE DIGITAL

Pour maintenir la communication malgré la distance – ou la fermeture



Le 7^e vin, Paris, appelle aux retours et recommandations en ligne de ses clients



Le Garde Manger par David Toutain réponds aux questions par mail



Numéro de téléphone et compte Instagram sur la vitrine de Hutch, Paris

Dédramatiser pour déjouer la morosité ambiante

UNE TOUCHE D'HUMOUR ET DE LÉGÈRETÉ



DÉMÉDICALISER LE MASQUE

Préférer un accoutrement moins anxiogène (voire porteur des couleurs de la marque) pour éviter de couper l'appétit



Café Somos, Paris



Soya, Paris



Boleh Lah, Lyon



Magna, Paris

Exposer son offre de nourriture de façon attrayante et hygiénique : un vrai challenge

DES PLATS PROTÉGÉS INDIVIDUELLEMENT...

Avec un risque de changement de couleur et de texture au fil de la journée



Des petites boites transparentes pour abriter les douceurs du café gourmand chez Kigawa, Paris



Des plats présentés dans leurs contenants individuels chez Jantchi et Daraï, deux restaurants asiatiques, Paris



... SOUS DES VITRINES

Un dispositif discret, élégant et hygiénique



Derrière une vitre et sous cloches, une double protection pour les gâteaux de Myrthe, Paris



Une vitrine sur mesure chez Frenchie to go, Paris

... OU SANS PROTECTION

Appétissant et odorant, mais induisant la perte des plats exposés



Tous les soirs à 17h, une exposition de pizzas pour faire saliver les passants chez The Little Italy, Paris

DES VITRINES RÉFRIGÉRÉES

Les restaurants s'équipent en meubles utiles pour maintenir la qualité des produits mais évoquant vite une restauration de rue bas de gamme (paninis...)



Le 7^e vin, Paris



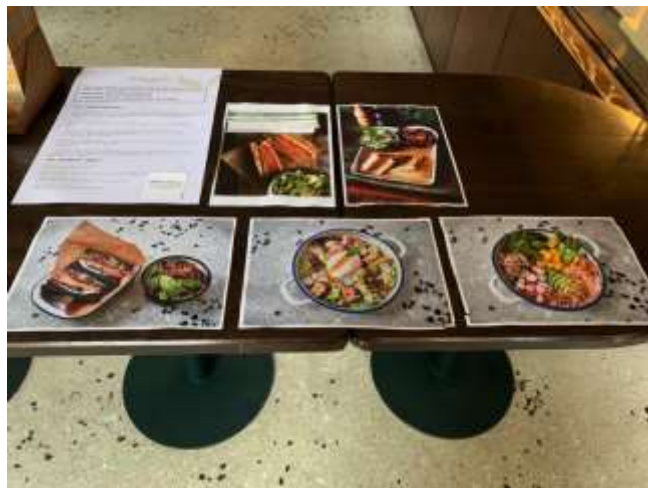
La Patache x Azul, Paris



Les Cuivres, Paris

DES PHOTOGRAPHIES DES PLATS DU JOUR

D'autant plus attrayantes qu'elles sont sobres et peu retouchées



L'exposition de photographies issues de son compte Instagram sur son « comptoir » chez Dépôt Légal, Paris



Des photographies dans la tradition des menus des restaurants asiatiques, mais déportées en vitrine chez Madame Shawn, Paris



Des photos très artisanales, moins qualitatives mais néanmoins parlantes, pour Ma salle à manger, Paris

DES PLATS EN CIRE DANS LES RESTAURANTS ASIATIQUES

Des présentations très visuelles mais impression d'artifice qui ne donne pas forcément envie



DES PRÉSENTOIRS POUR L'OFFRE D'ÉPICERIE

Ordonner et attirer l'œil



Des étagères disposés dans la rue pour la La cantine du Troquet, Paris



Une table bien aménagée (portes bouteilles, boîtes en bois...) chez David Toutain, Paris



Des cagettes et des ardoises pour valoriser l'offre de ses producteurs chez l'Ami Jean

JOUER AVEC LE MOBILIER EN PRÉSENCE

Des présentoirs fabriqués avec les moyens du bord



Des tables et des tabourets transformés en présentoirs chez Piou Piou, Paris



Des cuves de cacao devenus comptoir de présentation chez Plaq, Paris

DES PRÉSENTOIRS POUR L'OFFRE DE GLACES

Ou comment rendre attrayants des packagings vides ?



Une guirlande d'emballage de glaces au Bar du Soleil, Arcachon



Une présentoir à cônes glacés chez Apéro, Paris

LA PRÉSENTATION DES BOISSONS

Des alignements de packagings industriels souvent trop denses et dévalorisant



La Patache, Paris



Le bar du Soleil, Arcachon



Lucky Luciano, Paris



Italiana Caffè, Paris

PRIVILÉGIER LA PRÉSENTATION DES OFFRES LES PLUS QUALITATIVES

Boissons artisanales ou maison, les autres étant seulement mentionnées sur la carte



La sélection des plus belles bouteilles, joliment alignées – le reste étant écrit sur l'ardoise, dans ce café parisien



Des citronnades maisons dans un grand bac à glace pour A Mi chemin, Paris



Des jarres de punch maison à La maison du rhum marin, Paris

LA MISE EN SCÈNE DES BOUTEILLES

Les valoriser grâce à la présence d'autres objets



Aux côtés de bougies elles-mêmes composées d'anciennes bouteilles chez Pupetta, Paris



Après de tonneaux à la Cave Fleury, Paris



Avec des fleurs dans le goulot et posées sur des caisses de vin chez Shin Juku, Paris

UNE MISE EN AVANT DE L'OFFRE SUR TOUTE LA LARGEUR DE LA FAÇADE

Une impression d'abondance qui peut aussi effrayer quand on doit choisir rapidement



Redd, Paris



Les Cuivres, Paris



Anona, Paris

**A défaut de pouvoir être
distribué et manipulé, le menu
doit trouver une nouvelle
visibilité**

DES MENUS SCOTCHÉS EN VITRINES OU SUR LA PORTE...

De manière assez artisanale et peu valorisante



Des gommettes chez Justine, Paris



Des menus protégé par une pochette plastique « scolaire » et un gros scotch visible chez David Toutain, Paris



Myrthe, Paris



Boca Mexa, Paris

... OU À MÊME LES TABLES-COMPTOIRS

De manière assez artisanale et peu valorisante



Des feuilles scotchées et froissées chez Redd, Paris



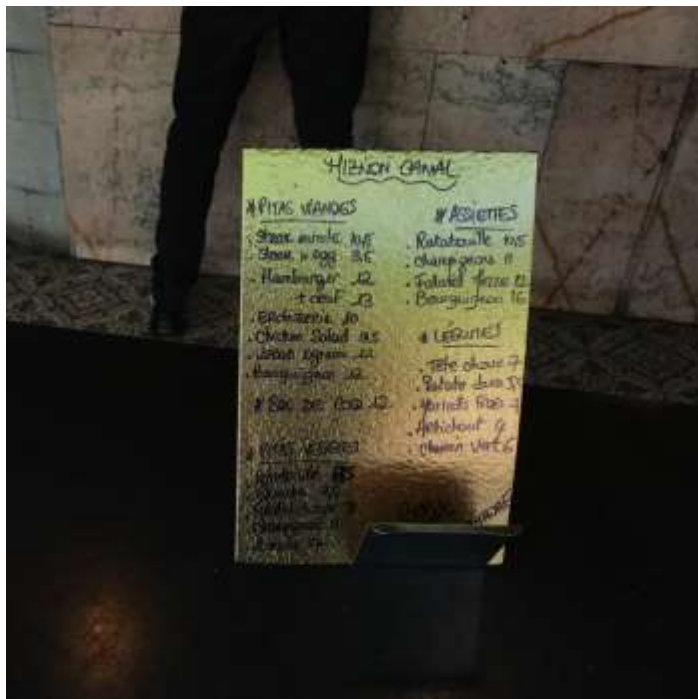
Une qualité d'impression médiocre à La Cidrerie, Paris



Des menus plastifiés mais scotchés à la va vite chez Bricktop, paris

DES MENUS POSÉS SUR LES TABLES

À défaut de surface d'affichage adéquate, une solution facile à lire et garantie sans contact



Miznon, Paris



Ima, Paris

QUELQUES MANIÈRES DE VALORISER LE MENU



De la couleur pour attirer l'œil chez Munchies, Paris



Une charte graphique travaillée chez Petit Bao, Paris



Des tableaux en liège avec menus punaisés chez Picky Spring, Paris



Une inscription pour augmenter la visibilité chez Double Dragon, Paris

DES FLYERS À EMPORTER

Plus ou moins qualitatifs...



The Little Italy, Paris



L'Artisan libanais, Paris



Erawan, Paris



Afrikan Bowl, Paris



Restaurant de la Tour, Paris



Amore Mio, Paris

L'ARDOISE EST DÉPLACÉE À L'EXTÉRIEUR

Un support traditionnel qui code la fraîcheur de l'offre



Paris Feni, Paris



Le Volant Basque, Paris



Shin Juku, Paris



Kokoro, Paris



L'Express, Paris

ATTENTION À LA SURCHARGE !

Trop d'info tue l'info quand on doit choisir rapidement



La Patache x Azul, Paris



Le Petit carillon, Paris



Les Enfants terribles, Paris



Le Chaland, Paris

Gérer l'attente et le flux pour minimiser les contacts

L'INDICATION DES ENTRÉES / SORTIES

Pour éviter les bousculades



Le Fantin Latour, Grenoble



Ima, Paris



Un restaurant parisien



Cichetti, Paris

LA SÉPARATION DES ESPACES DE COMMANDE ET DE RETRAIT

Avec un enjeu de signalétique



Une signalisation trop discrète dans ce restaurant Thaïlandais, Paris



Un espace de commande et paiement CB / un espace de retrait et paiement en cash au Mac Donald's Fontaine au roi, Paris



Clamato, Paris

DES FLÈCHES DE DIRECTION

Pour imposer un sens de circulation



Le sens de la file indiqué sur la vitre chez Poke Shop, Paris



Bouillon Pigalle, Paris



Le sens de la file indiqué par un panneau au Pavillon Royal, Paris

DES PARCOURS FLÉCHÉS AU SOL

Pour imposer un sens de circulation



Tout un parcours parmi les échoppes des Halles de Bacalan, Bordeaux



Un marquage au sol au gaffeur de couleur vive chez Burger & Fries, Paris

DES BARRIÈRES POUR DIRIGER LES VISITEURS



Des poteaux chez Sucre Glace, Paris



Des palettes renversées pour diviser le flux pour ce kiosque du bois de Boulogne



Des barrière métallique dessinant un parcours circulaire chez Faust, Paris

DES MARQUAGES AU SOL DANS LES FILES D'ATTENTE

Avec la possibilité d'une personnalisation



Du gaffeur de couleur vive à l'intérieur du Café Midi, Paris



Un pochoir personnalisé chez Bouillon Pigalle, Paris



Des marques à la bombe fluo chez Ober Mamma, Paris

DES QR CODE POUR RENVOYER À LA COMMANDE EN LIGNE

Y compris en direct



Jour, Paris



Domino Pizza, Paris



Burger & Fries, Paris



PNY Saint-Denis, Paris



New Soul Food, Paris



Café Midi, Paris



L'Ami Jean, Paris

Communiquer sur les nouvelles règles sanitaires

L’AFFICHAGE DES ENGAGEMENTS SANITAIRES

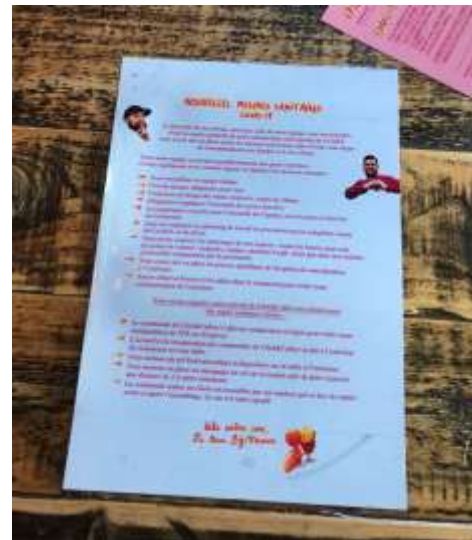
Un message sérieux dédramatisé par des touches d’humour



Aname, Paris



Sucre Glace, Paris



Big Mamma, Paris



Jour, Paris

1^{er} degré



2nd degré

L’AFFICHAGE DE CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRIQUES...

Le recours à des infographies prééxistantes ou à des consignes brutes, aboutissant à une prise de parole désincarnée et anxiogène



... OU PERSONNALISÉES

Des petits mots adressés directement aux clients pour des consignes plus amicales, moins angoissantes



Le Camion qui fume, Paris



Hutch, Paris



Ten Belles, Paris



Ober Mamma, Paris



L'Artisan Libanais, Paris

L’AFFICHAGE DES CONSIGNES A L’ATTENTION DES LIVREURS

Des information rassurantes y compris pour les clients



PNY Saint-Denis, Paris



Boca Mexa, Paris



Mac Donald's, Paris

DES CONSIGNES DE PAIEMENT AFFICHÉES SUR PLACE

Privilégiant le sans contact



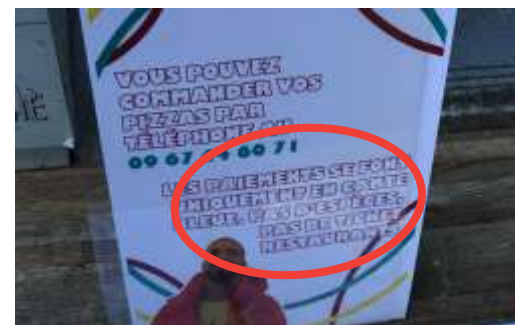
Hero, Paris



PNY, Paris



Aglio e Olio, Paris



Bricktop, Paris

UNE GESTION EXEMPLAIRE DES MESURES D'HYGIÈNE EN ALLEMAGNE

Temps passé sur place limité à 2h, obligation de porter le masque pour se déplacer, mais aussi entrée aux toilettes par une porte et sortie par une autre pour éviter les croisements.



Enregistrement à l'arrivée (pour appeler si des cas sont avérés) avec des stylos désinfectés d'un côté et ceux usagés de l'autre



Tables séparées les unes des autres par des plaques de verre



Nombreux désinfectants mis à disposition



Une cabane différente pour : les plats, les boissons, rapporter ses assiettes, la caisse.

Les clients s'approprient la rue comme espace de consommation

LES TROTTOIRS SONT LES NOUVELLES TERRASSES

**Nouvelle tendance cet
été dans Paris
déconfiné : le
bistrottoir.**

#bistrottoir.

UNE CONSOMMATION DEBOUT, UN VERRE À LA MAIN

Souvent à proximité des bars où les clients ont acheté leurs boissons, servies dans des gobelet jetable



DES REPAS ACCOUDÉS À UN MANGE-DEBOUT IMPROVISÉ

Quand on mange dans la rue, tout peut servir de table



LES SOLUTIONS DE TABLES D'APPOINT FLEURISSENT



Topit propose aux restaurateurs des tables d'appoint à caler sur le mobilier urbain



ponponyouyou Soutenons les restaurateurs !
Fabrique toi aussi ta table et investis la rue !
Kit pour fabriquer une table transportable à installer
devant les restaurants sur les poteaux de Paris !
Merci aux restaurateurs nous ayant accueilli devant
chez eux hier ! Vous êtes au top !

Sur Instagram, un utilisateur publie un tutoriel pour fabriquer ses propres tables portatives

L'INVESTISSEMENT DES CHAISES ET DES BANCS

Publics



Mis à disposition par les restaurateurs



... et même personnels



LA RECRÉATION DE TERRASSES PRIVATIVES

Quand le lieu s'y prête, les riverains n'hésitent pas à sortir table et chaise pour profiter du soleil



LES MARCHES ET LES REBORDS POUR S'ASSEOIR CÔTE À CÔTE

Une disposition assez confortable grâce à la place laissée pour les jambes



DES PIQUE-NIQUE SUR LES PELOUSES... OU SUR SON BALCON



... MAIS AUSSI DANS LA RUE, À MÊME LE SOL

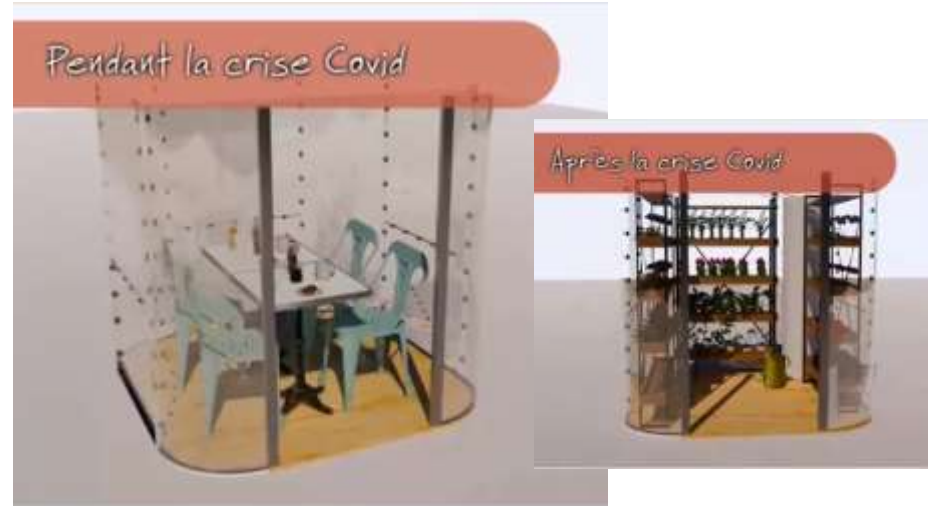


Quelques pistes d'aménagement pour la réouverture des salles

ISOLER LES CLIENTS GRÂCE À DES ALCÔVES INDIVIDUELLES...



Un restaurant sur le port d'Amsterdam

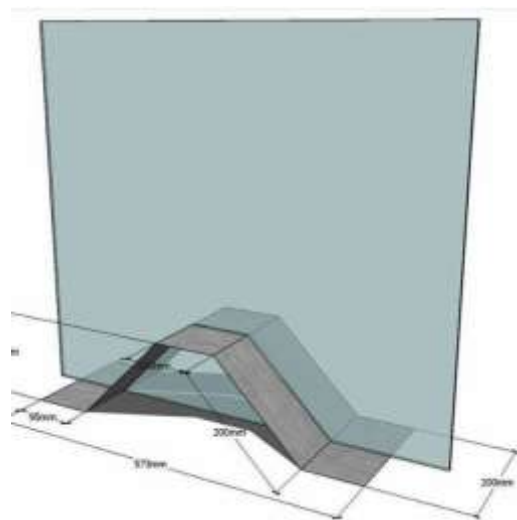


Une proposition de l'architecte Frédéric Tabary pour la restauration : une alcôve qui pourra se transformer en serre à la fin des restrictions

... OU À DES PANNEAUX DE VERRE



Une mesure déjà adoptée en Italie et en Espagne



Une proposition de l'architecte Frédéric Tabary : des panneaux en verre trempé prêt à poser sur une table

ÉLOIGNER LES TABLES OCCUPÉES LES UNES DES AUTRES

Un aménagement réservé aux grands espaces...



Très peu de tables au Bistrot Bohème, Copenhague



Des mannequins aux tables vides pour faire respecter la distanciation sociale, chez The Inn à Little Washington

PRIVILÉGIER LE PLEIN AIR

La contamination étant maximale en milieu clos



Noma, Copenhague, n'a pas encore rouvert sa salle intérieure, mais a créé un wine bar dans son jardin et dispose des bancs en extérieur pour ses visiteurs

ANNEXE

LE MARCHÉ

**La nouvelle restauration chez
soi : une vraie carte à jouer face
au supermarché et à
Ubereats/Deliveroo**

DES AVANTAGES COMPÉTITIFS SIGNIFICATIFS VS. LES SUPERMARCHÉS ET UBEREATS / DELIVEROO

VS. LE SUPERMARCHÉ



MONOPRIX franprix

- **Moins de temps passé :**
 - **à faire les courses**, en évitant la queue souvent interminable au supermarché
 - **à préparer à manger :** une solution prête à l'emploi très pratique dans une période chargée pour de nombreux consommateurs (télétravail + garde des enfants)
- **Moins de risques sanitaires**, car moins de contacts qu'au supermarché, où les règles de distanciation ne sont pas toujours respectées et où beaucoup de produits sont manipulés par un grand nombre de personnes
- **Du plaisir, du réconfort** en cette période anxiogène

VS. UBEREATS, DELIVEROO...



- **Une garantie de fraîcheur et de « fait maison »**, et parfois même de provenance des matières premières, rassurantes en période de crise sanitaire
- **Le sentiment de faire une bonne action et un acte de solidarité**, en soutenant les petits restaurateurs (vs. les grosses chaînes), mais aussi, indirectement, les agriculteurs et viticulteurs qui les fournissent

MAIS DES INCONVÉNIENTS : LE PRIX ET LA NÉCESSITÉ D'ANTICIPER

VS. LE SUPERMARCHÉ



MONOPRIX franprix

- **Le prix** : même dans les « fast food », difficile de faire un repas à moins de 15-20€, a fortiori si on se fait livrer

VS. UBEREATS, DELIVEROO...



- **Les délais** : la plupart des restaurants « classiques » réclament une commande au plus tard la veille, quand ce n'est pas plusieurs jours en amont
- **Les plages d'ouverture** : dans certains restaurants, elles sont restreintes à la fin de semaine (jeudi-dimanche par exemple)

UNE PLACE À PRENDRE ENTRE FAST-FOOD ET GASTRONOMIE

Pour une offre culinaire à la fois singulière, accessible et qualitative



HAUTE GASTRONOMIE

- Une offre du quotidien
- ... mais uniformisée avec une majorité de fast food (pizza, burgers...) et de restaurants asiatiques (chinois, sushis...)
- Une garantie de fraîcheur et d'équilibre moindre

Restaurants à proximité



- Une offre à la fois accessible et réconfortante
- Une identité propre, singulière, avec la signature du chef
- Une garantie de fraîcheur (fait maison, du jour) et d'équilibre alimentaire (avec des menus complets pensés par des chefs)

Une offre trop complexe – et coûteuse – pour une consommation régulière



DES AVANTAGES POTENTIELS AUSSI POUR LES RESTAURATEURS

+ DE CA POTENTIEL

Passé la période d'adaptation à ces nouvelles habitudes de consommation :

- **Un nombre de couverts potentiellement plus important**, car non limité par l'espace physique
- Une adaptation à de nouveaux modes de consommation qui pourra être rémunératrice sur le long terme, en **élargissant la palette des modalités de consommation** du restaurant y compris après la crise

+ DE SOUPLESSE

- Permettre une **organisation plus souple dans le temps** :
 - pas de coup de feu, une préparation et des livraisons plus étalées dans le temps
 - des horaires d'ouverture potentiellement plus resserrés
- **Une carte réduite, voire un menu unique**, permettant de limiter les pertes de matières premières
- **Un système de précommande** qui permet d'être payé à l'avance et de limiter les trous de trésorerie