



FRICHTI

AUDIT SÉMIOLOGIQUE ET CULTUREL DE LA MARQUE FRICHTI

Webinar

Avril 2018

INTERVENANTS WEBINAR



Daniel BÔ
PDG & Fondateur



Raphaël LELLOUCHE
Sémiologue

Agrégé de philosophie
Docteur à l'EHESS
Ancien élève de Roland Barthes



SOMMAIRE

1. MÉTHODOLOGIE

2. ÉTUDE DE CAS : FRICHTI

3. BILAN

4. BONUS

SOMMAIRE

1. MÉTHODOLOGIE

2. ÉTUDE DE CAS : FRICHTI

3. BILAN

4. BONUS

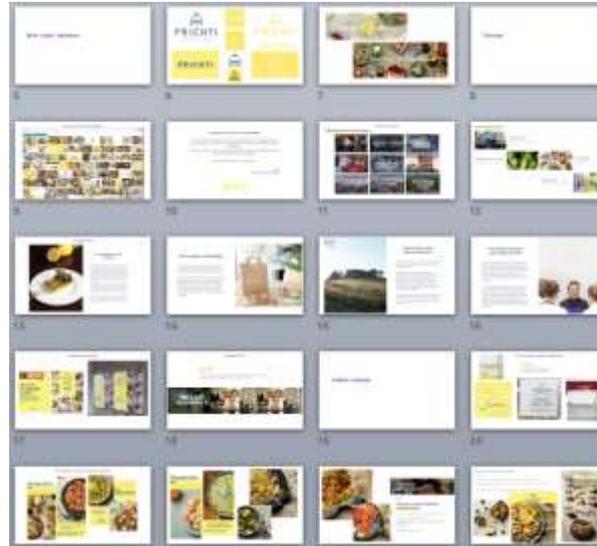
PROCESSUS DE TRAVAIL



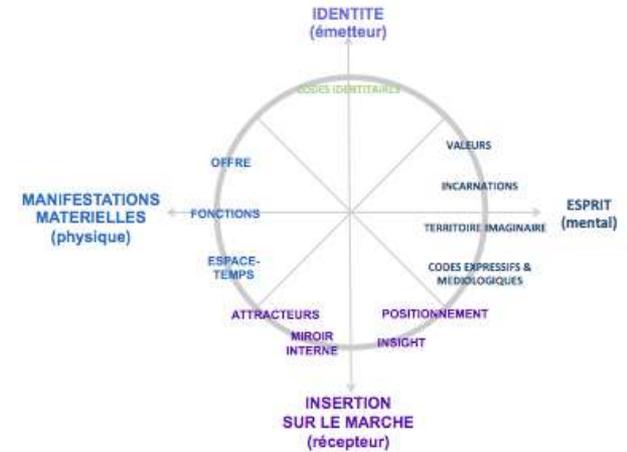
Recueil de toutes les manifestations de la marque



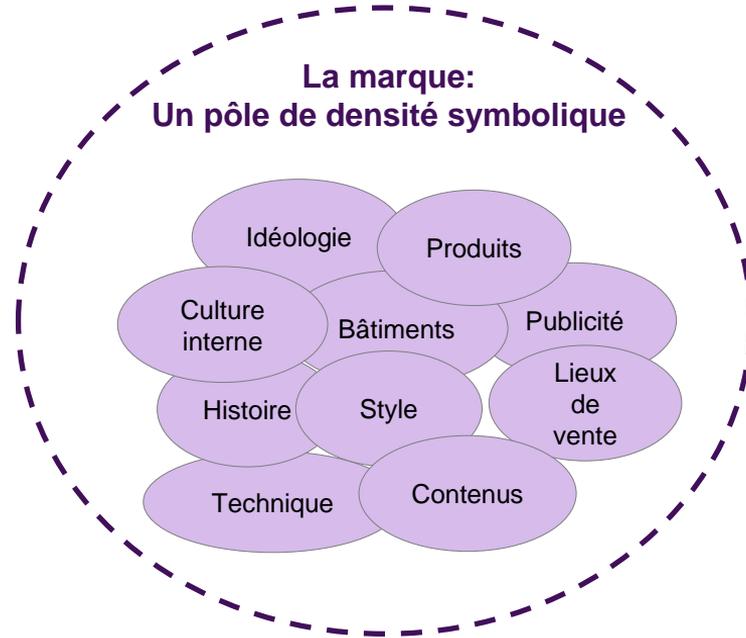
Classement de la matière en grandes catégories



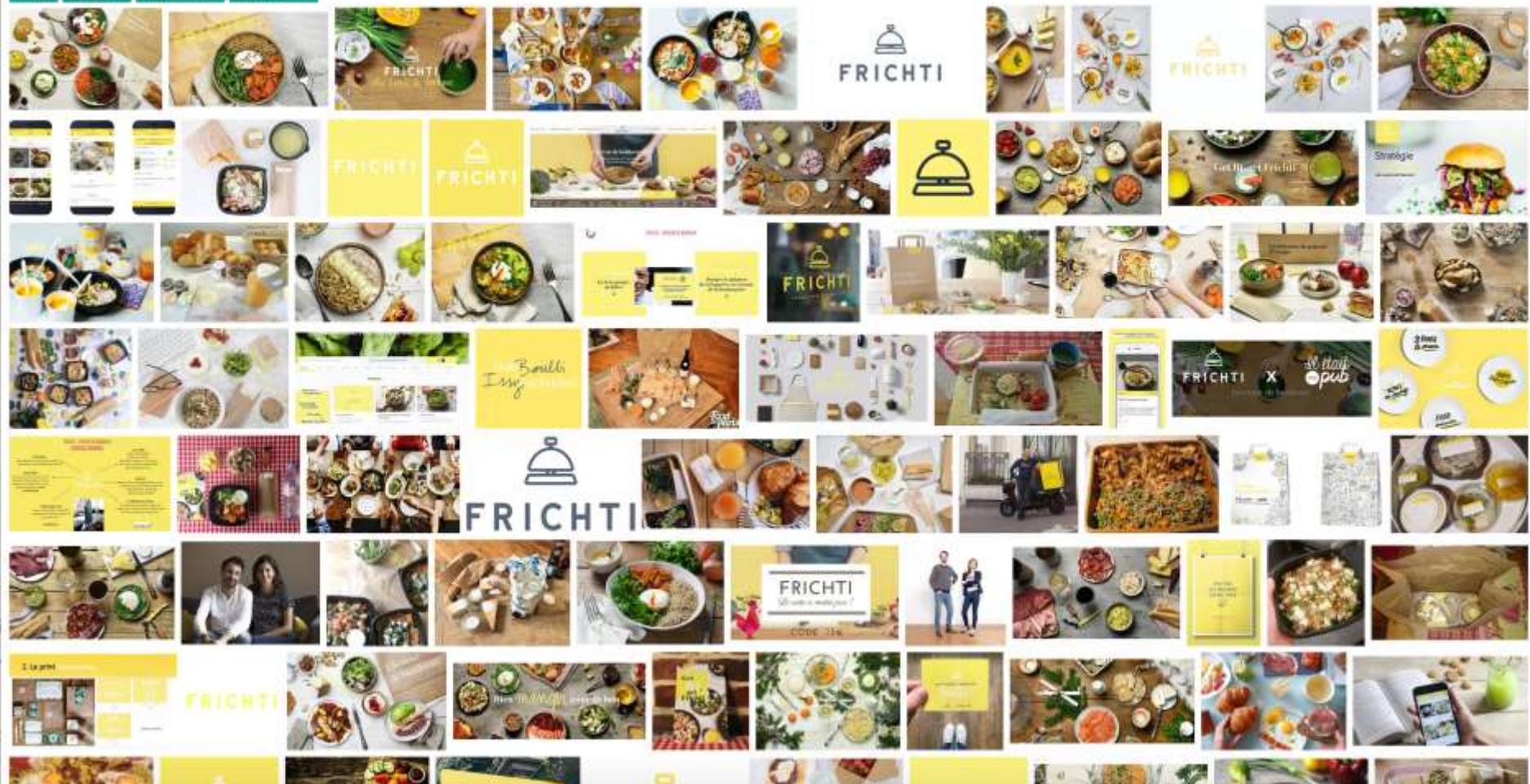
Analyse sémiologique et audit de Brand Culture



LA MARQUE EST UN AGRÉGAT D'ÉLÉMENTS QUI FORMENT UNE MASSE DENSE, COMPACTE



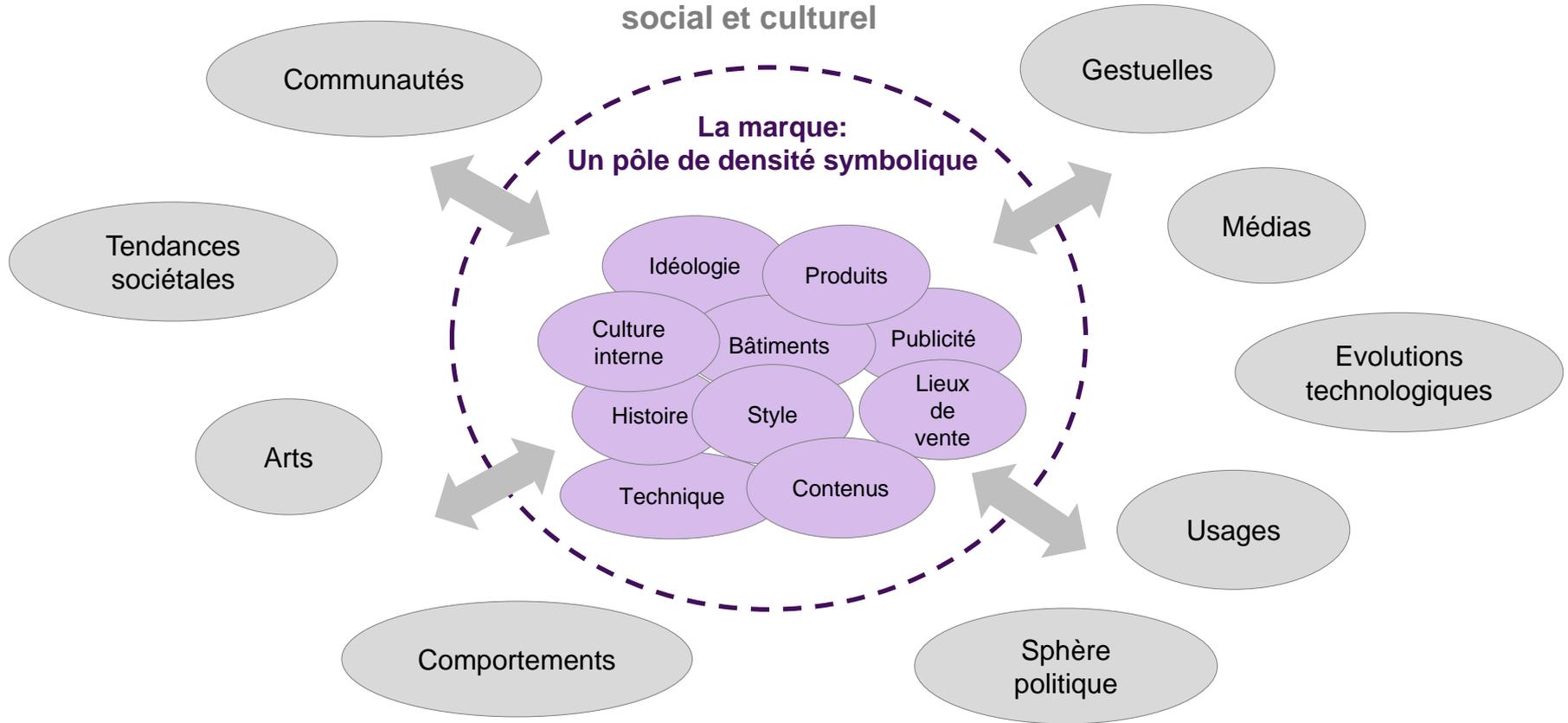
startup, flyers frichti, répertoire frichti, carte répertoire



LA MARQUE S'INSCRIT DANS SON ENVIRONNEMENT : C'EST UN ORGANISME VIVANT QUI EMPRUNTE ET APPORTE À SON MILIEU

Champ historique,
social et culturel

La marque:
Un pôle de densité symbolique



SOMMAIRE

1. MÉTHODOLOGIE

2. ÉTUDE DE CAS : FRICHTI

3. BILAN

4. BONUS

CONTEXTE CONCURRENTIEL ET METIER



FRICHTI

votre livre de bonheur .



VOTRE CANTINE INSPIRÉE

JUST EAT

Find your flavour



deliveroo

Vos restaurants préférés,
livrés en moins de 30 minutes.

UBER
eats

Vos plats
préférés,
livrés en
un instant

Livraison de repas en un clic



NESTOR

AU BUREAU C'EST LUI LE CHEF

FRESHLY

Freshly. Deliciously Healthy.



foodora

Vos plats préférés, maintenant livrés

Popchef

Ceux qui vont changer le monde déjeunent **Popchef**



PLATEAUX-REPAS DE CHEF

préparés à partir de produits frais et de saison, comme à la maison

DÉJEUNER CHAUD

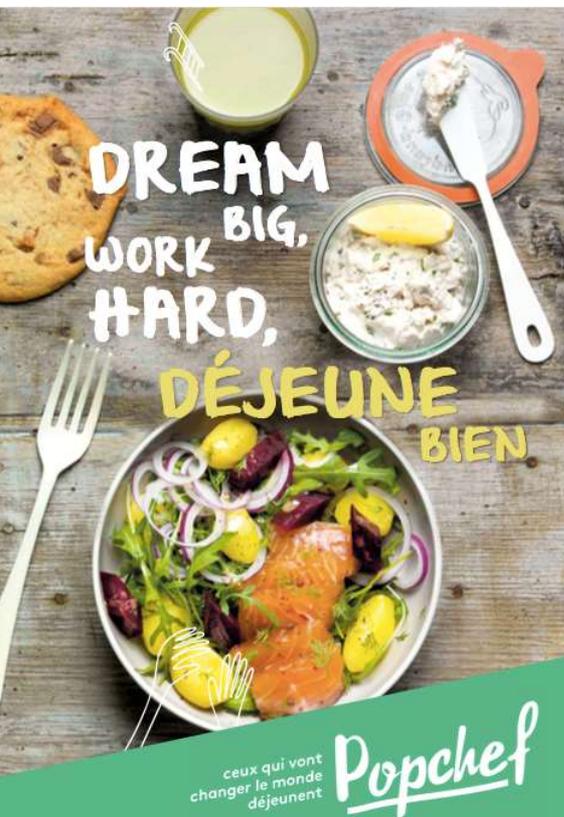
nos plateaux-repas sont livrés chauds

CARTE AU GRÉ DES SAISONS

chaque semaine, nous vous proposons une nouvelle carte

LIVRAISON À L'HEURE

à scooter électrique ou vélo, sur un créneau de 30 minutes



LES MENUS
DE 18,90 € À 20,90 €



Menu Veggie

Houmous de tomates séchées
Salade façon Caprese
Crème à la vanille & aux amandes
Petit pain traditionnel

Ce menu est composé d'une entrée froide sans gluten et sans lactose, d'un plat froid veggie, d'un dessert sans gluten et d'un petit pain.

18,90 € HT



Menu Fishi

Salade de lentilles, œuf poché BIO
Egletfin, fondue de poireaux sauce verte



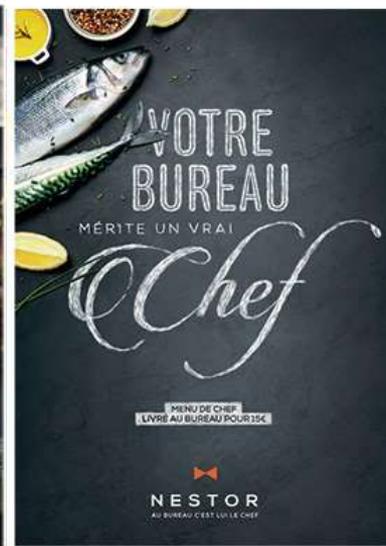
Menu Chicken

Fèves et tomates au citron confit
Poulet Tandoori

Une cuisine de saison
pour des plateaux-repas comme à la maison.



NESTOR
AU BUREAU C'EST LUI LE CHEF



VOTRE
BUREAU
MÉRITE UN VRAI

Chef

MENU DE CHEF
LIVRÉ AU BUREAU POUR 15€

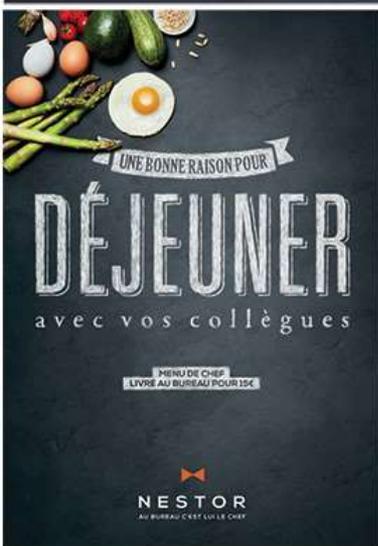
NESTOR
AU BUREAU C'EST LUI LE CHEF



NESTOR

AU BUREAU C'EST LUI LE CHEF

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
23	24	25	26	27



UNE BONNE RAISON POUR
DÉJEUNER
avec vos collègues

MENU DE CHEF
LIVRÉ AU BUREAU POUR 15€

NESTOR
AU BUREAU C'EST LUI LE CHEF



ET SI DÉJEUNER AU BUREAU
DEVENAIT MYTHIQUE ?

J'AI FAIM

Livré au bureau. Préparé par un Chef. 15€

MARDI 24 AVRIL



Suprême de poulet au miel, mangue et avocat

Prix du menu: 15€

[Ajouter au panier](#)

À la carte Ingrédients

Entrée
Tomates moutonnées au pesto

Piet
Suprême de poulet au miel, mangue et avocat

Dessert
Brownie au chocolat, noix de pécan

Livraison (hors pic) offerte de 10h à 14h. Avec réservation au bureau et commande de pain.



MANGEZ ~~BIEN~~
MIEUX !

Plats frais du jour dès 6,90€
Cuisinés par nos chefs
Livrés en 3 clics



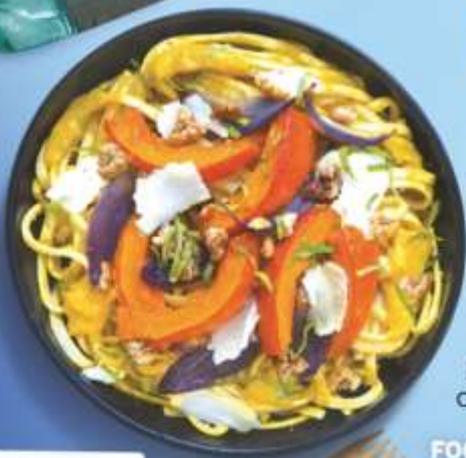
FOODCHERI.COM

5€ OFFERTS
CODE : METRO

ur. www.mangerbouger.fr



VOTRE CANTINE INSPIRÉE



MANGEZ ~~BIEN~~
MIEUX



Du producteur à l'assiette
Cuisiné par nos chefs, livré en 3 clics

FOODCHERI.COM



5€ OFFERTS
CODE : METRO



MIDI À
VOTRE PORTE

La livraison des plats
faits maison chez vous
en 30 minutes



FOODCHERI.COM



LE TEMPS DES PETITS POIS

Vous reprendrez bien un peu de printemps ?

LIVRÉ A Quelle est votre adresse ?

SUN 23 MAR 24 MER 25 JEU 26 VEN 27 ENTRE Quand souhaitez-vous manger ?

ENTRÉES PLATS PETITES FAIMÉS DESSERTS EXTRAS BOISSONS



NOUS SOMMES CE QUE NOUS MANGEONS.

Dans notre cas, ce que nous vous préparons à manger. Et nous prenons cette responsabilité au sérieux avec des engagements forts et durables.



Pêche durable



Bords d'Argentan



Agriculture bio



Oufs frais

ENTRÉES

Plutôt tartifiable ou velouté ?



Houmous de fèves à l'huile d'olive AOP de Kalamata



2,10€



Salade de fusilli IGP au pesto de oignon



2,40€



Velouté de brocoli, piment & ricotta



À RÉCHAUFFER

3,10€



Assiette de charcuterie artisanale Milos



4,90€



Menu Dej'chéri - Color veggie bowl + Fromage blanc, sirop...

11,50€



Menu du jour - Chicken mango bowl + Bananebread extra...

9,90€



Boeuf snacké, patates braves et salsa



À RÉCHAUFFER

10,90€



Bel Gourmand Coco Citron



EMBALLÉ À FROID

6,90€



PLATS

Gourmets anti-fringales



ALL NATURAL, ALL THE TIME

We maintain strict standards to deliver recipes crafted from real ingredients, the way nature meant them to be.

Our meals are prepared with:

- ✓ NO ARTIFICIAL INGREDIENTS
- ✓ NO HYDROGENATED OILS
- ✓ NO REFINED SUGARS
- ✓ NO ARTIFICIAL PRESERVATIVES
- ✓ NO ITEMS FROM OUR LIST OF 85 BANNED INGREDIENTS

[SEE OUR LIST OF 85 BANNED INGREDIENTS](#)

CHEF-COOKED, HEALTHY MEALS DELIVERED TO YOU

Fresh • Healthy • Convenient

[GET STARTED](#)

Already have an account? [Log in](#)

By continuing, you agree to our [Terms](#) and [Privacy Policy](#)

Freshly. Deliciously Healthy.

OUR FOOD PHILOSOPHY

At Freshly, we constantly obsess over sourcing the highest-quality ingredients so we can craft all-natural, nutrient-rich meals and deliver them right to your doorstep, fresh and ready to eat. We create great-tasting, wholesome food that's both healthy and satisfying.

FRESHLY



Popchef



POPCHEF

CHAQUE MATIN NOS CHEFS CUISINENT DEUX BONS PLATS AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS. NOS SERVEURS VOUS LES LIVRENT EN 15 MINUTES AVEC LE SOURIRE.

LUNDI - VENDREDI
11H30 - 14H00



Tous les jours notre chef et sa brigade préparent votre déjeuner et votre dîner.

CETTE SEMAINE - DÉJEUNER

TATAKI DE BŒUF ET NOUILLES SOBA AUX LÉGUMES CROQUANTS, VINAIGRETTE AU SÉSAME

RELAX. CE SOIR, ON S'OCCUPE DU DINER.

DE BONS PLATS A PETITS PRIX LIVRÉS EN MOINS DE 30 MIN

FOODCHÉRI



NESTOR

AU BUREAU C'EST LUI LE CHEF

FRESHLY

VOTRE BUREAU MÉRITE UN VRAI *Chef*

MENU DE CHEF LIVRÉ AU BUREAU POUR 15€

NESTOR

ET SI DÉJEUNER AU BUREAU DEVENAIT MYTHIQUE ?

J'AI FAIM

Livré au bureau. Préparé par un Chef. 15€

Life is better WHEN IT'S LIVED MORE FRESHLY.

WHY FRESHLY? OUR MISSION

WHY IT'S BETTER

CHEF-COOKED, HEALTHY MEALS DELIVERED TO YOU

Fresh • Healthy • Convenient

GET LIVERED

JUST EAT

Les meilleurs restos
près de chez vous, livrés où vous voulez

Commandez votre repas
rapidement et facilement



UBER eats

Une petite faim ?
Appuyez et
savorez.

Avec l'application UberEATS, commandez
dans vos restaurants préférés en un clic.

TÉLÉCHARGER L'APPLI.



deliveroo

l'incroyable
à votre table

vos restos préférés, livrés



foodora



NOM, SIGNATURE, HISTOIRE

FRICHTI

 frichti

nom masculin

(alsacien *fristick*, déjeuner, de l'allemand *Frühstück*)

- **Populaire.** Repas, mets que l'on prépare ; fricot.

■ **FRICHTI**, subst. masc.

Pop. Repas, mets qui est cuisiné. Je vais vous faire un frichti que vous vous en purléchez les babouines (BRUANT, 1901, p. 388). Ça sent bon le frichti! Vous n'êtes pas fatigué de cuisiner tout le temps? (DABIT, *Hôtel Nord*, 1929, p. 146).

Prononc. : [fʁiʃti]. **Étymol. et Hist.** 1834 *fricheti* « gala, festin » (*Mém. de la Société des Antiquaires de France*, p. 443); 1855 « repas d'extra » (ESN.); 1864 « fricot, régal » (LARCH.). Du terme alsacien équivalent à l'all. *Frühstück* « petit déjeuner » (E. MARTIN, H. LIENHART, *Wörterbuch der elsässischen Mundarten*, Strasb., 1907, p. 587b). **Fréq. abs. littér.** : 8. **Bbg.** COLOMB. 1952/53, p. 92, 119; pp. 315-316. – DARM. 1877, p. 259. – DAUZAT Ling. fr. 1946, p. 304.

Définition :

frichti (m) (fr-rég|fʁiʃ.ti) ° (popu) (ucf|repas) rapidement préparé, fricot. - Jaime bien tes petits frichtis, tu es la reine de l'improvisation!



Livreur de bonheur.



Bien *manger* pour de bon

C'est si simple de bien manger
tous les jours

Du bon et du
frais
au quotidien



VOTRE CUISINE DE TOUS LES JOURS
FAITE MAISON AVEC AMOUR

Pourquoi est-ce qu'on a inventé Frichti

“Il y a presque 3 ans, avec Quentin, un soir en rentrant du travail, on a fini par en avoir marre de déprimer devant les rayons du supermarché ou de devoir commander des sushis hors de prix.

Et puis on a eu l'idée de créer un service qui permettrait aux Parisiens d'enfin bien manger. Alors il y a presque 3 ans, on a créé Frichti.

Cette vidéo raconte tout ça... et même plus !”

Julia,
“Patronne” dévouée de Frichti



Un beau jour, on en a eu marre.



Alors on a inventé Frichti.



Cuisine maison

C'est simple, nous n'avons pas de stock de produits frais.

Ingrédients frais et de saison

Chez nous, pas de fraises en hiver !



Des prix justes

Pour vous, pour nous... et pour les producteurs.

Livraison écolo

En 30 min et en scooter électrique ou en vélo.



FRICHTI

Bon

Des produits de saison
cuisinés tous les jours par
nos chefs



[DÉCOUVRIR LA CARTE](#)

FRICHTI

Pratique

Livré en 30 minutes

7j/7



[DÉCOUVRIR LA CARTE](#)

FRICHTI

Abordable

Des produits de saison,
pour le goût mais aussi
pour le coût



[DÉCOUVRIR LA CARTE](#)



PUBLICITÉ

Marre de la malbouffe au déj' ?

Parisiens, aujourd'hui
vous changez de cantine.



FRICHTI

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. www.mangerbouger.fr

FRICHTI

Pour vous, on cuisine tous
les matins des ingrédients frais
et de saison, comme à la maison.
Ah oui, et on livre en 30 minutes.

Formule
du marché

— entrée - plat - dessert —

10€90
5€90

pour toute l' commande
avec le code*

NOUVELLEVIE



Faites-vous livrer
FRICHTI.CO



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. www.mangerbouger.fr

*20€ maximum valable sur les 2 premières commandes jusqu'au 04/2018

FRHTI

**Marre
de claquer
20€ au l j' ?**

Hello Suresnes, de barque
enfin chez vous

FRHTI

**Marre
de claquer
20€ au l j' ?**

Hello Suresnes, de barque
enfin chez vous

FRHTI

** a y est
il y a mieux
que la cantine !**

Hello Suresnes, de barque
enfin chez vous

FRHTI

** a y est
il y a mieux
que la cantine !**

Hello Suresnes, de barque
enfin chez vous !

FRHTI

**Bien manger
pour le bon.**



IDENTITÉ VISUELLE ET CHARTE STYLISTIQUE



FRICHTI

voire lieu de bonheur.



FRICHTI



FRICHTI



FRICHTI

FRICHTI



FRICHTI

FRENCH FAST & FABULOUS



FRICHTI - Livraison

Frichti, le plus grand plaisir, c'est la Honey Love des ingrédients de bien-être, un délicieux mélange de miel bio, de miel et d'arômes, à déguster avec du fromage blanc, ou parsemé de noix ou de lait d'amande et accompagné avec quelques fruits frais ou glacés pour un petit déj'fructif & healthy. [#Frichti](#) [#Healthy](#) [#Fruité](#) [#Bio](#)

achetez-le sur [frichti.fr](#)

frichti @frichti.fr calisto jeannette @frichti.fr an-va-va @frichti.fr alexandre @frichti.fr

240 likes



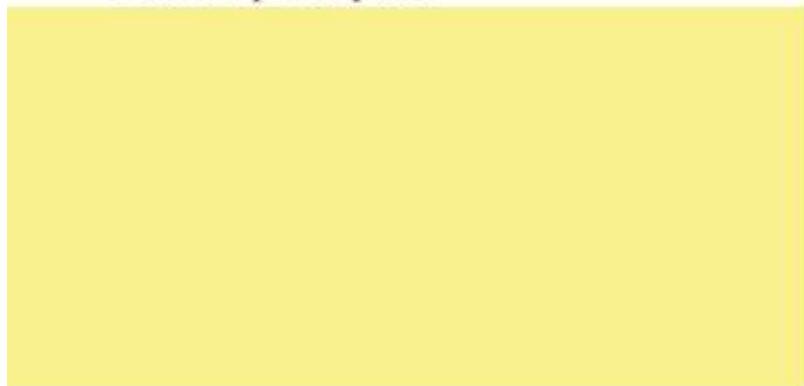
FRICHTI

Frichti, ce n'est pas que pour le déjeuner !



Coloris

Couleurs principales



Pantone : 106C
CMJN : 3 / 0 / 762 / 0
RVB : 247 / 237 / 125



Pantone : 2955 U
CMJN : 92 / 75 / 31 / 19
RVB : 46 / 66 / 107

Couleurs secondaires













Événement

Boissons

Frichti,
ce n'est pas
que pour
le déjeuner!



Salade poulette **BACK!**

Curry vert de saumon **NEW**

Chaque jour,
un **Frichti!**



Lundi : Le déjeuner
pour oublier la reprise

NEW
La nouveauté
qui vous veut du **bien**







en velouté



en salade

3 façons de s'éclater la courgette

en toasts



Ayez l'eau à la bouche



une formule saine et gourmande

une bouteille evian infused x Kusmi

10 000
GLOUTONS

ÇA FAIT UN SACRÉ GUEULETON !

Bison futé voit rouge,
à vous de voir **jaune**



Si vous êtes bloqué là,
qui fait les courses ?

Question pour un champignon

Linguine

Copeaux de parmesan

Champignons

En plus des plats, il y a les extras !

Extra cool

Extra bon

sel

poivre

Tout le monde à poivre !

Bienvenue au 7^e sel

Frichti et votre ex

Votre ex

Votre âme sœur

On est plus frais, moins mou et mieux garni !

Les extras Frichti

Pour ceux qui ont toujours encore faim.

Présentez-nous vos amis

morfales!

1 ami morfale = 1 Frichti offert

JE PARRAINE

PETIT PLAISIR #34

**Piquer une frite
dans l'assiette
de son voisin.**



PETIT PLAISIR #28

**Manger une tranche sur
deux quand vous coupez
du saucisson.**



PETIT PLAISIR #42

**Lécher la cuillère
quand on fait un gâteau
au chocolat.**



PETIT PLAISIR #16

**Regarder le beurre fondre
sur une tartine grillée
encore chaude**



PETIT PLAISIR #68

**Garder le meilleur
morceau pour la fin.**



Chou-fleur rôti au curcuma

Du chou-fleur rôti encore croquant à napper d'une sauce yaourt, miel et citron.



Orecchiette aux brocolis

Les pâtes préférées de la patronne : brocolis, sauce au citron et copeaux de parmesan...

À réchauffer



Cannelloni gorgonzola épinards

De beaux cannelloni avec une farce gorgonzola, ricotta et épinards accompagnés d'une sauce tomate maison.

À réchauffer



La bolognaise maison de Frichti

Une bolo maison avec un mélange d'oignons, de carottes et de viande de chez le boucher.

À réchauffer



Houmous à la cacahuète de Frichti

Du houmous maison, avec un petit truc en plus qui le rend unique : des cacahuètes.
(Vendu sans pain)

OFFRE ET SEGMENTATION



ENVIES

SÉLECTION BRUNCH

ENTRÉES

PLATS

DESSERTS

BOISSONS

SNACK

À CUISINER

APÉRO

CAVE

PLATEAUX-REPAS

FILTRES



Boulang'



Le Suéré



Le Salé



Fruits



Morfales



Partage



Must Have



Exotique



Pâtes



Pizza



Burger



Léger



Wanted



Réunion



Veggie



Léger



Reconfort



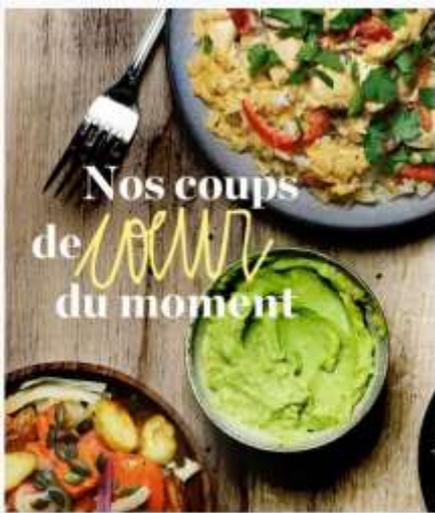
Energie



NEW
Formule Pas si tartes

Une pâte épaisse
au beurre, des légumes
de saison & de la crème
(très) fraîche.

EN SAVOIR +



Nos coups
de *main*
du moment



Manger comme
à la maison, mais
au *bureau*



Des plats
veggie
friendly!



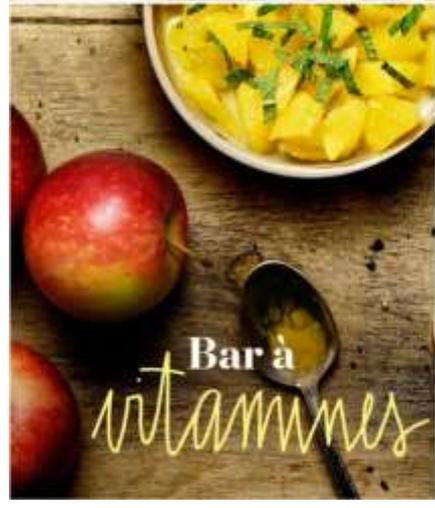
Léger d'accord,
mais (très)
gourmand



Réfugiez-vous
dans la
nouvelle



Le déjeuner
qu'il vous faut
pour *tenir*!



Bar à
vitamines





Coleslaw

Une salade de choux, pommes Granny et carottes tout droit venue des États-Unis.



ENTRÉE | PERS.
3.60€



Chou-fleur rôti au curcuma

Du chou-fleur rôti encore croquant à napper d'une sauce yaourt, miel et citron.



ENTRÉE | PERS.
3.90€



Chou rouge à la japonaise

Une salade de chou rouge, (presque) comme au restaurant japonais !



ENTRÉE | PERS.
3.90€



Belle toute crue **BACK!**

Une salade 100% crue de champignons et d'asperges, huile d'olive et citron.



ENTRÉE | PERS.
3.90€



P'tits radis & beurre Bordier **NEW**

De croquants radis roses et du beurre Bordier à étaler dessus. (Vendu sans pain)



Salade fraîcheur aux citrons confits

Une salade aux champignons pleine de fraîcheur, avec ses citrons confits et sa feta.



Houmous à la cacahuète de Frichti

Du houmous maison, avec un petit truc en plus qui le rend unique : des cacahuètes. (Vendu sans pain)



Rillettes de saumon

Des rillettes moitié saumon frais, moitié fumé, émiettées à la main et réveillées avec un jus de citron.



Plats

Événement

Offrez
2x5€

Recevez
2x5€

JE PARRAINE



Chirashi de légumes croquants

NEW

Un bol coloré de riz vinaigré avec du chou rouge mariné à la japonaise, et des brocolis rôtis encore croquants et de la sauce soja sucrée !

PLAT | PERS.
6.90€



Dhal Makhani

Un curry de lentilles au bon goût d'épices, mais avec des pommes de terre en plus !

À réchauffer



PLAT | PERS.
6.90€



Veggie Bowl

Un bol végétarien plein de couleurs et de bons produits de saison. Sain et gourmand !



PLAT | PERS.
7.90€



Spaghetti à la sauce gremolata

Des pâtes al dente, des épinards crémeux, du



Polenta, champignons & épinards

Une polenta onctueuse cuite dans du lait

Salade printanière **BACK!**

Une salade fraîche de patates fondantes,



Risotto au parmesan & aux champignons poêlés

Desserts



Ananas, citron vert & gingembre

La touche sucrée de l'ananas, relevée par un assaisonnement de jus citron vert au gingembre.



DESSERT | PERL
2.70€



Fraîche coco

Des morceaux de noix de coco fraîche à croquer en entier!



PORTION | PERSONNE
2.90€



Jolie salade de fruits exotiques

Kiwis, ananas, ananas et fruits de la passion frais, pour un en-cas fruité et plein de vitamines.



DESSERT | PERL
3.50€



Suprêmes d'oranges à la menthe

Des morceaux d'orange juteux tout épluchés, adoucis par le miel et rafraîchis par la menthe.



DESSERT | PERL
3.50€



Mangue & fruit de la passion

De la mangue et des fruits de la passion frais,



Yaourt à la myrtille de chez Jean-Yves Bordier



Fromage blanc au dulce de leche

Attention risque d'addiction. Du fromage



Yaourt grec, granola & abricots secs **BACK!**

Boissons



Evian

Eau minérale naturelle des Alpes.

BOUTEILLE 50CL
1.20€



Badoit

Eau minérale naturelle finement pétillante.

BOUTEILLE 50CL
1.50€



Coca-Cola

On ne le présente plus.

BOUTEILLE 50CL
1.50€



Coca-Cola Zéro

On ne le présente plus.

BOUTEILLE 50CL
1.50€



JAVOUE! Limonade citron



Charitea Black

Apéro

Frichti,
ce n'est pas que
pour le dîner!

Charcuterie fine, fromages
affinés et produits d'épicerie



Combo - Apéro à Mykonos **NEW**

Une crème d'olives Kalamata onctueuse et
des gressins croustillants aux 7 graines
Kallios.

COMBO (HORS COMBO = 7,90€)

6.90€



Le joli cabas de Frichti

Un joli cabas fait main dans un atelier à Paris
pour emporter vos victuailles où vous voulez
!

CABAS

18,00€



Jambon serrano

Du vrai serrano en direct des sierras
espagnoles!

PORTION 400

3.10€



Jambon Prince de Paris



Chorizo ibérique



Prosciutto di Parma AOP 24 mois



Saucisse sèche au jambon Finess

On vous offre
un panier
apéro!



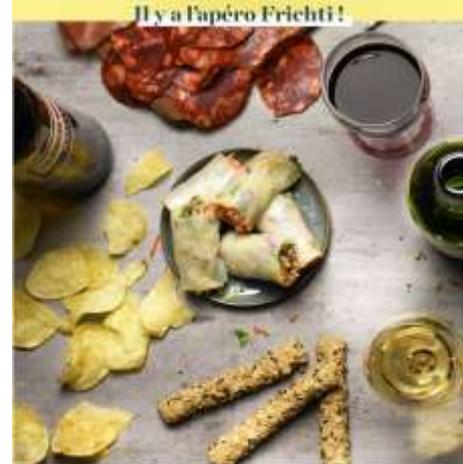
Soir de match !
On vous offre
l'apéro?



Quand l'apéro
se fait *serm*



Il y a l'apéro Frichti!



Gagnez
cet apéro
breton.



On vous apporte l'apéro!



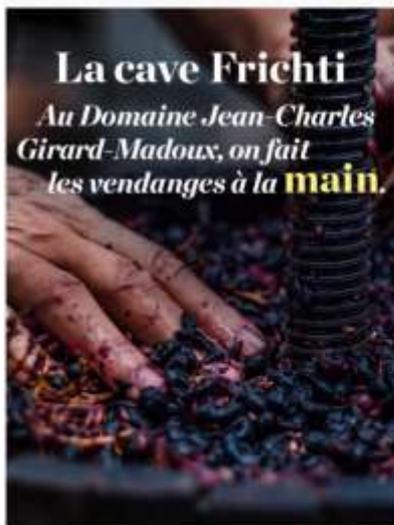
Apéro ou refill, livrés jusqu'à vous en 30' !

Ça y est, il fait enfin jour - et beau. À vous l'apéro sur les quais ou dans un parc, avec de beaux produits dénichés chez les meilleurs artisans !

J'EN VEUX

Filez sur les quais pour profiter du soleil.

Cave



Vin rouge - Les Darons du Languedoc AOP by Jeff Carrel

Des tannins et du fruit pour ce vin épicé qui s'accorde à merveille avec une viande rouge grillée ou du bœuf en sauce. Puissant !

BOUTEILLE 75CL
7.90€



Vin rouge - J'ai rendez vous avec vous - Domaine Rière-Cadène 2017

Une explosion de fruits rouges en bouche pour ce rouge vraiment facile à ouvrir !

BOUTEILLE 75CL
9.70€



Vin rouge - Côtes du Rhône - Rive Droite - 2015

Un vin rouge fruité, à déboucher avec une grillade ou un généreux plat mijoté.

BOUTEILLE 75CL
10.50€



Vin rouge - Brouilly - Crêt de Garanches - Sylvie Dufaitre - 2016



Vin rouge - Bordeaux - Chateau Malagar - Jean Merlaut - 2012



Vin rouge - Clos des sables - Anjou - Olivier Picherit - Bio 2016



Vin blanc - Sables fauves - Domaine de Laballe 2016



LA FOIRE
AUX VINS

Remplir
son verre sans
vider son
portefeuille



Rosé de Pétanque bio - Les Niçois

Le cubi bio de l'été, pratique à l'apéro ou pour aller pique-niquer au parc.

Livré frais



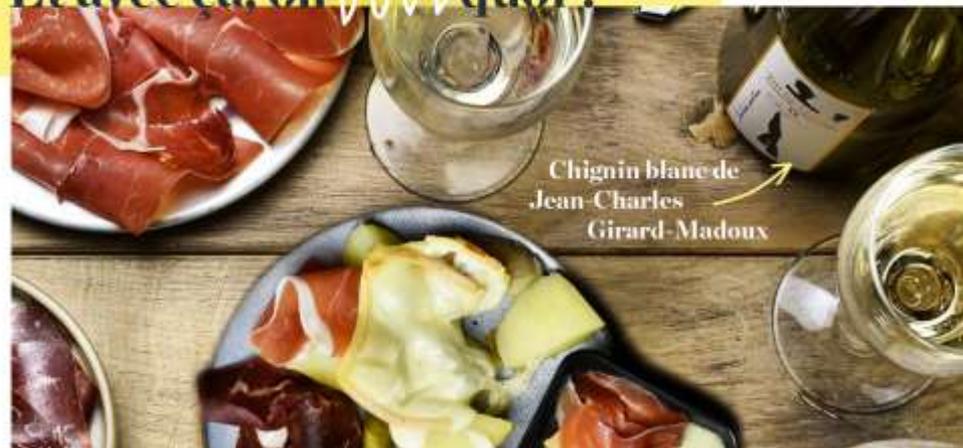
Profitez-en pour découvrir le petit Bourgeois, un vin fruité et sec, **dernier cru!**





Marre de la
piquette
du supermarché?

Et avec ça, on *boit* quoi?



Chignin blanc de
Jean-Charles
Girard-Madoux

FRICHTI

La grande foire aux vins de printemps Frichti

C'est du 12 au 15 avril 2018 seulement!



Des crus d'artisans comme
chez le caviste, à partir de **5€.**



Cette année,
j'arrête de boire
je bois mieux



Formule Brunch pour 2 **NEW**

1x Burrata & roquette
2x Jolie Salade de fruits exotiques
1x Oeufs brouillés à la ciboulette
2x Croissant de notre boulanger Thierry

FORMULE 2 PERS. (23.9€/PERS.)

25.00€



Croissant de notre boulanger Thierry

Un croissant frais livré chez vous ? Non, vous ne rêvez pas, vous brunchez !

UNITÉ

1.30€



Pain au chocolat de notre boulanger Thierry

Un pain au chocolat frais livré chez vous ? Non, vous ne rêvez pas, vous brunchez !

UNITÉ

1.50€



Demi-pain tranché rustique de notre boulanger Thierry

Un demi-pain tranché de notre boulanger



Baguette aveyronnaise

Une baguette fraîche et croustillante à la mie aérée, imaginée par Franck Cazottes.



Confiture extra de griottes Alain Milliat

De la confiture extra de griottes, tournée



Confiture extra d'abricots Alain Milliat

De la confiture extra d'abricots Bergeron,



Snack

Frichti,
ce n'est pas
que pour
le déjeuner !

Des snacks artisanaux avec
des ingrédients naturels.



Combo - Instant régressif **NEW**

Un jus bio pressé à froid et le croûte de notre enfance.

COMBO (HORS COMBO + €30€)
5.20€



Pop-corn caramel au beurre salé Gramm's

Qui au pop-corn, mais pas n'importe lequel !



PORTION 80G
2.20€



Barre chocolat noir, noix & sel de mer Be-Kind

Faites le plein d'énergie avec cette barre à la fois saine ET gourmande.



PORTION 40G
2.50€



Carré de pop-corn caramel salé & chocolat au lait Gramm's



Chocolat extra noir 70% Sélection de Madagascar Carré Suisse

Un morceau de chocolat noir fruité et



Chocolat au lait, caramel & sel de Guérande Carré Suisse

Pépites de caramel et sel de Guérande, pour

FRICHTI x JUICERIE

Des jus
bio
pressés
à froid



Plateaux-repas



Plateau-repas viande

- 1 x Fromage frais à la confiture de piment
- 1 x Salade de riso au poulet fermier & asperges au parmesan
- 1 x Jolie Salade de fruits exotiques

PLATEAU-REPAS
19.00€



Plateau-repas poisson

- 1 x Rillettes de sardines
- 1 x Salade de lentilles et saumon gravlax
- 1 x Gâteau moelleux aux noix
- 1 x Evian



18.00€
18.00€



18.00€
18.00€



Plateau-repas veggie

- 1 x Dips avocat & feta
- 1 x Chirashi de légumes croquants
- 1 x Ananas, citron vert & gingembre
- 1 x Petit pain aveyronnais



18.00€
18.00€



Dips avocat & feta

De l'avocat bien mûr et de la feta (AOP) pour un mélange crémeux, relevé par le jus de citron bio. À servir avec notre pain aveyron.



Chirashi de légumes croquants

Du bol d'été de printemps avec du riz complet et des légumes, et du gravlax (AOP) croquant et délicieusement relevé.



Ananas, citron vert & gingembre

Les notes acidres de l'ananas relevé par un mélange maison de jus de citron vert et gingembre.

Vous allez changer d'avis sur les plateaux repas

CONTACTEZ-NOUS



Un repas complet dans une belle boîte

Une boîte pleine de bonnes choses, avec une entrée et un plat froids, un dessert, un morceau de pain, une bouteille d'Evian et un gel pour les mains pour 18,01€ HT (19,00€ TTC).

 PRÉ-COMMANDER

 COMMANDER POUR AUJOURD'HUI



Menu de la semaine

AUJOURD'HUI	DIM 22	LUN 23	MAR 24	MER 25	JEU 26	VEN 27	SAM 28
-------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------



Petit pain aveyronnais

La baguette de Franck Cazottes en version mini. Le petit pain idéal pour accompagner votre repas !



PETIT PAIN
0,40€



Fini,
c'est parti comme
des petits pains !

OH NON ! REVIENS VITE À LA CARTE !

Demi-pain tranché rustique de notre boulanger Thierry

Un demi-pain tranché de notre boulanger Thierry, spécialement créé pour Frichti !



DEMI-PAIN 250G
2,80€



La Frichtronnade

Dés citrons pressés avec amour, de l'eau et un peu de sucre — et c'est tout !

BOUTEILLE 25CL
2,30€



Mince,
on s'est fait
dévaliser !

OH NON ! REVIENS VITE À LA CARTE !

Le vert de soif

Granny Smith et thé matcha font de ce jus acidulé un formidable coupe-soif santé.

BOUTEILLE 25CL
4,50€

À cuisiner



Tagliatelles fraîches

Les traditionnelles pasta italiennes préparées et coupées à la main.

À cuisiner - 5 min



PORTION 2 PERSONNES
4.30€



Gnocchis frais

Ces gnocchis sont préparés à la main de façon artisanale avec des ingrédients italiens.

À cuisiner - 5 min



PORTION 2 PERSONNES
4.30€



Linguine fraîches **NEW**

Les traditionnelles pasta italiennes préparées et coupées à la main.

À cuisiner - 5 min



PORTION 2 PERL.
4.50€



Parmesan AOP 24 mois



Le pesto maison de Frichti



Le pesto rosso maison de Frichti



La bolognaise maison de Frichti



Sauce à la truffe maison de Frichti

Une sauce crémeuse à base de crème de truffe et de vraies brisures de truffe noire.

À réchauffer



PORTION 2 PERSONNES
5.60€



Le bon kit - 2 Burgers du Parisien

2 buns, 2 steaks, cheddar anglais, compotée d'oignons maison, sauce secrète Frichti

À cuisiner - 10 min

KIT POUR 2 BURGERS (8.49€/PERS)
16.90€



Le bon kit - La Margherita

1 pâte à pizza fraîche, 1 sauce tomate italienne, 1 mozzarella di bufala AOP.

À cuisiner - 10 min



BELLE PIZZA POUR 1 PERS.
8.90€



Le bon kit - La Tre Formaggi

1 pâte à pizza fraîche, 1 sauce tomate italienne, 1 mozzarella di bufala, du ricamador et du bleu d'Auvergne.

À cuisiner - 10 min



BELLE PIZZA POUR 1 PERS.
11.80€



Le bon kit - La Regina

1 pâte à pizza fraîche, 1 sauce tomate italienne, 1 mozzarella di bufala, du Jambon Prince de Paris & des champignons frais !

À cuisiner - 10 min



Le bon kit - La Parma

1 pâte à pizza fraîche, 1 sauce tomate italienne, 1 mozzarella di bufala AOP, Prosciutto di Parma et basilic frais.

À cuisiner - 10 min

NEW

La meilleure pizza de Paris

sort de votre four.



Le bon kit - La Parma

À cuisiner - 10 min

1 pâte à pizza fraîche, 1 sauce tomate italienne, 1 mozzarella di bufala AOP, Prosciutto di Parma et basilic frais.

Le bon
Kit

NEW

Le burger du Parisien



Le bon kit - 2 Burgers du Parisien

À cuisiner - 10 min

2 buns, 2 steaks, cheddar anglais, compotée d'oignons maison, sauce secrète Frichti

Cuisinez de bons plats sains en 20 minutes.

Livraison dans toute la France. Sans engagement de durée.

[JE COMMANDE](#)



COOK ANGELS



CUISINEZ VITE

Nous vous livrons tous les ingrédients **dosés au gramme près** et les **légumes déjà coupés**...En **30min maximum**, votre diner fait-maison est prêt.



CUISINEZ MIEUX

Cessez de cuisiner la même chose tous les soirs. Chaque semaine, nos chefs indiens, asiatiques, français ou encore italiens vous font découvrir de nouvelles recettes et saveurs.



CUISINEZ SAIN

Nos recettes sont équilibrées et **tous nos ingrédients sont frais**. Issus de **fournisseurs de restaurants étoilés**, nos viandes, poissons et légumes n'ont rien à voir avec la qualité d'un supermarché.



Cook'n Box facilite votre quotidien !

Pratique, recevez chaque semaine votre boîte à cuisiner

4 savoureux plats variés & équilibrés pour la semaine

Recettes délicieuses concoctées par nos chefs

À partir de 5,90 € / Plat / Personne

Cook'n Box

100% fait main

Ce que nous faisons ?



Recettes



Courses



Pré-dosé



Mise en box



Livraison

Ce que vous faites ?



Cuisinez



Savourez



COOK ANGELS

Les
COMMIS

Recettes & Cabas 

La solution pour vos repas quotidiens !
Livraison dans toute la France !



illicò Fresco 

PANIER CUISTOT 

QUITOQUE 

Souriez, tout est dans le panier.




COOKIN' THE WORLD

KITCHEN
TROTTER 

PETITES FAIMS

Pour les enfants (ou les petits appétits)



KIDS - Fagotini au fromage & crème d'épinard



À RÉCHAUFFER

5,40€



KIDS - Poulet, crème de chou-fleur & ketchup maison



À RÉCHAUFFER

4,95€



KIDS - Fish burger & frites de patates douces



À RÉCHAUFFER

5,95€



AUJOURD'HUI SEULEMENT : -20% SUR VOTRE 1ÈRE COMMANDE AVEC LE CODE BIENVENUE

Vos repas ultra-frais cuisinés par nos chefs

Livrés chez vous et prêts en 2 minutes

Découvrir



Vous choisissez

votre formule sans engagement.
Pause possible à tout moment.



on cuisine pour vous

des recettes variées,
avec de bons produits frais



et on vous livre

gratuitement à la maison ou bureau,
partout en France



COMMANDE ET LIVRAISON

C'est si simple de bien manger tous les jours

Livraison 7j/7

Semaine : de 10h00 à 14h30 - 18h30 à 23h00

Week-end : de 10h30 à 15h30 - 18h30 à 23h00



Indiquez votre adresse

En vérifiant que vous êtes
bien dans la **zone de
livraison**

[VOIR LA ZONE DE
LIVRAISON](#)



Choisissez votre livraison

- **Express** (20 à 45 min)
- **Créneau horaire** (1h)



Remplissez votre panier

Faites défiler la carte et
ajoutez des produits.
**Tous nos plats sont
livrés froids**



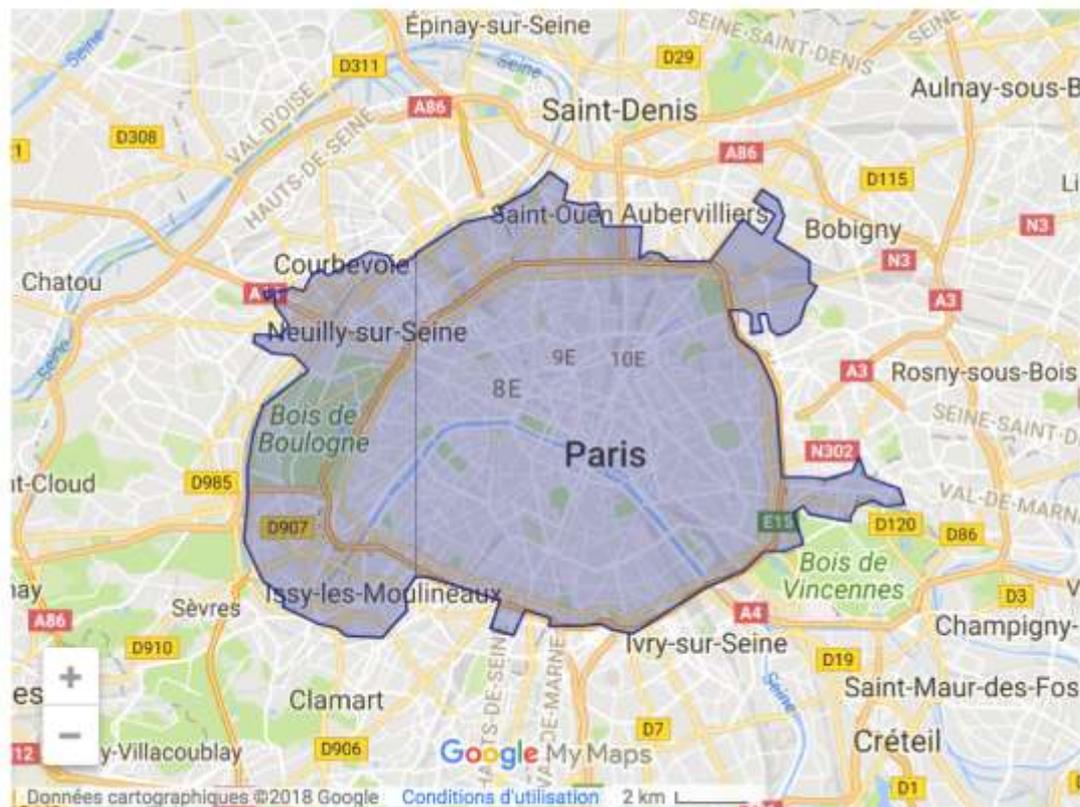
Payez en ligne ou au livreur

- En ligne **par CB** ou
carte **titres restaurant**
- Au livreur, en **titres
restaurants**

COMMENT ÇA MARCHE

LA LIVRAISON

NOS ENGAGEMENTS



7j/7

de 10h00 à 14h30 - 18h30 à 23h00



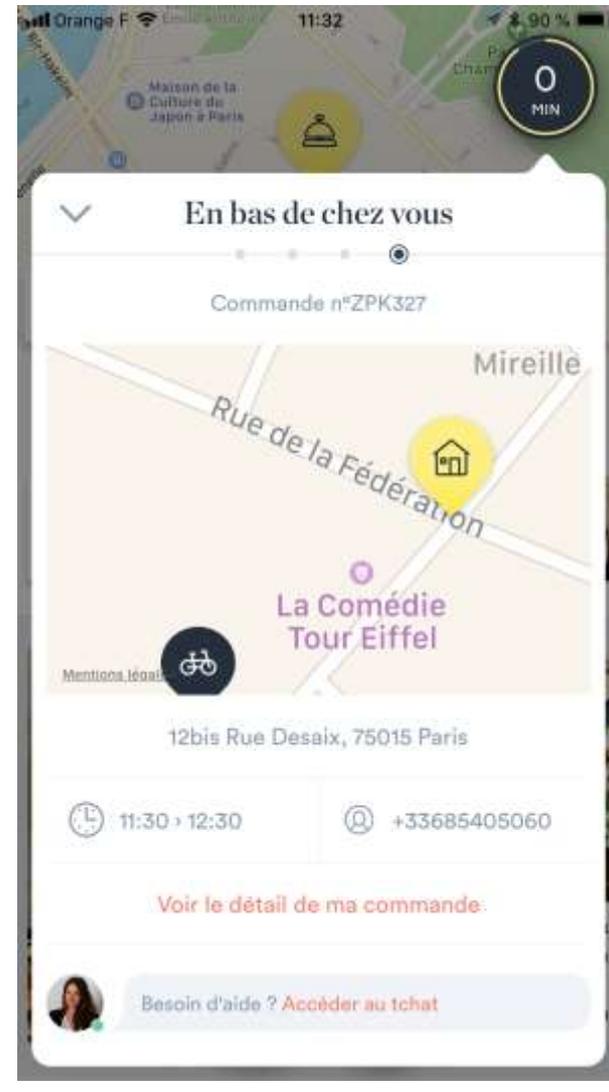
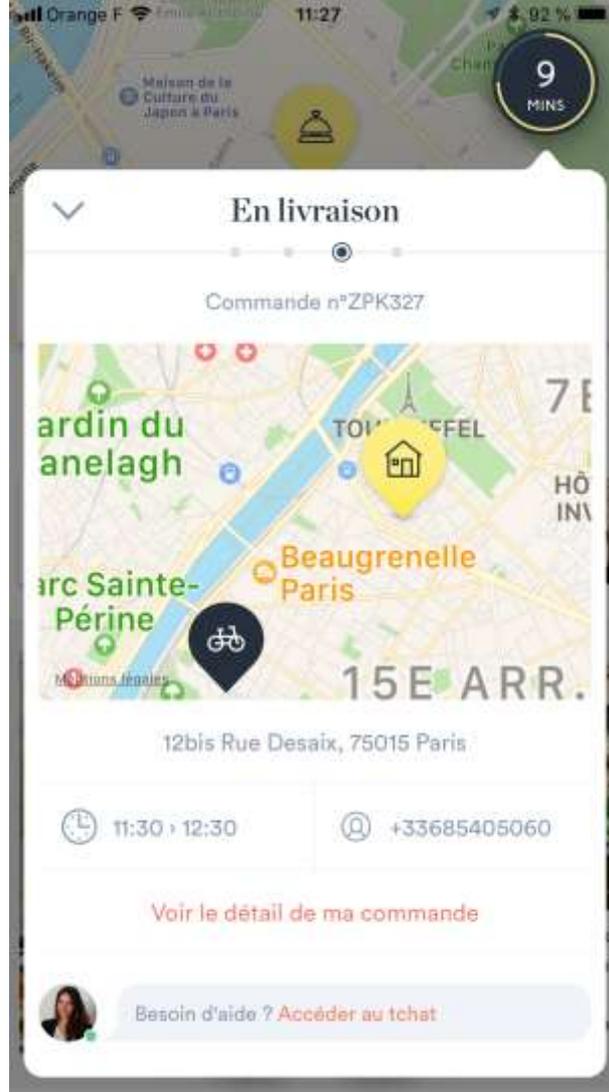
Des produits **livrés froids** pour préserver leur qualité



Le suivi du livreur dès le départ de votre commande



Une livraison **à votre porte**



La livraison se fait-elle à vélo ou en scooter ?

Chez Frichti, nos livreurs circulent en vélo ou en scooter électrique ! C'est écologique et silencieux !







Frichti livre (enfin)
à votre **porte**

Il suffit
de le demander



On monte
à l'étage

(vous allez enfin pouvoir rester en pyj)

Procrastinateurs, ce message est pour vous !



FrichtiFleet

Frichti

Gratuit



L'avantage des tournées

Dès le début de ton shift tu commences à livrer suivant un parcours optimisé. Tu peux enfin livrer de façon efficace



Modèle concurrent



Modèle Frichti

PACKAGINGS





unappetitdogre • [S'abonner](#)

unappetitdogre Ce midi je suis toute seule à l'agence et j'avais une flemme énorme de sortir pour acheter à manger 😊
J'en ai donc profité pour passer une petite commande chez [@frichti](#) ! Oui oui tout le monde en parle il fallait bien que je teste aussi ! 🥰🌿

J'ai pris une formule avec une soupe de tomates, lentilles et pois chiches, un risotto aux champignons, un petit pain et un fromage blanc à la fleur d'orange et crumble de spéculos 🤩☀️



24 J'aime

21 MARS



libelluleetsakura • [S'abonner](#)

Paris 15eme

libelluleetsakura Frichti : Livreur de bonheur

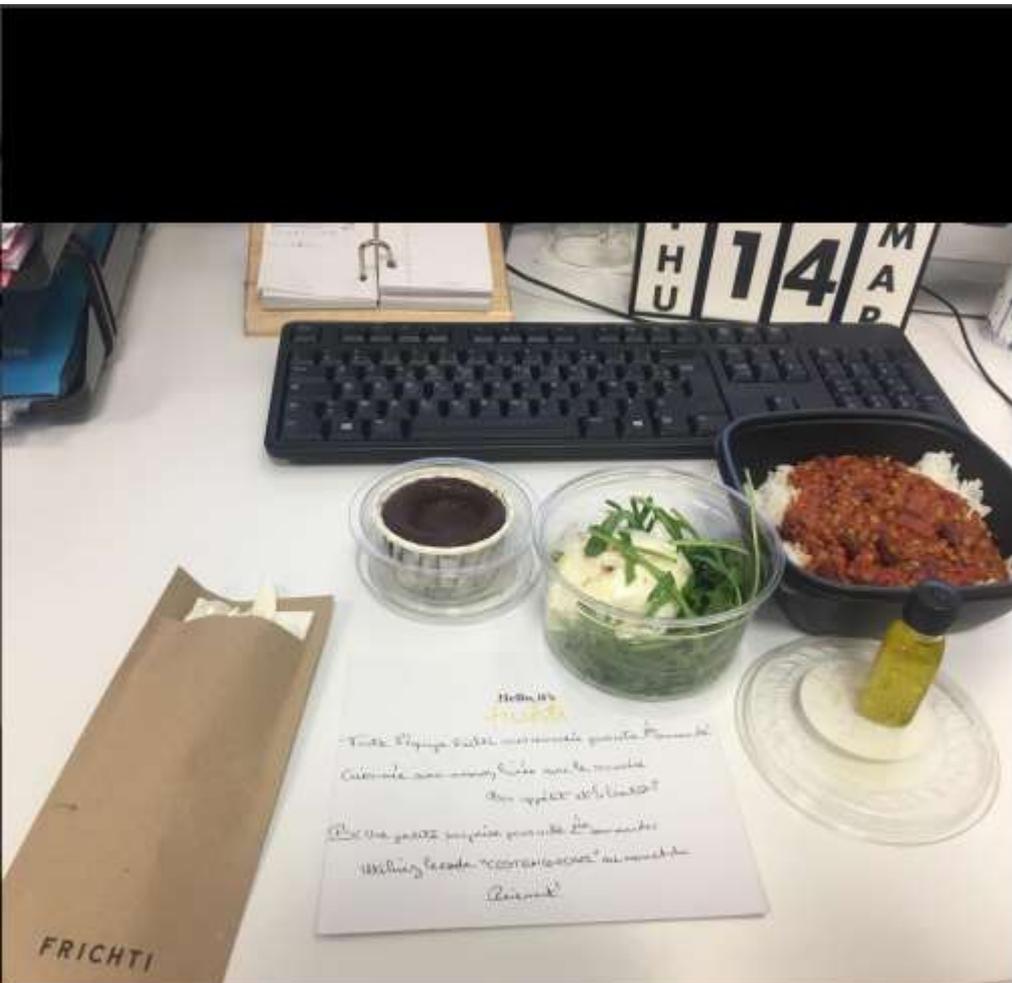


Je confirme, on se régale ce midi avec les lasagnes veggie, le chou-fleur rôti au curcuma, les jolis légumes à croquer et sauce à l'avocat, le sweety pulled pork, l'extra poelée de champignons, le saumon gravlax et pommes de terre grenailles et quelques morceaux de noix de coco fraîche 😊 @frichti Tout est délicieux, fait maison et directement livré à domicile, que demander de plus 😊 Happy Friday 🌞



53 J'aime

16 MARS









FRICHTI

Rillettes de saumon

À déguster sur du pain ou à la cuillère !

LE MOT DU CHEF :

Des rillettes moitié saumon frais, moitié fumé, émiettées à la main et réveillées avec un jus de citron bio.

Allergènes :

Poisson - Lactose

Siège social : 32, Avenue de Saint-Mauré, 75012 Paris

A CONSOMMER
JUSQU'AU : 24/04/18
A conserver entre 0° et 4°C

POIDS NET:
80g

**Bien manger,
pour de bon.**



FOODCHÉRI

PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD À LA PATATE DOUCE



2 MIN 30
900 WATT

Le couvercle passe
au micro-ondes

Ce plat est
à réchauffer.



12 MIN
150 ° C

Transférez dans
un plat adapté

INGRÉDIENTS :

canard confit, oignon, ail, persil plat, fond brun
de légumes, pomme de terre, patate douce,
beurre, crème, emmental,
sel, poivre

DATE LIMITE DE CONSOMMATION :

(G) 19/04/2018



THÉMATIQUES





Bruncher dehors VS Bruncher Frichti

Dehors

Vous devez sortir du lit

Vous devez vous habiller

Vous devez affronter le froid

Vous n'avez pas à faire les courses

Vous devez suivre la carte

Frichti

Vous restez au lit

Vous restez en pyjama

Vous restez au chaud

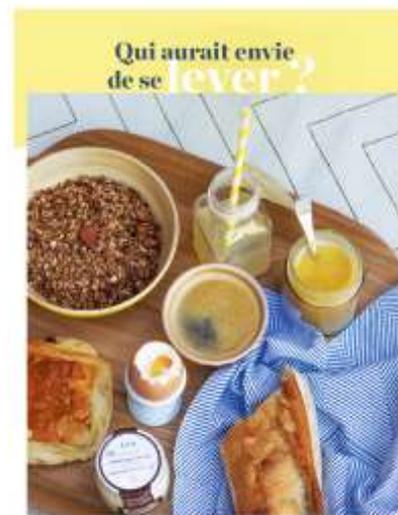
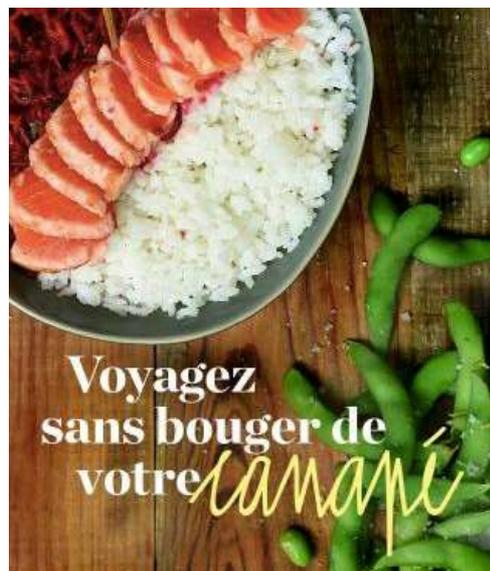
Vous n'avez pas à faire les courses

Vous faites le brunch de vos rêves



Bonne app,

Mangez sans bouger d'un pouce.
(enfin si, un seul)





Frichti

J'aime cette Page · 7 avril · ©

Pour ceux qui en ont marre de leur frigo vide les soirs de week-ends, on a créé www.frichti.co.



FRICHTI

Marre des courses à 21h pour remplir le frigo ?

Un jour, on en a eu marre d'aller au supermarché après le boulot et devoir cuisiner ensuite ?

C'est pour ça qu'on a imaginé notre formule du soir :

- un **repas complet**, avec une entrée, un plat et un dessert **faits maison**, avec des ingrédients frais et de saison ;
- pour **15€** ;
- Disponible **tous les soirs** de la semaine.



FRICHTI *duz ans*

PARRAINAGE | APP



Quand est-ce que le menu change ?

Tous les jours !

Nous proposons plus de 600 plats différents qui évoluent au fil des saisons et des envies de nos clients.

Notre carte évolue en fonction des légumes et produits du moment. Mais elle change aussi au quotidien pour vous donner envie de revenir tous les jours !

Nous avons de nouvelles créations toutes les semaines identifiables avec le logo "NEW" à côté du nom du plat.



NEW

La nouveauté qui vous veut du bien

- Les douces lentilles du Berry
- Le quartier qui éveille les papilles
- La tendre butternut rôtie
- La petite touche sucrée

FRICHTI x YANN COUVREUR

Un jour, un dessert

Aujourd'hui, c'est celui-ci !

Chaque jour, un Frichti !



Lundi : Le déjeuner
pour oublier la reprise
Mardi : Plateau télé



NEW
La super salade
de ce midi

À la une
aujourd'hui



NEW
La pizza
de ce soir



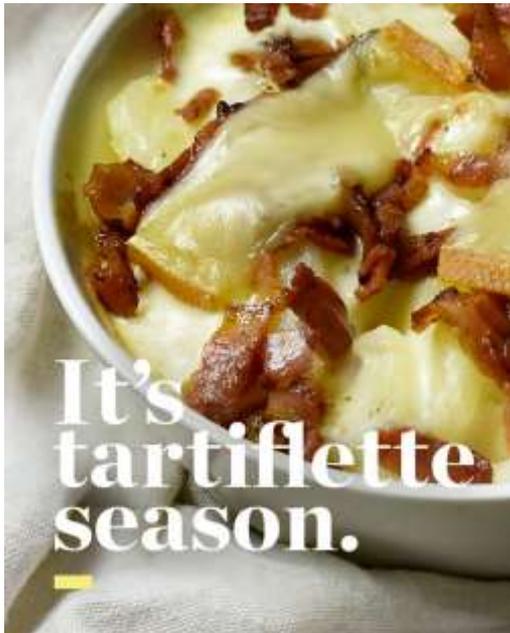
Mercredi : Un menu
d'automne
Jeudi : Cadeau pour tenir
jusqu'au week-end





Le menu d'automne

Une touche de fraîcheur

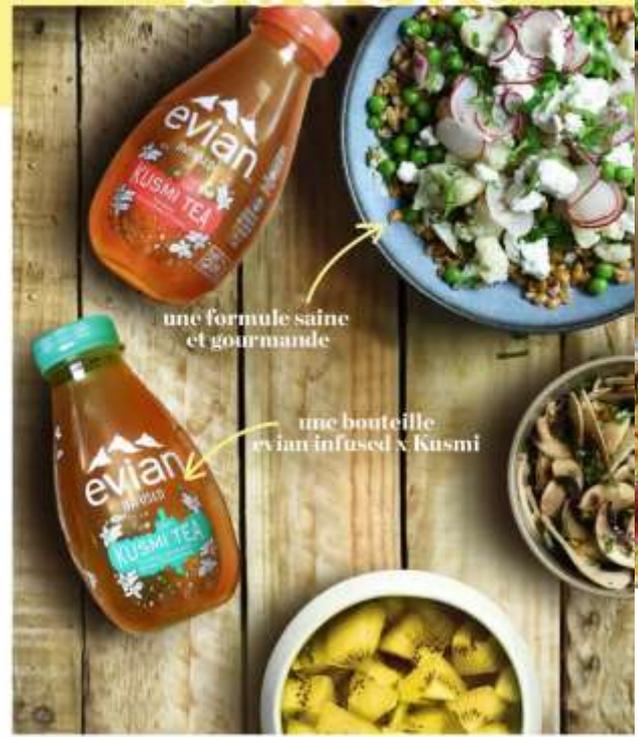


Ayez l'eau à la
bouche

Get fit, get Frichti

Deux semaines pour
s'affuter entre potes.

Notre programme
sur mesure



une formule saine
et gourmande

une bouteille
evian infused x Kusmi



La formule saine
et gourmande

Un cadeau
pressé maison



Astuce équilibre #17

Prendre le métro

et sortir un ou deux arrêts avant.



Un menu Frichti
challenge
un cours de sport



fichti • Sabonne

fichti Non seulement on n'a pas besoin de se priver pour faire attention, mais on n'a surtout plus besoin de galérer, puisqu'on a finalement trouvé le sport qui nous va bien ! #healthylife #healthyfood #foodlover



92 J'aime

10 ans

Ajouter un commentaire...



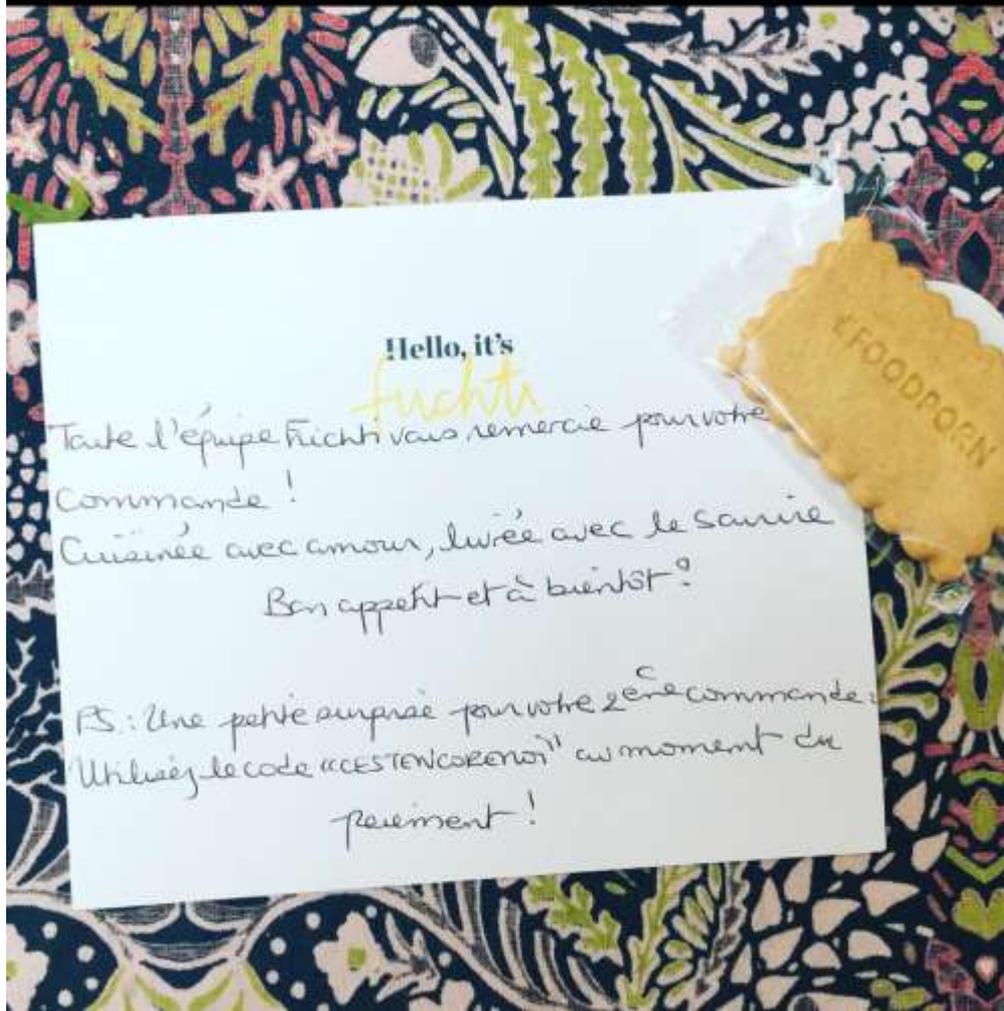
NEW

Cette année, je cours à 7h avant le boulot
je trouve un sport qui me plaît



2 semaines pour
larguer les kilos
des fêtes.

RELATION AVEC LES CLIENTS



Hello, it's

frichti

Toute l'équipe Frichti vous remercie pour votre commande !

Cuisinée avec amour, livrée avec le sourire
Bon appétit et à bientôt !

P.S. : Une petite surprise pour votre 2^{ème} commande !
Utilisez le code «CES TENCORON» au moment du paiement !



florianges_paris • [S'abonner](#)

florianges_paris Oh la petite surprise merci @frichti !! #frichti #foodporn #surprise #firsttime



18 J'aime

15 MARS



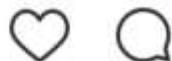
mumisarockeuse • [S'abonner](#)

Paris, France

mumisarockeuse Je teste Frichti au bureau grâce à une offre trouvée dans le journal C News. Contre toute attente c'est bon, le service est rapide et efficace et on m'a ensuite appelé pour savoir si tout s'était bien passé #frichti 👍👍 @frichti

frichti 😍

frichti À très vite alors 😊



26 J'aime

3 AVRIL



h0aurelie • [S'abonner](#)

h0aurelie Un plaisir de recevoir une telle surprise au bureau ✨ Merci @frichti ! C'était ma 100e commande mais cela risque bien de continuer 😊🍷

frichti On adore gâter nos clients 😍

h0aurelie #frichti #champagne #repas #surprise #paris



11 J'aime

6 AVRIL

[Ajouter un commentaire...](#)





helene pambrun • [S'abonner](#)

helene pambrun * livraison de bonheur
#frichti ❤️📱@frichtifrichti #réconfort
we_are_magazine Ton ascenseur est
finalement une autre pièce de ton
appartement ! ^^



88 J'aime

19 OCTOBRE 2016

Ajouter un commentaire...

Frichti **double** la mise

pendant 2 semaines seulement



Parlez de Frichti
et recevez **2x5€**

C'est maintenant ou jamais !

Vos amis se plaignent des sandwiches de la boulangerie ou de la cantine d'entreprise le midi ? Faites-leur découvrir Frichti !

Pendant 2 semaines, vous leur offrez 5€ sur leurs 2 premières commandes en les parrainant, et vous recevez 5€* à utiliser sur vos 2 prochains Frichti en échange !

JE PARRAINE



FRICHTI × 

Parrainez vos amis et dînez
peut-être au 2-étoiles
de **Thierry Marx***.

* Tirage au sort le 09/04. A chaque ami
parrainé, une chance supplémentaire de gagner.

1 ami = 1 Frichti

Parrainez vos proches et recevez 10€
dès qu'ils passent à table.

JE PARRAINE

Plus la peine de
se **battre**

pour le dernier morceau



1 ami parrainé = 1 Frichti offert (chaqueun!)

MARQUE-EMPLOYEUR

DÉCOUVREZ JULIA ET QUENTIN, CO-FONDATEURS



Julia est diplômée de la majeure Entrepreneur HEC 2012 et Quentin est diplômé de Dauphine et LSE 2010.

Après un passage dans la finance, c'est en 2011 que Quentin crée sa première startup Joliebox, devenue Birchbox, que rejoindra Julia pour s'occuper de la stratégie et du développement durant 3 ans. Leur frustration de ne pouvoir, faute de temps, manger de bons petits plats tous les jours les pousse à fonder Frichti en juin 2015, bien décidés à rentrer dans le quotidien des Français du petit déj au dîner.





Vous avez
SOIF
d'aventures ?

Ca tombe bien,
on recrute !



Vous
avez bon goût ?
Ca tombe bien,
on *recrute* !



**Frichti
a faim**
(DE NOUVEAUX TALENTS)

LE FRICHTI STYLE

Travailler chez Frichti, c'est rejoindre un environnement cool et stimulant avec des challenges à relever chaque jour et des collègues talentueux et attachants... Bref, une équipe de rêve investie d'une incroyable mission :

TOUS LEADERS

Stagiaire ou CEO, nous leadons nos projets de l'idée au résultat pour construire le Frichti dont nous rêvons.

NON AU "NON"

Nous combattons les idées reçues avec des solutions disruptives... Impossible n'est pas Frichti !

L'EGO DE CÔTÉ

Rien n'est trop bien pour Frichti ! Nous nous remettons sans cesse en question et apprenons de nos échecs.

L'IMPACT

Nous sommes tous les jours témoins de l'impact de nos décisions, et nous mesurons avec précision le résultat de l'investissement engagé.

LA FRICHTEAM

LA Frichteam ce sont des collègues, smart, bienveillants et passionnés... Bref, des alliés formidables qui croient en un langage commun et brillent en TEAM.

LA CONFIANCE À PRIORI

Vous êtes le boss de vos projets dès le premier jour.



LA GÉNÉROSITÉ

Notre implication dans votre réussite est sans limite.

LA FIERTÉ

Vous voulez TOUT sauf "juste un job"? Venez chez nous, vous changerez le monde.



DES OPPORTUNITÉS

Challenges, progression, évolution et pourquoi pas un nouveau métier ?

Créez le job de vos rêves.

L'HARMONIE

Soyez bien dans vos baskets : 100% de cohérence entre notre mission, notre culture et nos actions.



FRICHTI

Theodore Responsible Editorial

Pourquoi est-ce un job de rêve ?

Dans la vie, j'aime deux choses : bien manger et raconter des histoires. Frichti me permet aujourd'hui d'allier les deux en défendant des valeurs qui me parlent : le bien manger au quotidien.

Chez Frichti, je suis Responsable Éditorial et Concepteur-Rédacteur au sein de l'équipe Brand. Concrètement, j'écris la plume de Frichti et l'équipe édito produit tout le contenu pour alimenter nos différents supports : le site, les réseaux sociaux, les newsletters, le print, etc... Je conçois et j'imagine les opérations de



Qu'est-ce qui fait de Frichti la meilleure boîte pour se développer ?

D'abord, Frichti est une marque moderne qui a compris

Chez Frichti, je suis Responsable Éditorial et Concepteur-Rédacteur au sein de l'équipe Brand. Concrètement, j'écris la plume de Frichti et l'équipe édito produit tout le contenu pour alimenter nos différents supports : le site, les réseaux sociaux, les newsletters, le print, etc. Je conçois et j'imagine les opérations de communication de la marque et j'ai aussi la charge de trouver les idées qui vont générer de la croissance de manière gratuite, sans qu'on ait besoin d'y allouer un budget média. Nous fonctionnons comme une petite agence créative interne. On travaille et on brainstorme beaucoup avec l'équipe créa et le marketing, ce qui me permet de laisser libre-cours à ma créativité. Mais nous avons également beaucoup d'interactions avec les autres équipes : la Food, les RH, le BtoB ou même les Opérations. Un vrai travail d'équipe stimulant et enrichissant qui fait que j'aime me lever le matin pour aller bosser.

Quel est ton meilleur souvenir chez Frichti ?

Sans aucune hésitation, je pense à notre escapade en Bretagne pour un tournage. Dans le cadre d'une communication spéciale Bretagne, je suis parti avec notre responsable Créa, à la rencontre de nos producteurs. Tous nous ont accueillis à bras ouverts, mais on garde un souvenir mémorable de la rencontre avec Jean-Yves Bordier, qui fait notre beurre. Il nous a emmenés à la ferme voir les vaches, puis dans son atelier avant de nous inviter à déjeuner dans son restaurant à Saint-Malo. C'est un vrai artisan engagé, passionné, extrêmement doué. Et très drôle et amical ! On a beaucoup ri !

Qu'est-ce qui fait de Frichti la meilleure boîte pour se développer ?

D'abord, Frichti est une marque moderne qui a compris ce que doit être la communication en 2018 : nous ne sommes pas un service, mais bien une marque avec une mission et une promesse à défendre. C'est ce qui nous permet, à l'inverse des grands mastodontes, d'être créatif et d'oser. En interne, on est tous drivés au quotidien par un but commun : celui d'aider les Parisiens à bien manger. Et mon boulot, c'est ça et pas inventer des messages marketing. Au-delà de ça, travailler chez Frichti, c'est évoluer dans un climat challengeant. On se remet tout le temps en question, on progresse chaque jour et on tâche d'être le plus visionnaire possible. Et puis on est encouragé, on a la confiance pour tester, se lancer et faire bouger les choses. Sur le plan personnel, c'est vraiment un bon levier de développement.

Si vous étiez un plat Frichti lequel seriez-vous ?

J'ai un gros faible pour les entrées, toujours réussies, fraîches et raffinées. Mention spéciale à la salade de pois chiches aux herbes fraîches, à la salade de carotte multicolore et j'adore notre sélection apéro et notre cave. Un peu de charcuterie, du fromage affiné et mouh [bisou avec les doigts] !



Charlotte

Responsable de l'Administration du Personnel

Pourquoi est-ce un job de rêve ?

En tant que responsable ADP, j'accuse la vie des salariés chez Frichti, de leur arrivée jusqu'à leur départ, autant me le plus administratif que sur le plan relationnel. Une fois recrutés par le Talent Acquisition Team, je suis garante de la bonne intégration des nouveaux arrivants, tout au long de leur évolution, en étroite collaboration avec le team Office and Happiness Manager.

Depuis mon arrivée, il y a eu énormément de changements. Nous sommes actuellement passés de 80 à environ 220 salariés, il a donc dû mettre en place différents processus et outils, nécessaires au respect du cadre légal, en les adaptant notamment à l'actuelle réalité de notre population (travailleurs, flexibles, précaires, de commerce, personnel de restauration, etc.). Et tout ça support juridique, je salue une telle expertise pour pouvoir conseiller tous les collaborateurs de Frichti sur leurs droits et leurs obligations.

Mon bureau est au siège mais je me déplace autant que possible en Indonésie en raison pour être présente auprès de mon personnel local. L'ADP est forcément un véritable allié entre les différents sites, en diffusant la culture RH auprès de tous les salariés et en leur proposant le même niveau d'écoute et de soutien peu importe où ils sont. La task que RH a en ce sens toute personnelle, c'est de construire "l'Unité de Monaco", en créant une même identité (un point de référence) pour tout le monde. Enfin, je suis de plus en plus impliquée dans les projets RH, tels que le lancement de nouveaux outils de développement de la stratégie RH et de nouvelles offres de performance.

En étant dans une startup aussi souple que Frichti, j'ai la chance de pouvoir travailler la fonction RH et de ne pas me cantonner uniquement à une fonction purement administrative. Même si droit et le juridique, sont jobs passionnants. Ce qui me plaît le plus, c'est d'avoir un rôle central et de connaître tout le monde. Je découvre tout type de personnalité et de métier, ce qui est très enrichissant à mon avis.

Si tu étais un plat Frichti lequel serais-tu ?

La Salade César en fait, un plat léger et rafraîchissant, et le Café de spécialité en fait, une des boissons préférées de nos clients !



Qu'est-ce qui fait de Frichti la meilleure boîte pour se développer ?

Frichti est une boîte qui donne sa chance à des gens qui ont que faiblement beaucoup d'expérience mais qui ont un fort potentiel de développement. Ils ont en effet, un accès au job pour eux que je pourrais "prouver" toute l'expérience que j'ai eu en tant que manager. Une fois embauchés, cette affirmation s'est confirmée, puisque les salariés ont toute la responsabilité de l'administration du personnel, ce me faisant être de proposer des projets. Frichti fait confiance et on nous laisse faire beaucoup de choses, ce qui est très stimulant. Tout est à construire, et même si on prend très vite, on ne s'ennuie pas. Au contraire, on se sent encouragé et poussé dans ce que l'on fait. L'opportunité de travailler dans une entreprise aussi jeune que Frichti, c'est de pouvoir se sentir utile. On est en phase de choses pour la première fois, et cela demande énormément de précision, on doit tout faire correctement. À l'ère de l'entreprise on a des défis et elle est très agréable.

Quels super pouvoirs réverais-tu d'avoir pour accomplir un mieux ta mission ?

L'idéalité, pour pouvoir être présente partout, sans la nécessité d'un siège, dans tous nos bureaux et en cabine !

Valentine

Live Operations Manager

Pourquoi est-ce un job de rêve ?

En tant que Live Operations Manager, mes trois missions principales sont de :

- Manager l'équipe "Live Ops" qui comprend les coordinateurs de service et les dispatchers,
- Garantir la fluidité et la bonne tenue des services,
- Participer à l'implémentation des outils, process- et algorithmes d'automatisation tout en s'assurant de leur amélioration continue.

De son côté, le coordinateur est garant de la boutique (site), de la tenue et de la qualité de chaque service. Il maîtrise le flux entrant afin de livrer nos clients dans les délais demandés. On appelle le chef d'orchestre, la tour de contrôle de Frichti. Après la fermeture du service du midi et de celui du soir, il reporte aux responsables de chaque rôle pour remonter les failles et les succès, afin que chaque équipe puisse agir dans les meilleurs délais, dans un seul objectif : satisfaire l'intégralité de nos clients.

Manager l'équipe des coordinateurs logistiques est un challenge de tous les jours, mais comme nous, 24/7. Je me rends disponible pour les aider, tout en les responsabilisant sur leur mission en ayant pour objectif principal : les faire réussir afin de délivrer une qualité de service irréprochable pour nos clients. Le fait d'être intégré avec presque l'ensemble des équipes (cuisine, food, marketing, tech, terrain) est très enrichissant et me permet de développer de nouvelles compétences chaque jour.

Si tu étais un plat Frichti lequel serais-tu ?

La Burrata car c'est un incontournable de Frichti dont tout le monde raffole.



Qu'est-ce qui fait de Frichti la meilleure boîte pour se développer ?

Travailler chez Frichti, c'est avoir de nouveaux challenges tous les jours, remettre en question constamment nos process et avoir deux idées en tête : "client first" et "croissance". Les projets grandissent à pleine allure, j'ai la chance de travailler avec des collaborateurs brillants, partageant comme moi l'ADN Frichti. C'est une entreprise pleine d'ambition où les projets grandissent très vite. Chez Frichti, nous n'avons pas peur du risque et encore moins aux opérations. Nous avançons tous dans la même direction : surpasser nos objectifs. Nous nous impliquons comme si c'était notre propre entreprise. Si je devais définir Frichti en trois mots : implication, dépassement de soi et ambition.

Quels super pouvoirs réverais-tu d'avoir pour accomplir un mieux ta mission ?

J'aimerais me débarrasser pour gérer plus de choses à la fois et remonter le temps pour continuer les failles de chaque service.

BRAND CONTENT DONT CONTENU PRODUCTEURS



Pas de *frichti* sans bons producteurs.

Chez Frichti nous avons choisi de privilégier les circuits courts pour reconnecter les parisiens avec des producteurs, soigneusement sélectionnés partout en France. Être au plus proche des produits nous permet d'offrir des prix abordables pour la vie de tous les jours, mais aussi une qualité garantie à chaque coup de fourchette.

Permettre aux parisiens de bien manger tous les jours est notre priorité.

Vous produisez une huile d'olive du tonnerre et vous aimeriez que nos plats en soient parfumés ? Vous produisez un vin qui pourrait remplir les verres et les coeurs des parisiens ? Vous affinez des fromages comme personne ? Contactez-nous !

Vous êtes client Frichti et souhaitez nous recommander un producteur que vous appréciez ? Donnez-nous son contact !

Du champs à ***l'assiette!***



Origine

Les
Producteurs
du Sud



Qualité

100%
françaises



Notre
saumon fumé
vient d'*ici*



Lui, c'est Jean-Noël Martin,
le meilleur **fromager** de Savoie



 frichti • S'abonner

frichti Lui, c'est Jean-Noël Martin, notre fromager préféré ! On l'adore parce qu'il ne sélectionne que des fromages fermiers au lait cru, c'est-à-dire des fromages dont le lait est issu du lait d'un seul troupeau. Et ça, pour les papilles, ça fait la différence ! C'est pour ça qu'on veut absolument vous les faire goûter. Alors on a tenu à vous les proposer à prix coûtant, c'est-à-dire sans marge pour nous. C'est aussi ça vous aider à bien manger. Attention, il n'y en aura pas pour tout le monde ! #cheeselover #instafood

paris, istanbul, and, elsewhere Je suis une utilisatrice addictive de frichti et amatrice de fromages . Bravo !!, et un tout petit peu plus de choix ne nuirait pas 😊

frichti @paris_istanbul_and_elsewhere on prend note 📌

  290 J'aime

12 réactions



Voici quelques-uns de nos producteurs à l'honneur :



Jean-Charles Girard-Madoux

En 2006, Jean-Charles Girard-Madoux, alors étudiant en biologie rachète par hasard les vignes que son grand-père avait vendu 30 ans auparavant. Il cultive à la main les cépages typiques de la région avec une idée très claire en tête : redorer le blason des vins de Savoie.

Olivier Picherit

Olivier Picherit a appris le métier de vigneron en faisant l'école buissonnière pour travailler avec son oncle, avant de partir travailler à Paris... et revenir s'occuper des vignes familiales, qui sont aujourd'hui complètement bio !



Sylvie Dufaitre

La viticultrice Sylvie Dufaitre-Genin a décidé d'arrêter d'utiliser des insecticides. C'est désormais la régulation naturelle de la faune et la flore locale qui fait son œuvre. Et ça, ça nous plaît chez Frichti !



Lui, c'est
Jean-Yves Bordier
notre artisan
beurrer.

FRICHTI

Le beurre Bordier, de la barrate à vos tartines.

Jean-Yves Bordier, c'est l'artisan qui fait notre beurre. Mais il est surtout le dernier garant d'un savoir-faire ancestral et un passionné « qui peut parler du beurre au néolithique comme au 18e », dont la femme aimerait bien qu'il parle d'autre chose !

**Le bon beurre,
c'est avant tout du
bon lait.**



Jean-Yves sélectionne du beurre de barrate de grande qualité, à partir de laits d'élevages bio et d'agriculture raisonnée. Du lait de vaches bien nourries et bien traitées. « Avec du bon lait, on fait de la bonne crème et la bonne crème, c'est quasiment déjà du bon beurre. ». On n'aurait pas dit mieux.



Demi-pain tranché rustique de notre boulanger Thierry



Sardines à l'ancienne à l'huile d'olive de chez Albert Ménès



Yaourt à la myrtille de chez Jean-Yves Bordier

Se mange froid

Le yaourt à la myrtille Bordier est réalisé par un fermier du Morbihan à partir du lait entier de ses vaches. Ce lait donne de la douceur et de l'onctuosité aux yaourts Bordier. Yaourt au lait pasteurisé.



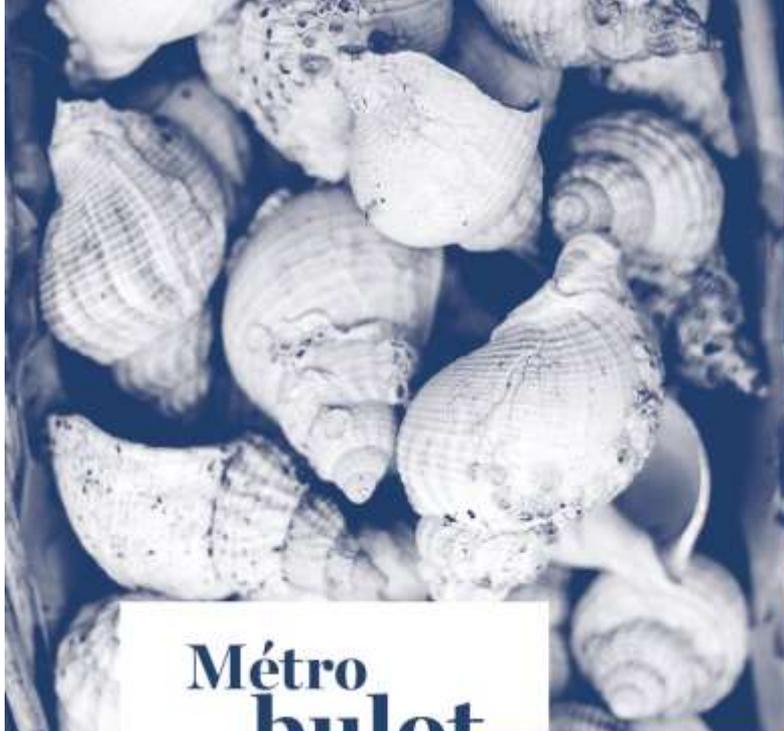
Vin blanc - Savoie Chignin - Jean-Charles Girard-Madoux 2016

Livré frais

A la pêche aux perles rares

Vous produisez une huile d'olive du tonnerre et vous aimeriez que nos plats en soient parfumés ? Vous produisez un vin qui pourrait remplir les verres et les coeurs des parisiens ? Vous affinez des fromages comme personne ? Contactez-nous !

**Vous êtes client Frichti et souhaitez nous recommander un producteur que vous appréciez ?
Donnez-nous son contact !**



Métro bulot dodo

*Un vrai comptoir de fruits de mer bretons en plein
réarrondissement, presque au prix de "là bas". Bienvenue chez Juste.*

Il est un secret jalousement gardé des Parisiens, mais connu de tous les Bretons (et globalement de tous les habitants de la côte, du bassin d'Arcachon à Ouessant) : une douzaine d'huîtres ne coûte pas plus de huit ou dix euros, et encore ! Imaginez un peu le plaisir d'un Dossardiste lorsqu'il doit passer sa douzaine au prix de la bourriche, alors qu'il a l'habitude d'y mettre quelques multiples pièces. Heureusement, il existe à Paris, (à peine) cachée dans le 9^e arrondissement, une jolie cabane de pêcheur à la déco moderne : mais blancs et plâtrés noir comme le drapeau breton, grosses ampoules halogènes de casters à cristaux et comptoir en bois clair auquel on passe commande, juché sur un vivier de homards.

Chez Juste, c'est surtout dans l'assiette qu'un voyage. Il y a bien sûr des huîtres bretonnes de la maison Thelon, affluées dans le Béarn. Mais on peut aussi y pincer des bulots entre amis avant d'attaquer un demi-homard bleu à moins de 17€ ou des moules "boucot" servies avec des frites à friter de seiche plutôt que des frites. Des asiettes génieuses avec des coquilles bien faites à des prix très raisonnables, qui l'on mouille avec des grillés sympathiques. Comptez une trentaine d'euros par personne, s'il est creusé, pour faire le plein de coquillages.

Juste - 48, rue Lagfite, 75001

Tout ce qu'il faut savoir sur les huîtres pour pouvoir les commander en toute connaissance de cause.

Maître iodé

C'est quoi ta saison ?

Il y a bien la tripièze, une huître stérile qu'on mange toute l'année, mais la pleine saison des huîtres s'étend de septembre à avril, soit tous les mois en Il. De mai à août, les huîtres ne sont pas forcément à la mer mais toujours car... "accortées". Et si on préfère de loin pour les laisser tranquilles et manger d'autres coquillages ?

La taille, ça compte ?

Contrairement à ce qu'on imagine dans les restaurants, ce n'est pas la taille mais le poids qui compte. Plus une huître est lourde, plus son calibre est petit. Les plus petites n'75 pèsent entre 30 et 45 grammes qu'une n'70 pèse plus de 130 grammes !

Balèze

Les huîtres, c'est du solide ! Conservées au frais, vous pouvez les déguster sans peur une bonne semaine après la date d'achat. Ce qu'elles n'aiment pas, par contre, ce sont les variations de température. Gardez-les bien à plat et serrées-entre elles, partie bombée vers le bas, et recouvrez-les d'un poids comme du grès ou un torchon humide. Mieux, laissez-les dans leur bourriche.

Ouvre-toi !

D'abord, il vous faut un couteau à huître et un torchon bien épais. Ensuite, il y a deux écoles : par l'arrière ou sur le côté. Le principe est le même : il faut glisser le couteau sous la coquille pour aller couper le "pied", le muscle qui maintient l'huître fermée. Une fois que c'est fait, il n'y a plus qu'à faire lever avec votre couteau. Ça fait peur la première fois mais avec la pratique, on s'en sort bien.

À la fraîche

Une huître se déguste vivante. Il faut donc qu'elle soit ultra fraîche. Si elle est lourde et bien fermée, c'est bon signe. Une fois ouverte, elle doit être pleine d'eau et sentir bon la mer. Si ça frotte la vase, ne prenez pas de risques. Et pour être délicieusement sûr : piquez le bord de sa chair avec une fourchette, si elle se rétracte, vous pouvez aller !

Quelques bonnes adresses :

Juste - Avec un coup d'œil à la page de gauche !

La Douzaine - Petite baraque tenue par Fred qui vous sert chaque midi une demi-douzaine d'huîtres et une part de far breton "au top" pour un billet de 10. // 12, rue Gérard, 75009

Thelon - La maison qui approxime. Juste et cher qui vous permet de commander des bourriches on gros à des prix imbattables. // www.thelon.com



La Bretagne et tout

s'éclairc

Évidemment, Christophe Adam est l'un des chefs pâtisseries les plus courus de Paris. Évidemment, il a ouvert des boutiques partout dans le monde. Mais la vraie évidence pour lui, c'est la Bretagne : là où il est né ; là où, parfois, il fait un peu gris ; et surtout, là où les crêpes sont meilleures que n'importe où ailleurs.

Vous rentrez souvent en Bretagne ?

Oui, et j'aime beaucoup ça. Évidemment, je rentre chez moi, dans le Finistère Nord. Mais depuis longtemps j'ai un faible pour la région de Concarneau et les Glénou. Pour moi, la Bretagne, c'est d'abord le bord de mer. C'est l'esprit auquel je consacre le plus de temps.

Qu'est-ce qu'elle a de particulier, cette région ?

C'est une région très, qui n'est ni trop ouïe ! D'un côté, il y a la montagne et de l'autre, vous avez le bord de mer. Le Finistère, l'Armorique, la Marche... c'est un peu magique. Et l'écran aussi n'est fait qu'à sa tête. La mer chante puis l'eau. Parfois gris, parfois vert. Déchirée au plat. Des temps magiques comme cette atmosphère. Ce sont des paysages vraiment incroyables, qui changent de tout au long d'un endroit à l'autre. Le Finistère nord ou la région de Vannes, ça n'a rien à voir ! Au Glénou, en plus, vous êtes, c'est sûr, vous avez l'impression d'être aux Caraïbes.

“ Pour beaucoup de
Chefs, c'est un région
extraordinaire ”

Et d'un point de vue gastronomique ?

Pour moi, comme pour beaucoup de chefs, c'est une région extraordinaire. On a de la chance, parce qu'aujourd'hui les chefs et les pâtisseries peuvent travailler avec une grande variété de produits d'origine bretonne : la farine, le sucre, les huîtres... Des produits d'excellence fabriqués par des personnes, des producteurs qui aiment leur terre, leurs produits et qui travaillent dur. Il y a encore quelques décorés, c'est bien plus compliqué ! Et moi, j'ai l'impression d'être un peu dans une région natale alors qu'on est à 600 ou 700 kilomètres !

C'est quoi votre petit plaisir gustatif, quand vous rentrez à la maison ?

C'est d'être mon côté pâtisseries mais quand je rentre, il y a d'abord le kougig amann. Parce que je mange ça depuis toujours et c'est un plat qui me faisait un grand bien. Ça givait, il n'y a que les Bretons qui peuvent faire ça ! Ensuite, il y a un plat où ça me vient en tête : le big breiz. C'est un genre de croquette bretonne, à base de farine de blé mais qui a été des heures dans un bouillon avec des légumes et du jurec. Et le secret, qu'on a eu dans le bouillon, ce n'est pas de le servir juste au moment de servir. C'est vraiment apprêter et régaler, c'est juste un instant parfait du repas.

Et qu'est-ce qui est meilleur en Bretagne qu'ailleurs ?

Si je ne dois garder qu'une seule chose, c'est les crêpes ! Même si on prend la Bretagne, à côté la Bretagne, il y a pas mal de crêpes Bretonnes. Parce que vous êtes le bon et qu'il est fait avec les produits locaux, les œufs, le fromage, le beurre et l'eau douce... il n'y a pas de long temps, j'ai passé quelques heures chez Jean-Yves Bostier à base de beurre à la framboise. Et nous avons fait une galette fraîche sur laquelle on a mis à fondre un gros morceau de beurre. Et quand je le me souviens, c'est un bon quart de la plaquette ! Bon, on n'en mange qu'une fois ! Mais ça a un goût et une texture...

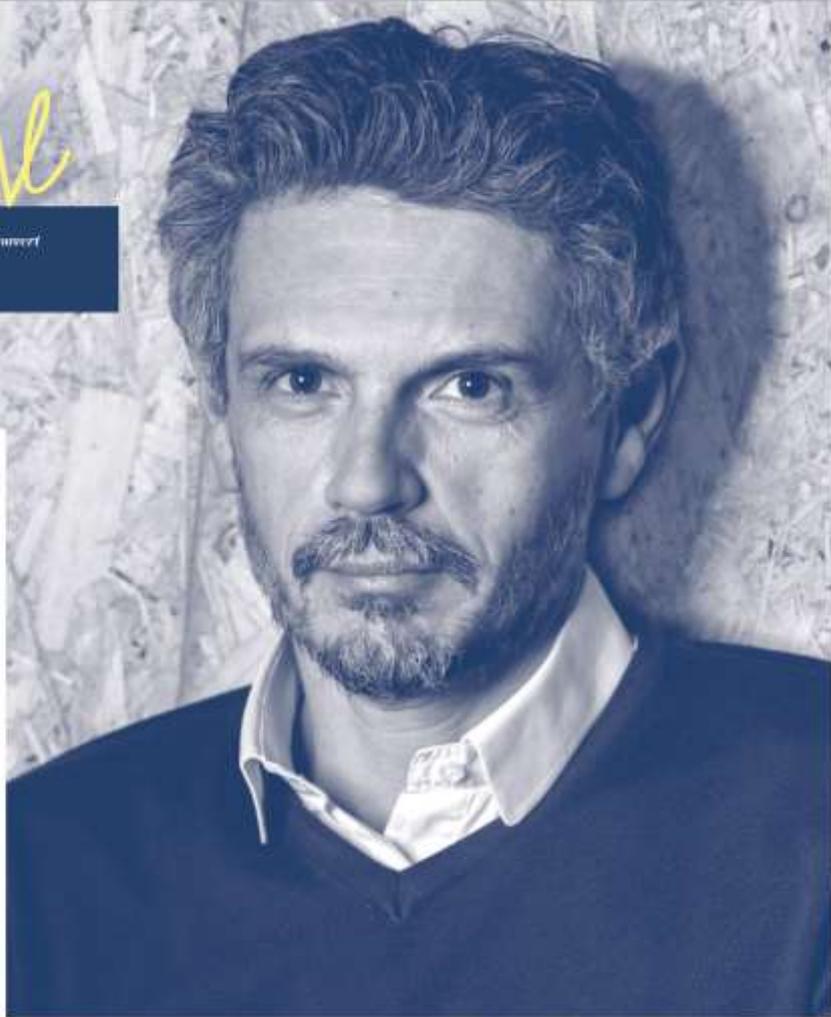
Et le caramél dans tout ça ?

Ah, le caramél a rythmé ma vie de pâtisseries ! Évidemment, l'éclair au caramél est mon préféré. Ce qui est amusant, c'est qu'on pourrait penser que c'est le plus simple ou le plus évident. Pourtant, c'est celui qu'on a fait et refait, encore et encore ! On retournait le sucre 50, 30, 100 fois pour avoir cette douceur et cet équilibre. Et ça fait 10 ans que ça dure cette histoire !

L'Éclair de Génie - 6 adresses dans Paris

Éclair à L'Éclair de Génie

L'Éclair de Génie est une marque de produits de Christophe Adam et disponibles sur www.ekd.fr



La vraie **Quatre** recette du **quart** breton

*On aurait pu vous faire une liste des endroits à Paris où l'on fait le meilleur quatre-quarts.
On a préféré vous donner notre recette du véritable quatre-quart breton, bon comme dans le Morbihan.*

1 Facile de se rappeler des ingrédients du quatre-quart ! Il vous faut 200g de bonne farine, 200g de bon beurre, 200g de sucre et 200g d'œufs (soit 4 œufs moyens) ! Faites préchauffer le four à 180°.

2 Une fois que vous avez tout ça, il vous faut blanchir les œufs, c'est-à-dire les fouetter vigoureusement avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3 Ajoutez le beurre que vous aurez fait fondre auparavant et mélangez. Attention à ce que le beurre ne soit pas chaud, sinon il risque de cuire les œufs !

4 Incorporez la farine et mélangez pour éviter les grumeaux. Versez l'appareil (c'est comme ça qu'on appelle le mélange en pâtisserie) dans un plat à cake, préalablement beurré ou recouvert de papier sulfurisé.

5 Dirigez le four. Et si y a un truc au bout de 10 minutes, baissez la température à 145° et laissez cuire 40 minutes.

6 Quand c'est cuit, vous devez pouvoir enfiler une pointe de couteau dans le gâteau qui doit ressortir sèche.

7 Bonus : le lendemain, tranches une tranche de quatre-quart et passez-la au grille-pain quelques minutes avant de la tartiner de beurre et de confiture.



L'AGRICULTURE URBAINE, UN PETIT COIN DE PARADIS

23 avril 2018 Vanessa Producteur Chéri Laissez un commentaire

Une semaine dernière, on vous présentait les micro-pousses du **Paysan Urbain**, qu'on utilise dans plusieurs recettes. Hé bien aujourd'hui, on est ravis de vous parler d'**agriculture urbaine**. Un sujet vaste, passionnant et qui nous tient à cœur.

Sous les pavés, le champ

Pour certains, l'agriculture urbaine n'est qu'une goutte de nature dans un océan de béton. Nous, on est persuadés qu'elle permet de **reconnecter les urbains à la terre**. D'ailleurs, dans leur friche de Robinsonville, Paysan Urbain accueille des enfants et des adultes pour leur faire (re)découvrir la magie de l'agriculture, par exemple via des potagers en carré.



UN SAUMON D'EXCEPTION

30 mars 2018 Vanessa Producteur Chéri Laissez un commentaire

Trop bon, le saumon ? On est d'accord : on l'adore saupé au miel, en chirashi ou au gingembre et à la coco. Mais on pense surtout que le plus important, c'est de savoir le choisir.

Notre saumon chéri

Quand on creuse un peu, la filière saumon n'est pas des plus glamour : #voyage intensif à base de farines aux hormones, contamination aux métaux lourds, additifs pour colorer le chair du poisson. Difficile de s'y retrouver.



Un produit d'exception



LES ALTERNATIVES VÉGÉTALES À LA VIANDE

20 mars 2018 Vanessa Non classé Laissez un commentaire

50% des Français déclarent vouloir augmenter leur consommation de produits végétaux*. Que vous soyez végétarien, vegan ou simplement à la recherche d'**alternatives végétales** et équilibrées pour réduire votre consommation de viande, il existe de nombreuses variantes qui vous permettront de faire le plein de protéines. En voilà six.

Le tofu

C'est généralement le produit auquel on pense en premier lorsque l'on parle d'alternative à la viande. Originale de Chine, le tofu est fabriqué à partir de jus de soja caillé. Il peut se présenter sous plusieurs formes avec différents parfums et textures. Facile à digérer, le tofu est également une bonne source de fer, de vitamine B et de calcium.

Souvent accusé d'être peu goûteux, le tofu a la particularité d'absorber rapidement les saveurs des aliments avec lesquels il est préparé : vinaigrette, sauce, marinade... de nombreuses options sont possibles.

Teneur en protéines : environ 10g de protéines pour 100g





JUBILES, NOTRE PRODUCTEUR DE JUS DE FRUITS ET LÉGUMES BIO

12 décembre 2018 • Mélanie Fromont • Découverte, Producteur Chéri • Commenter

De mois-ci, on vous présente Jubiles, un atelier tout nouveau, tout bio qui a vu le jour cet été. C'est notre producteur de jus de fruits et légumes bio aux mélanges aussi surprenants que savoureux.

Vous les trouverez sur notre site, il la carte des entrées Jubiles, c'est le pari prometteur de deux amis qui ont de l'or dans les mains et des idées plein la tête. Ils vont encore plus loin avec un atelier de boissons à base de Kombucha, Kombuchá, kézako ? On vous dit tout un peu plus bas !



Mais qui est Jubiles ?



CHRISTOPHE, NOTRE CHAMPION DES CHAMPIGNONS

24 janvier 2018 • Victoria • Découverte, Producteur Chéri • Laisser un commentaire

Lui, c'est Christophe. Ça fait un paquet d'années qu'il produit des champignons - de Paris, des pleurotes et bientôt des shiitake - dans sa carrière de l'Aisne. Quand on passe le voir, il est discret, réservé, presque timide. Mais dès qu'il se met à parler de ses champs, ses yeux pétillent.



Quand on a visité la production de Christophe pour la première fois, on a tout de suite vu qu'il était ultra-passionné. Il faut dire que dans sa famille, on est cultivateur de champignons de père en fils : ici, on travaille à l'ancienne, à la main et en petite équipe. Le genre d'entreprise qu'on privilégie pour nos matières premières. Chaque semaine, on reçoit le fruit de leur travail. De jolis champignons de Paris fraîchement envoyés de Picardie.



UNE AFFAIRE DE FAMILLE

26 février 2018 • Vanessa • Découverte, Producteur Chéri • Laisser un commentaire

Perchée sur les Monts de Laonaise, la charcuterie Milas produit toutes les charcuteries utilisées dans nos recettes. On aime bien sûr leurs produits, mais aussi le fait que leur aventure soit familiale. Elle a parcouru, du chemin, depuis l'époque où elle faisait des marchés pour revendre la production de autres salaisons du coin ! Depuis qu'elle s'est lancée en 1995, la famille est l'une des plus réputées de la région.

Qui se cache derrière Milas ?

Akim et Marie-Hélène, suivis par leurs deux enfants, Pierre et David. Une dizaine d'employés travaillent en plus sur les différentes étapes de production.





Toutes nos merveilleuses recettes

[Les Entrées](#) ·
 [Les Plats](#) ·
 [Les Desserts](#) ·
 [Les Boissons](#) ·
 [Autres](#)

Trier par...



Dip de carottes à la tunisienne

Les carottes pour la bonne mine, le citron pour le soleil, la harissa pour la chaleur. Un concentré des beaux jours à tartiner (vendu sans pain).



Pintade laquée au miel, purée panais-pomme

Un filet de pintade moelleux à déguster avec une purée de panais aux arômes subtils de pomme et gingembre. À napper d'une sauce aux notes de miel.



Rillettes de poulet moutardées

Des filets de poulet finement rôtis et effilochés, assaisonnés de moutardes et de noixettes. À étaler généreusement sur un morceau de pain ou à déguster directement à la fourchette.





L'origine, ça compte

Parce que la feta n'a pas le même goût qu'un "fromage de brebis" lambda.

O Pour nos approvisionnements en matière première, on privilégiera toujours des appellations d'origine protégées ou contrôlées. Parce que c'est un excellent moyen de savoir d'où viennent les produits qu'on utilise, ça garantit des savoir-faire et des expertises mais aussi un goût vrai et unique.

Par exemple, notre burrata et notre mozzarella viennent d'Italie et la plupart de nos fromages sont issus d'appellation d'origine contrôlée ou protégée. Notre parmesan, c'est du parmigiano reggiano AOP, **fabriqué en Italie et pas un ersatz industriel.**

Et notre jambon de Parme ? On vous le donne dans en mille : il vient de Parme ! D'abord, **ça signifie que ce n'est pas n'importe quel jambon cru.** Ça veut dire qu'il est salé au sel de mer par des maîtres saleurs et affiné au moins douze mois (24, en l'occurrence). Et des histoires comme ça, on en a des tonnes !

Par ailleurs, **on a choisi de travailler avec des ingrédients français quand c'est possible.** Notre sucre, notre beurre, notre farine, la plupart de nos viandes et tous nos fruits et légumes – à l'exception des fruits exotiques – sont français. Parce qu'un aliment qui vient de près est un aliment frais !

Retrouvez l'origine de nos produits en cliquant sur nos fiches produit.

Regarder ce qu'on mange *en face*

*Parce que personne n'a envie de manger
des œufs de poule sans bec ni plumes.*

Pesticides, OGM, maltraitance animale... Chez Frichti, on n'a pas envie de culpabiliser à cause du menu du jour. Alors on ne cuisine que des ingrédients qui n'abiment pas la planète, issus de filières bio ou responsables,

Nous avons décidé de passer en bio les fruits et légumes les plus exposés aux pesticides, ainsi que ceux qu'on n'épluche pas ou ceux qui poussent en dehors de la terre. Ça veut dire qu'ils sont produits dans de meilleures conditions et garantissent un mode de culture et d'élevage sans produits chimiques.

Nos œufs aussi sont bio, de catégorie dite 0. Ça veut dire que les poules sont élevées en plein air avec de la place pour gambader et nourries avec une alimentation biologique. Et vous savez quoi ? Ça donne un goût bien meilleur que quand les poules sont enfermées dans des hangars sans jamais voir la lumière du jour.

Nos poulets sont fermiers et Label Rouge. Ils vivent donc en plein air toute la journée et vivent en moyenne deux fois plus longtemps que des poulets standards. C'est meilleur pour les bêtes en question, la planète... et les papilles !



Attendre *les bonnes saisons*

Parce que les tomates en hiver, c'est dégueulasse.

03

Et que les melons sont vraiment meilleurs l'été. **En fait, tous les fruits et légumes – et même les poissons ou les fromages – sont meilleurs quand ils sont cuisinés pendant la pleine saison.** Non seulement ils ont plus de goût, mais ils sont aussi bien moins chers. Parce que oui, vous pouvez trouver des fraises qui ont poussé sous serre en février. Mais elles n'ont aucun goût et elles ont grandi à grands coups de pollution... et on vous laisse appeler votre banquier si vous en voulez une barquette !

Pour vous dire toute la vérité : **nous utilisons néanmoins quatre produits toute l'année. Il y a des tomates cerises qui ont mûri sous le soleil italien avant d'être confites et conservées dans l'huile d'olive. Et trois autres qu'on congèle.** Les petits pois, parce que la pleine saison ne dure que deux mois et que la congélation permet de l'allonger de quelques mois. Il y a les poivrons, parce qu'on aime trop ça et que ça va avec tout. Et enfin, il y a les pommes (celles que nous cuisinons, pas nos petites pommes Ariane bio). Ces ingrédients, **nous les utilisons parce que nous savons qu'ils sont récoltés à la bonne saison** avant d'être congelés... et parce que ce sont des produits que nous avons testés et qui nous donnent entière satisfaction côté goût !

Il y a un homme *derrière votre carotte*

*Tout le monde ne sait pas traire
une vache ou faire pousser une carotte.*

O Tous les jours, Philippe se lève très tôt – bien avant le lever du jour – pour aller nourrir sa grosse soixantaine de vaches, les traire, donner du lait aux petits veaux... Et c'est avec son lait et celui d'autres fermiers bretons et normands que Jean-Yves Bordier fabrique son beurre.

Pour Terres de Café, Christophe Servell fait littéralement le tour du monde à la recherche des meilleurs grains avant de les torréfier et d'élaborer des blends lui-même à Paris.

Lorsque nous demandons du fromage blanc à Pascal Beillevaire, nous savons qu'il le confectionne pour nous, à la demande, avec du lait traité le matin-même dans les fermes alentours.

4 **Travailler en direct avec nos primeurs**, notre fromage, notre crémier, notre boucher, notre volailler, notre boulanger... c'est évidemment l'assurance qu'ils ont le même niveau d'exigence pour vous que nous et la possibilité de leur demander 100% de transparence. Mais c'est aussi le seul moyen de **défendre le travail de centaines d'hommes, de femmes et de savoir-faire**.
Et ça, dans l'assiette, ça goûte !





«Il est frais mon poisson, il est frais !»

*Chez Frichti, pas besoin de demander
si notre poisson est frais.*

05

C'est simple, nous n'avons **pas de stock de produits frais**. Nous recevons tous nos fruits, nos légumes, notre viande, notre poisson chaque matin... et nous les cuisinons dans la journée.

Il y a même certains ingrédients qui ne sont produits que sur demande. Par exemple, notre mozzarella AOP est confectionnée pour vous le mardi en Italie pour une livraison le jeudi. Et le fromage blanc Beillevaire est produit à la demande, avec du lait frais du jour. Tout simplement parce que les produits frais sont bien meilleurs d'un point de vue gustatif que ceux qui traînent dans un frigo depuis trois jours.

Cuisiner comme à la maison... *(mais en mieux)*

Que des produits dont vous savez prononcer le nom !

E423, huile de palme, orthophosphate monocalcique, lactosérum en poudre, carbonate acide de sodium...

Chez nous, rien de tout ça ! **Pas d'additifs ni de conservateurs. Nous cuisinons comme vous.** Enfin... avec ce que vous pourriez avoir dans vos placards, puisque nous avons quand même des chefs en cuisine ! :)

Et cet engagement est le même pour les produits d'épicerie que nous dénichons pour vous. Prenez notre pâte à tartiner : elle est bio, **garantie sans huile de palme**. Ou notre crème d'olives de Kalamata Kalios, préparée avec des olives, de l'huile d'olive et c'est tout. Dans nos chips Sur le Sentier des Bergers, il y a des pommes de terre, de l'huile et du sel. Idem pour nos sardines en boîte Albert Ménès : sardines, huile d'olive vierge extra et sel. **Rien d'autre, parce qu'en vrai, il n'y a pas besoin de plus.**

Retrouvez la liste complète des ingrédients en cliquant sur nos fiches produit.





Goûter *encore et encore*

*Parce que c'est le seul moyen de savoir
si c'est bon... et que ce n'est pas la partie
la plus dure du boulot !*

Pour arriver à notre carte, chaque recette imaginée par les chefs est testée par l'équipe en cuisine. Si elle passe ce premier tour, on la fait goûter... à toute l'équipe ! Le plat doit alors obtenir une note de 4 sur 5. Et s'il accède au tour suivant, le plat est testé par vous, lors de la semaine de lancement, avant d'être de nouveau passé au crible de temps en temps. **Et vous avez le dernier mot** ; les recettes qui n'obtiennent pas la note de 4 sur 5 sont retravaillées selon vos retours... ou purement et simplement supprimées de notre carnet !

Tout ça pour dire que les plats que vous voyez depuis longtemps à la carte, c'est vraiment la crème de la crème ! Ça, c'est le processus pour savoir si une recette mérite d'être à la carte.

Ensuite, tous les plats sont goûtés chaque matin par nos chefs, pour contrôler la qualité de ce qui a été préparé. **Notre cuisine est une cuisine maison et artisanale, bien loin des plats standardisés ou des recettes industrielles.** Alors nous vérifions tout : dressage, assaisonnement, cuisson... et surtout la qualité de l'approvisionnement, parce que ça qui fait le succès de notre cuisine !

*Vous voulez tester les plats en avant-première ?
Inscrivez vous via jeveuxgouter@fricht.co*

Le GUIDE des meilleurs produits de Paris



Bien manger pour de bon (mais où ?)

Chez Frichti, on a envie d'aider les Parisiens à bien manger tous les jours ! Oui, il y a déjà Frichti à portée de clic... mais il y a aussi les bons artisans parisiens. Encore faut-il les connaître !

Alors pour votre deuxième commande, on a décidé de partager avec vous tous nos coups de cœur. On a d'ailleurs décidé de travailler avec certains d'entre eux !

Nous avons parcouru Paris en long, en large et en travers en quête des meilleures adresses et des petites pépites de Paris, toujours à la portée de toutes les bourses. Et la bonne nouvelle, c'est qu'on a forcément déniché quelque chose près de chez vous. Ce serait dommage de ne pas vous faire votre propre avis ;)

FRICHTI

Le GUIDE des meilleurs produits de Paris



1 / La meilleure bière

La plus belle blonde de Paris c'est elle. Hyper légère et hyper fraîche, la BAPRAP est la seule bière entièrement brassée à Paris, du concassage des grains jusqu'à l'embouteillage. Et on a un vrai faible pour l'Originale, une pale ale rafraîchissante avec des notes d'agrumes très agréables et une légère amertume en fin de bouche. Brassée à Paris par eux, Bue à Paris par nous.

Brasserie Babrap, 79, rue Saint-Maur, 75011 et dans certaines caves bien approvisionnées. À partir de 3€.

2 / Le meilleur vin

Ce qu'on aime dans la Cave de Belleville, c'est que c'est à la fois une cave et une épicerie fine. Une cave vivante pour du vin vivant en somme, puisque la plupart des vins sont biologiques ou biodynamiques et vinifiés selon une approche naturelle. Il n'y a qu'à goûter White is Rouge, un vin rouge franc et fougueux signé Gregory White, à glouglouter (avec modération) sur de la charcuterie.

La Cave de Belleville, 51, rue de Belleville, 75019. À partir de 11,30€.

3 / Le meilleur saucisson

Vous le trouvez dans le repaire des Parisiens amateurs de produits franc-comtois : La Jurasserie Fine. Une foudrille de bons produits à tendance bio, signés par de petits producteurs jurassiens sélectionnés par Jean-Philippe Favre, le taulier du lieu. Sur place une envoiante odeur de charcuterie et de fromage. Difficile de n'en choisir qu'un, alors jetez-vous sur le saucisson nature bien sec qui vous fait de l'œil en vitrine... avant d'en goûter d'autres !

La Jurasserie Fine, 6 bis, rue Ravignan, 75018. À partir de 6€.

4 / La meilleure côte de bœuf

Légendaire pas de porte rue du Faubourg Saint-Honoré, fournisseur de grandes tables, dont celles de l'Élysée, spécialiste de la maturation et de la découpe : les Boucheries Nivernaises sont un incontournable pour tous les viandards parisiens. La côte de bœuf y est persillée, juteuse, moelleuse et à un tarif très abordable quand on voit ce qui se pratique à Paris. Et pour ce qui est de la cuisson, on vous conseille de suivre ceux de l'équipe : ils savent y faire.

Boucheries Nivernaises, 99, rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008. À partir de 28€ le kilo.

9 / Le meilleur jambon

Le Prince de Paris d'Yves Le Guel, c'est le jambon qu'on aime cter dans les soirées de foodies et celui qui fait fureur dans les sandwichs et les pique-niques. Rien à voir avec les jambons du supermarché pleins de colorants. Et contrairement à certains jambons industriels, il est entièrement façonné à la main et préparé avec du sel de Guérande... et une seule cuisse d'un seul cochon. Mieux qu'un prince, un roi !

Charcuterie Timbaud, 84, rue Jean-Pierre Timbaud, 75011 et dans quelques charcuteries bien achalandées. Environ 25€ le kilo.

10 / La meilleure brioche

La spécialité de la boutique Pralus, c'est la praluline, une brioche ultra moelleuse avec des pralines qui fondent dans la bouche. Beurée et aérée comme il faut, le genre de saveurs qui s'installent dans nos mémoires gustatives. Puyez avant de devenir accro !

Pralus, 44, rue Cler, 75007 et deux autres boutiques à Paris. 12,5€ les 600g.

11 / La meilleure pâte à tartiner

Plutôt qu'une pâte à tartiner à l'huile de palme, on en a déniché une autre à La Mère de Famille, au vrai goût de noisettes. Ne soyez pas surpris par sa couleur franchement foncée, c'est simplement le signe qu'elle est bien chocolatée et contient 50% de noisettes du Piémont, réputées les meilleures au monde. Sans huile de palme, évidemment.

À la Mère de Famille, 107 rue Jouffroy-d'Abbans, 75017, et onze autres boutiques dans Paris et ses alentours. À partir de 11,50€ les 500g.

12 / Les meilleurs bonbons

Papabubble, c'est 50 mètres carrés où les bonbons sont fabriqués à la main – il n'y pas la moindre machine sur place –, à la vue de tous, puis vendus aux gourmands ! Dans ces sucreries, il n'y a ni gélatine, ni gluten, ni lactose, ni traces de fruits à coque et les colorants sont garantis sans composants d'origine animale. Et surtout, on reconnaît le goût des parfums sans avoir à regarder le nom sur l'étiquette !

Papabubble, 36, rue des Petits Champs, 75002. À partir de 4€.

17 / Le meilleur saumon fumé

Du saumon subtilement fumé au bois de hêtre et salé au sel sec, sans colorant ni conservateur. À ce prix-là, quand on connaît l'exigence de qualité de cette maison familiale, c'est une affaire en or ! Profitez-en pour faire d'une pierre deux coups : leurs blinis sont aussi les meilleurs de Paris.

La Maison Nordique, 221, rue du Faubourg Saint Honoré, 75008 et dans quelques épiceries fines parisiennes. À partir de 10€.

18 / Le meilleur cornichon

La Maison Marc, c'est le dernier producteur français de cornichon. Ramassés à la main, ils sont extra croquants, très savoureux et la saumure est subtilement parfumée. Parce que vous n'allez pas accompagner le meilleur pâté de Paris d'un mauvais cornichon.

Disponible chez La Charcuterie Verot, 3, rue Notre-Dame-des-Champs, 75006 et à La Grande Epicerie de Paris. À partir de 7€50.

19 / La meilleure tartinaide

Superillettes aux gros morceaux, marinades de vrais légumes ou crèmes onctueuses... Chez Superproducteur, ils travaillent exclusivement en direct avec des artisans français et italiens, pour créer des petits pots dignes de ceux de nos grands-mères et nonnas. Difficile de revenir aux tartinaides sous vide ensuite.

Disponible chez La Fine Moustache, 76, Boulevard de la Villette, 75019 et dans quelques épiceries fines parisiennes. À partir de 5€90 à Paris, 12,5€ les 600g.

20 / La meilleure huile d'olive

Depuis 1868, la maison Nicolas Alziari élabore des grands crus d'huile d'olive à partir d'olives mûres récoltées à la main sur toute la Côte d'Azur puis pressée sur meules de pierre dans les moulins de la maison. La cuvée prestige est douce et fruitée et laisse un petit goût d'été dans la bouche.

Disponible chez Appellations d'origine, 26, rue Lepic, 75018 et dans quelques épiceries fines parisiennes.

SOMMAIRE

1. MÉTHODOLOGIE

2. ÉTUDE DE CAS : FRICHTI

3. BILAN

4. BONUS

LES ENJEUX DU BIEN MANGER A DOMICILE

SOMMAIRE

1. MÉTHODOLOGIE

2. ÉTUDE DE CAS : FRICHTI

3. BILAN

4. BONUS

MERCI

QUALIQUANTI |
CREATIVE INTELLIGENCE

12bis rue Desaix – 75015 Paris
Tél : 01.45.67.62.06
Site : www.qualiquanti.com
Blogs : www.marketingetudes.com,
www.brandcontent.fr

Daniel BÔ
CEO & Founder
daniel.bo@qualiquanti.com

CONCURRENCE





LE TEMPS DES TERRASSES

Vous reprendrez bien
un peu de printemps ?

LIVRÉ A

Quelle est votre adresse ?

VEN

20

DIM

22

LUN

23

MAR

24

MER

25

ENTRÉ

Quand souhaitez-vous manger ?



ENTRÉES

PLATS

PETITES PLATS

DESSERTS

EXTRAS

BOISSONS

ENTRÉES

Plutôt tartable ou velouté ?



Oeufs brouillés plein air à la ciboulette fraîche



À RÉCHAUFFER

4,75€



Soupe glacée au concombre & au yaourt grec



2,10€



Butternut rôti, avocat & vinaigrette au tamarind



2,75€



Compote de tomate & poivrons, halloumi gratiné



À RÉCHAUFFER

3,50€



La signature



FOODCHÉRI

MAKE LUNCH GREAT AGAIN*
Plats faits maison à 3 clics de vous

FOODCHERI.COM

avec le code **CODE-METRO**

Quinoa et épinard Bio

Huile d'olive AOP de Kalamata

Salmon d'Écosse Label Rouge

Riz noir Bio d'Australie

Chou rouge à la Viet Nam

FOODCHÉRI

BIEN MANGER PREND DU TEMPS, PAS FORCÉMENT LE VÔTRE
Plats faits maison à 3 clics de vous

FOODCHERI.COM

avec le code **CODE-METRO**

Beurre de Bretagne

Fromage blanc de Lorraine

Pois chiches Bio

Brocoli

Carottes

Patates douces

FOODCHÉRI

MANGEZ BIEN MIEUX!

Plats frais du jour dès 6.90€
Cuisinés par nos chefs
Livrés en 3 clics

FOODCHERI.COM

5€ OFFERTS
CODE-METRO

150€ TTC en sus. Taxes de Livraison sur Foodchéri.com
10€ TTC. Code valable jusqu'au 30/04/2021

www.mangerbouger.fr

COCO LIME FISH BOWL - 10,4€

FOODCHÉRI

MIDI À VOTRE PORTE

La livraison des plats faits maison chez vous en 30 minutes

FOODCHERI.COM

ON A UN NOUVEAU SITE !



Certains d'entre vous l'ont peut-être déjà remarqué... Notre site est tout beau tout neuf. On vous fait les présentations ?

Navigation fluide, look carrément canon et nouvelles fonctionnalités ! Depuis quelques jours, notre site est flambant neuf. Il va encore évoluer dans les prochains jours, mais vous pouvez déjà découvrir...

Un espace client plus pratique

Vous pourrez retrouver (et modifier) toutes vos infos personnelles encore plus facilement qu'avant. Code parrain, cagnotte, factures, historique de vos commandes : tout est là !

Des infos nutritionnelles claires

Chez FoodChéri, on aime la transparence. Alors on a relifté la présentation de nos plats pour des informations nutritionnelles compréhensibles, même quand on a pas un diplôme de diététicien.

Et pour finir...

Agathe, notre designer, a imaginé des petites animations qui dynamisent le site et lui permettent de gagner en clarté. Ou comment avoir le sens du détail, dans l'assiette comme en ligne.



Des plats ultra-frais

faits avec des produits de qualité
et beaucoup d'amour dans notre
cuisine de Montreuil.



Sélectionnez

le jour, l'heure et l'adresse à laquelle
vous souhaitez être livré, que ce soit
en pré-commande ou dernière minute.





Un SMS arrive

lorsque le coursier est au bout de la rue. Il n'y a plus qu'à réchauffer, puis vous régaler.



Parrainez vos amis

et partagez 10€ lors de leur 1ère commande. Ça donne envie de faire tourner **CEST PARTI** ns plans.



PETITES FAIMS

Pour les enfants (ou les petits appétits)



KIDS - Dinde rôtie, purée de patate douce, creamed spinac...

À RÉCHAUFFER

5,95€



KIDS - Fusilli bio à la crème de courge



À RÉCHAUFFER

4,95€



KIDS - Fagotini au fromage & crème d'épinard



À RÉCHAUFFER

5,40€



KIDS - Poulet, crème de chou-fleur & ketchup maison



À RÉCHAUFFER

4,95€



PLATS

Garantis anti-fringales



Bobotie, riz aux amandes

À RÉCHAUFFER

7,95€



Poulet doré, riso IGP au thym,
salade de chou & sauce au ...

CHAUD OU FROID

8,40€



Gratin de penne bio aux
champignons, épinards bio &...



À RÉCHAUFFER

6,90€



Penne IGP au pesto de poivrons
rouges et au poulet

À RÉCHAUFFER

7,40€



Poulet korma



À RÉCHAUFFER

9,95€



Casarecce IGP au pesto de
roquette et haricots verts



À RÉCHAUFFER

6,90€



Fusilli IGP, saucisses Label
Rouge et artichauts



À RÉCHAUFFER

8,50€



Hachis parmentier de bœuf



À RÉCHAUFFER

6,90€



DESSERTS

Du plus léger au plus gourmand



Yaourt vanille de la ferme des Peupliers

1,95€



Yaourt au citron de la ferme des peupliers

1,95€



Yaourt à la fraise de la ferme des Peupliers

1,95€



Comme un Fontainebleau

3,10€



Comme un banoffee

3,50€



Fondant choco marron

3,10€



Fromage Blanc du Limousin,
sauce miel & citron

2,70€



Shake de fruits exotiques:
Ananas, pomelo, mangue, kiwi,...

3,95€





Votre adresse

Votre horaire

- ENTRÉES
- PLATS
- KIDS
- DESSERTS
- EXTRAS
- BOISSONS

ENTRÉES





ENTRÉES PLATS KIDS DESSERTS EXTRAS BOISSONS



PLATS



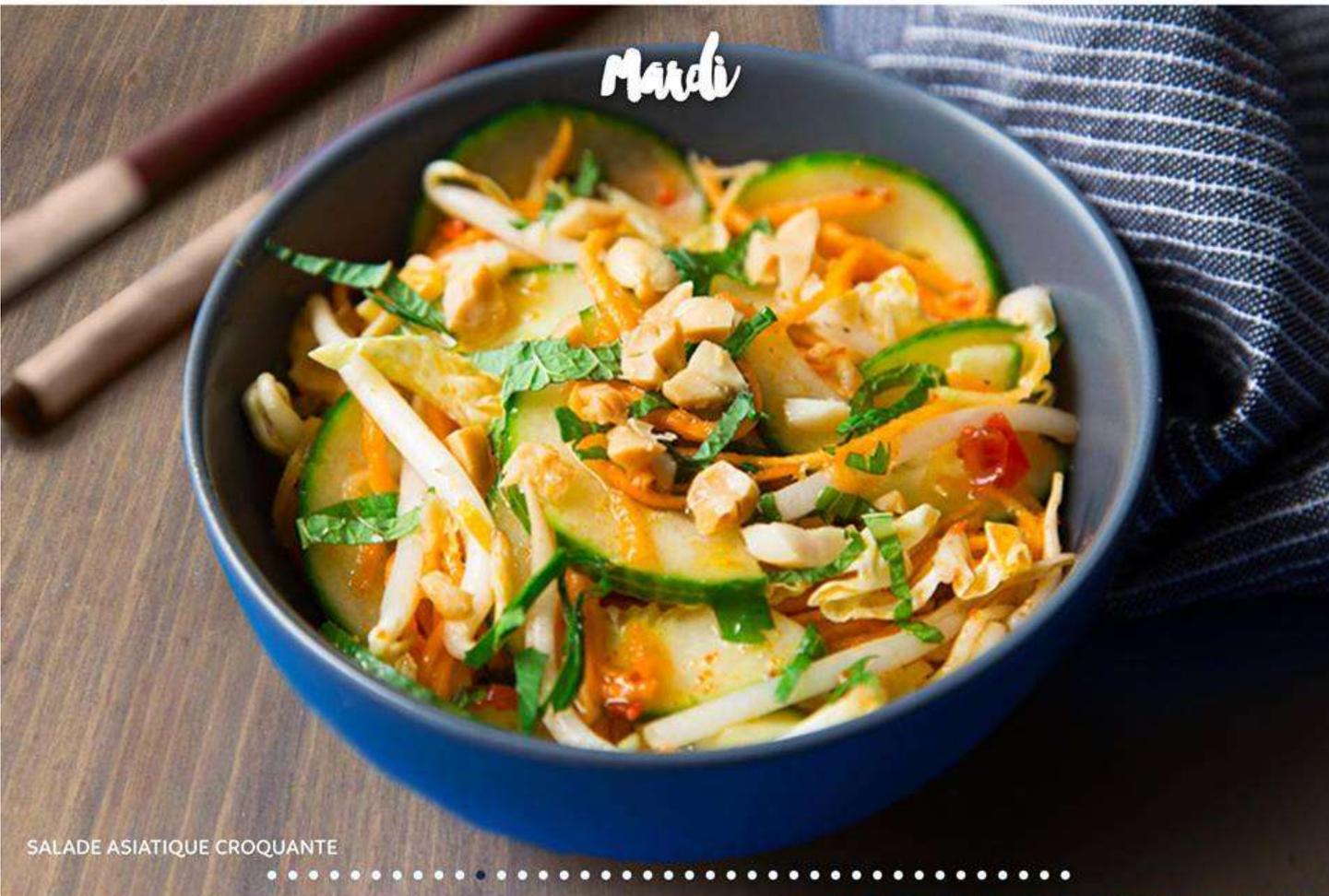
ENTRÉES PLATS KIDS DESSERTS EXTRAS BOISSONS

PLATS





Mardi



SALADE ASIATIQUE CROQUANTE





AUJOURD'HUI SEULEMENT : -20% SUR VOTRE 1ÈRE COMMANDE AVEC LE CODE BIENVENUE

Vos repas ultra-frais cuisinés par nos chefs

Livrés chez vous et prêts en 2 minutes

Découvrir



Vous choisissez

votre formule sans engagement.
Pause possible à tout moment.



on cuisine pour vous

des recettes variées,
avec de bons produits frais



et on vous livre

gratuitement à la maison ou bureau,
partout en France



Qu'est ce que FoodChéri ?



par Laurent

FoodChéri est un restaurant virtuel, sans salle, qui vous livre de bons petits plats, au bureau ou chez vous, au déjeuner ou au dîner.

En gros, nous cuisinons, vous choisissez, nous vous livrons, et vous dégustez.

Nos chefs talentueux cuisinent chaque jour des plats maison préparés à partir de produits frais et de qualité. Nos produits sont sourcés chez des producteurs passionnés puis transformés en de bons petits plats. On favorise les produits locaux cultivés ou élevés avec amour. Ainsi, nous vous proposons une dizaine de plats à notre carte, ainsi que des entrées, des desserts et des boissons afin d'accompagner votre repas.

Les recettes proposées changent chaque jour ou presque: vous y trouverez des plats gourmands, végétariens ou non, healthy ou comfort food, plus riche tel un antidote aux jours gris.

Vous choisissez votre créneau de livraison et nous vous livrons en deux roues, dans tout **Paris ainsi qu'une partie de la petite couronne**, à vélo ou en scooter.

Comment choisissez-vous les ingrédients ? Où les achetez-vous ?

 par Laurent

Nous travaillons dans le respect de la Terre et de ceux qui s'évertuent à la chérir pour en récolter le meilleur.

Cela signifie que nous utilisons aujourd'hui, **plus de 60% de produits vertueux dans nos recettes**. Ceux-ci sont sélectionnés avec soin pour favoriser l'agriculture biologique et raisonnée, les producteurs et acteurs locaux ou en circuits courts et nous privilégions les indicateurs de qualité tels que les labels AOP / AOC, Label Rouge, IGP,...

Nous faisons cela avec l'aide de nos producteurs que nous connaissons bien, puisque nous privilégions les relations sans intermédiaires afin de mieux rétribuer chaque membre de la chaîne.

Et ce n'est qu'un début. Voici ce sur quoi nous nous engageons :

- 1 **100% produits frais et de saison** Primauté aux produits bio et labellisés. Toujours zéro additifs, zéro colorants, zéro conservateurs.
- 2 **Agriculture bio** Céréales 100% bio. Priorité au bio dans tous nos approvisionnements.
- 3 **Veau et Porc 100% labellisé** Approvisionné en circuit court pour vous garantir le meilleur.
- 4 **Volaille Bleu-Blanc-Coeur** De la volaille plus saine pour l'homme et plus respectueuse de l'environnement.
- 5 **Pêche durable** Poissons sauvages issus d'une pêche responsable, consciente des ressources halieutiques.
- 6 **Circuits courts** Pour une traçabilité optimale et une rétribution équitable des producteurs.

Tous les produits sont-ils frais et faits maison ?

 par Laurent

Tous nos plats sont préparés dans nos cuisines par nos chefs à partir de produits sélectionnés avec soin. Nous privilégions **toujours les produits frais, de saison, locaux et issus de l'agriculture raisonnée.**

Bien manger devrait être accessible à tous

Nous souhaitons démocratiser une alimentation saine et durable. Pour cela, nous court-circuitons les intermédiaires en mettant en place des partenariats avec des producteurs et des coopératives. Nous nous tournons vers le bio et l'agriculture responsable et facilitons une consommation raisonnée de viande en proposant une sélection de plats végétariens.



Utilisez-vous des produits surgelés ?

Quand aucune autre solution n'est possible, nos chefs peuvent être amenés à cuisiner en utilisant un ingrédient surgelé. C'est par exemple le cas des crevettes : il est presque impossible de trouver des crevettes fraîches et crues, puisqu'elles ne se pêchent pas dans les eaux françaises.

Les producteurs Foodchéri

Millas, notre atelier d'excellence pour le porc !

 par Laurent

Tout est bon dans le cochon... Seulement s'il est bien élevé ! C'est pour ça qu'on a choisi le savoir-faire de Millas.

Pionniers dans leur domaine et charcutiers engagés, ils militent pour un élevage respectueux des bêtes et des hommes, pour une viande toujours plus riche en goût et de grande qualité. Millas travaille avec 3 éleveurs de la région, tous situés à moins de 30 km de l'atelier. Élevés pendant 8 mois sur la paille, les cochons sont nourris au grain. Leur nourriture est constituée de céréales garanties sans OGM, et majoritairement cultivées par les éleveurs.



Mathieu, notre producteur qui à la patate !

 par Laurent

Nous sommes très fiers de vous présenter Mathieu, notre producteur de **pommes de terre**.



Il a 35 ans, habite dans l'Aube et travaille en circuit-court avec ses clients. La culture de la pomme de terre est inscrite dans son arbre généalogique puisqu'elle se pratique depuis plusieurs générations dans sa famille. Dans son exploitation, Mathieu contrôle tout, bien avant la fourche et presque jusqu'à la fourchette (puisque ça, c'est notre job chez FoodChéri) !



DIFFICILE DE FAIRE PLUS SIMPLE

Cette semaine, on met les petites pousses de Paysan Urbain à l'honneur. Un produit frais, local, savoureux... Et très simple à cultiver.



1. Les graines de légumes ou d'herbes sont semées dans des bacs contenant du terreau



2. Les pousses sont récoltées à la main, les bacs passent chez le « coiffeur »



3. Les graines germent, les premières pousses apparaissent, grâce aux bons soins des paysans urbains



4. Les pousses sont ensuite emballées et passent au packaging, et sont prêtes pour la vente

Ensuite, on les utilise dans nos recettes. Aujourd'hui, par exemple, vous pouvez les retrouver dans le Tokyo veggie bowl. Bon appétit !





foodcheri • S'abonner
Montreuil, Île-De-France, France

foodcheri Vous a-t-on déjà présenté notre chef Sébastien ? Bras droit de Franck et responsable de toute la brigade, il veille également à la bonne réalisation de toutes nos recettes. Humoriste, acteur et chanteur à ses heures perdues, c'est un peu de le roi de la blague pourrie et des moments de grands blancs à table le midi, même s'il trouve toujours un(e) acolyte pour rire de son humour complètement abstrait. Bref, Sébastien, un artiste incompris, mais aussi un as de la cuisson et des découpes en tout genre, qui sera toujours au top pour faire sortir de bons petits plats de notre cuisine 🍴

foodcheri #cooking #cuisine #cuisiner #restaurant #chef #chefslife #food #bienmanger #paris #startup #foodtech #frenchtech #livraisonparis #parisianfood #frenchfood #manger #eatparis #eatinparis



109 J'aime

le 27 février



foodcheri • S'abonner
Montreuil, Île-De-France, France

foodcheri Notre salt bae à nous s'appelle Valentin, et plus qu'ajouter du sel pour assaisonner les plats, c'est avec magie qu'il orchestre avec l'équipe la production de tous nos bons petits mets. Membre de la dream team seconds de cuisine, il assure sur tous les plans: de la découpe à la mise au chaud, en passant par la cuisson et parfois, la réalisation de quelques recettes. Un peu coquin, assez malin, il n'est jamais avare de bonnes blagues ou de curieuses histoires, que ce soit pour les raconter ou les écouter. Un cœur d'or, un homme fort, absolument fan de son chat, qui a gentiment pris le temps aujourd'hui de m'annoncer un chouette poulet à la crème et à la moutarde pour le repas du personnel. On a hâte, it's a kind of magic 🍴 #saltbae

foodcheri #cooking #cuisine #cuisiner #restaurant #chef #chefslife #food



160 J'aime

le 27 février

Ajouter un commentaire...



foodcheri • S'abonner
Montreuil, Île-De-France, France

foodcheri Good morning Paris ! Les vacances au ski c'est peut-être fini, mais heureusement on a de quoi vous régaler toute la semaine 😊 Pas le temps de niaiser pour nous aujourd'hui, nos cuisiniers sont remontés à bloc, on travaille au rythme trépidant du fréssissement des sauteuses, et les effluves aux arômes sucrés qui s'échappent des fournaux viennent entraîner agréablement nos bureaux. Boring, le lundi ? Ah ben non, pas pour nous 😊 Bonne semaine à tous ! 🍴



502 vues

le 27 février

Ajouter un commentaire...



foodcheri • S'abonner
Moulin-Mage, Midi-Pyrénées, France

foodcheri Sortez le beurre du frigo, filez acheter votre pain préféré, et préparez vos meilleurs cornichons : cette semaine on vous parle de Millas, notre charcutier favori made in Moulin-Mage. Fondée en 1995 par Marie-Hélène et Akim Zerouali, la petite entreprise familiale est aujourd'hui devenue une référence en matière de salaisons, d'ailleurs réputées dans toute la région. Nous, c'est entre autres leur jambon sec affiné 12 mois que l'on préfère, fabriqué dans la plus pure tradition, et selon un savoir-faire ancestral. Du saucisson au jambon blanc, en passant par la bougnette ou le pâté de tête, tout est bon dans le cochon, et c'est @charcuteriemillas qui s'en occupe le mieux !

foodcheri #frenchfood #bienmanger #mangerdestrucbons #estparis #restaurantparis ##mangeraparis



140 J'aime

19 MARS



foodcheri • S'abonner
Boulogne-sur-Mer, Nord-Pas-De-Calais, F...

foodcheri Comme des poissons dans l'eau, on vous parle cette semaine de la pêche durable, devenue un de nos critères de sélection incontournable dans ce que que représente chaque jour le travail de nos équipes en termes de sourcing. Poissons sauvages, diversification des ressources, pêche responsable et respectueuse des hommes et de l'environnement...ce sont autant de valeurs qui nous ont amené à vouloir nous mobiliser pour pouvoir profiter de tous les bénéfices de produits de qualité sans pour autant vider les océans. Suivez-nous sur les réseaux ou via nos newsletters et notre blog pour en savoir plus, et rendez-vous sur notre site pour découvrir nos plats de poisson prévus à la carte cette semaine. Bonne semaine !

foodcheri #poisson #fish #market #naturalfood #natural #frenchfood



130 J'aime

19 MARS

Ajouter un commentaires...



FoodChéri ✓

@foodcheri

Accueil

Avis

Publications

Instagram feed

Photos

Vidéos

À propos

Offres

Communauté



J'aime

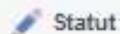
S'abonner

Recommander



En savoir plus

Envoyer un message



Statut



Photo/Vidéo



Écrivez quelque chose sur cette Page...

Avis

4,2 ★★★★★ 384 avis

Service de livraison de nourriture à Paris

4,2 ★★★★★

Toujours ouvert



Très réactif aux messages

Communauté

Tout afficher



J'aime

S'abonner

Recommander



En savoir plus

Envoyer un message

Toutes les photos



FoodChéri

@foodcheri

Accueil

Avis

Publications

Instagram feed

Photos

Vidéos

À propos

Offres







Confirmation de commande

Bonjour Daniel,

Mon nom est Laurant et je suis votre chef de cabine. Notre commandant de bord et sa brigade ont le plaisir de vous recevoir à bord de ce voyage. L'embarquement est à présent terminé. Nous allons bientôt décoller.

L'atterrissage au **12bis Rue Desaix, 75016 Paris, France** est estimé le **Lundi 18 Avril entre 11:45 et 12:15.**

Beau temps sur le trajet sans turbulences.
Vous recevrez un SMS au 06 85 40 50 60 peu avant le décollage de votre commande de nos cuisines.

[Suivre ma commande](#)

Dans vos bagages :

Salade de carottes glacées	1 × 3.10 €
Parmentier de confit de canard à la patate douce	1 × 9.95 €
Lesagnes à la brousse & aux épinards bio	1 × 8.95 €
Fondue de poireau à la vanille et nuage de chou-fleur	1 × 2.95 €
Couverts	1 × 0.00 €
Frais de livraison	1.50€
Total	28.45 €

L'équipage de cabine se tient à votre entière disposition. Vous trouverez une notice de qualité que nous vous demandons de lire attentivement 😊



1er texto

Votre commande est confirmée, suivez-la en temps réel



2e texto

Votre serveur est arrivé, vous pouvez descendre !



Bon appétit !

Suivez les instructions de dégustation et régalez-vous !

[Télécharger ma facture](#)

Disponibilité une fois votre commande terminée

Pour toute demande, écrivez-nous à hello@foodcheri.com
Réponse humaine garantie à la vitesse d'une machine :)

Merci de nous avoir choisi pour votre repas.

VOTRE COMMANDE EST CONFIRMÉE

Récapitulatif de votre commande

Votre adresse : 12bis Rue Desaix, 75015 Paris, France
Votre créneau de livraison : Lundi 16 Avril, 11:45 - 12:15

Salade de carottes glacées	1
Parmentier de confit de canard à la patate douce	1
Lasagnes à la brousse & aux épinards bio	1
Fondue de poireau à la vanille et nuage de chou-fleur	1
Couverts	1

Suivez votre commande en temps réel



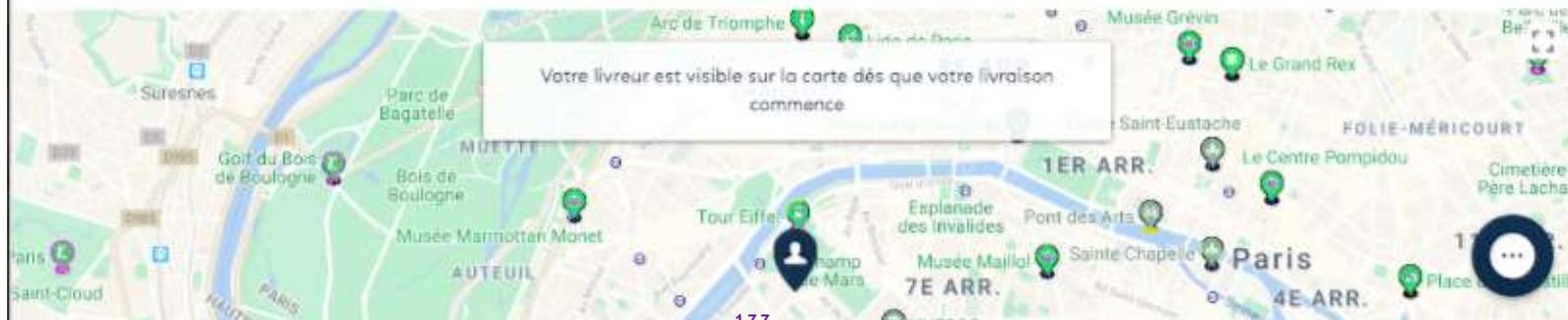


Votre commande

Une question ?

On prépare votre commande

Le Chef ajoute la touche finale à votre repas





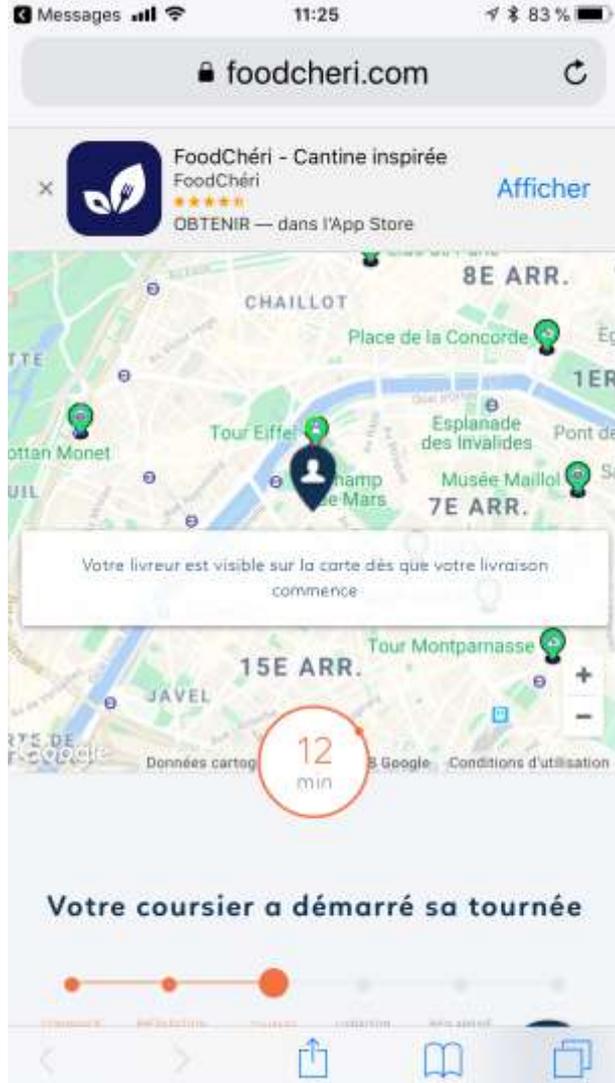
Message
Aujourd'hui 11:24

Merci pour votre commande ! Vous pouvez la suivre en temps réel sur :

Suivre mon livreur
- FoodChéri
goo.gl



Vous pouvez descendre récupérer votre repas, votre coursier Tresor est là dans 2 minutes.





Popchef



01 76 46 02 60

Du lundi au vendredi de 9h à 19h

À propotte

Popchef

Demande de devis

S'inscrire / Se connecter



Panier

Une cuisine de saison
pour des plateaux-repas comme à la maison.

COMMANDER
EN LIGNE

DEMANDER
UN DEVIS



01 76 46 02 60

Du lundi au vendredi de 9h à 19h

À propotte

Popchef

Demande de devis

S'inscrire / Se connecter

Panier

DE 18,90 € À 20,90 €



Menu Veggie

Soupe de poireaux et cébettes
Tortellini Ricotta - Epinards
Suprêmes d'orange et fleur d'oranger
Petit pain traditionnel

Ce menu est composé d'une entrée chaude veggie et sans gluten, d'un plat chaud veggie,



Menu Fishi

Duo de betteraves au pamplemousse, chèvre
Risotto de gambas aux épices cajun
Mousse straciatella et copeaux de chocolat
Petit pain traditionnel

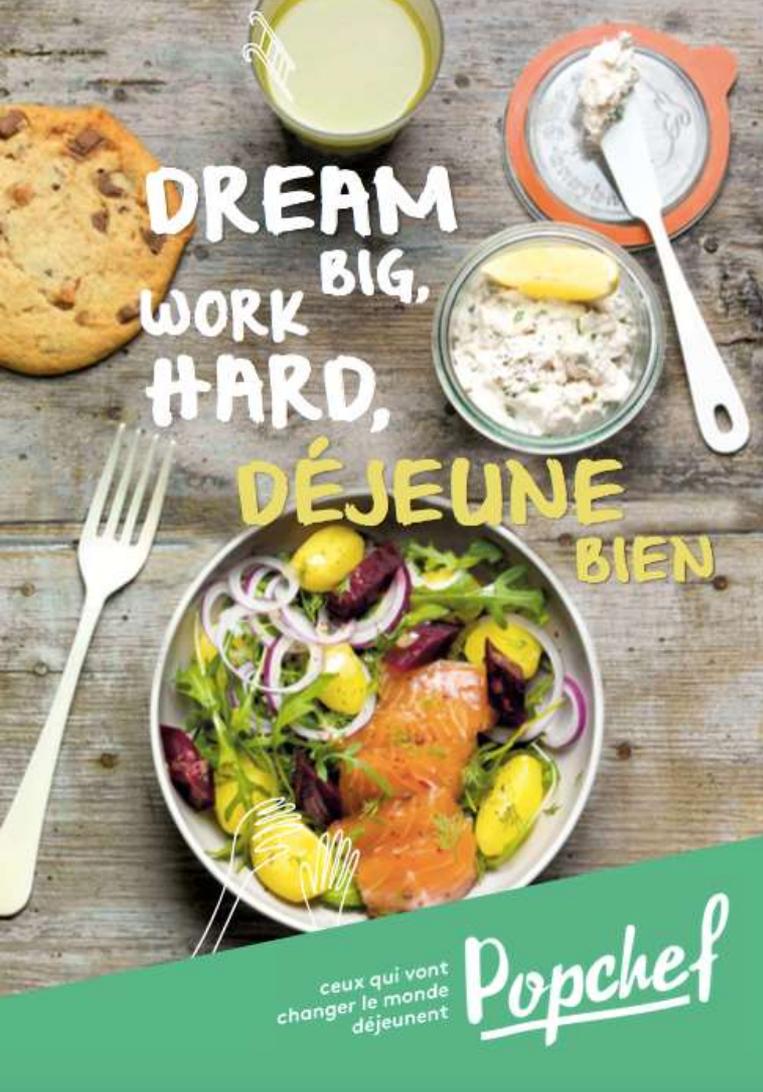
Ce menu est composé d'une entrée froide sans gluten et veggie, d'un plat chaud sans gluten,



Menu Chicken

Rillettes de poulet moutardées
Volaille snackée, pâtes orzo aux courgettes
Compote pomme-cassis & crumble
Petit pain traditionnel

Ce menu est composé d'une entrée froide sans gluten, d'un plat froid, d'un dessert sans gluten



X
POPCHEF



Des ingrédients frais et français



Chez Popchef, nous portons une attention particulière quant à notre impact **écologique** et **sociétal**.

Nos packagings trop mignons



Depuis que Popchef a été créé en 2015, le packaging était au cœur de nos préoccupations. Le plus dur étant d'allier la qualité du packaging avec sa composition, entre un packaging qui tient lors de la réchauffe et un matériau recyclable. Ce défi, on l'a relevé grâce à une équipe motivée et déterminée à mener à bien sa mission. Nous privilégions le packaging en carton, kraft ainsi que des produits réutilisables plutôt que jetables.

Nous continuons toujours à travailler dessus, au quotidien, pour améliorer notre offre et nos packagings.

Stop au gaspillage



Aujourd'hui, plus de 41 200 kilos de nourriture sont jetés chaque seconde dans le monde. Cela représente un gaspillage alimentaire de 1,3 milliard de tonnes d'aliments par an, soit 1/3 de la production globale de denrées alimentaires dédiée à la consommation... Quand on connaît tous ces chiffres, on se dit qu'on a forcément un rôle à jouer là dedans, aussi petit soit-il. Afin de limiter nos pertes et le gaspillage alimentaire, nous donnons nos invendus à des associations ou les revendons auprès de concept anti-gaspillage tel qu'Une Fourmii Verte. Depuis 2015, ce sont des milliers de plats Popchef qui ont pu être récupérés, mangés et à qui nous avons évité un triste sort, celui de la poubelle.

Une livraison éco-responsable



Nous nous sommes engagés pour vous fournir une livraison éco-responsable, à vélo, par notre flotte de livreurs ou bien en scooter/voiture électrique.

Parfois, lorsque le temps nous le permet et que le ciel est dégagé, nos livraisons sont faites à dos de licorne. On traverse tout Paris en 2 minutes et 24 secondes, pas mal ?

Petits gestes



Aucun geste n'est inutile, même les petits ont un grand impact à long terme. Voici une liste (non) exhaustive des actions du quotidien à hacker :

- éteindre la lumière quand on sort d'une pièce (oui ça, tout le monde le sait)
 - réfléchir à deux fois lorsque vous cliquez sur « imprimer » sur votre présentation power point de 190 pages
 - vos capsules à cafés sont recyclables, il suffit de les envoyer **juste ici**
 - faites **pousser des champignons** avec votre marc de café aussi !
 - on reste dans le thème du café, pour éviter les gobelets en plastique autour de la machine, pensez à ramener votre petit mug.
- installer des poubelles pour trier les déchets au bureau :
- > pour le carton (livraison de votre birchbox au bureau par exemple),
 - > le verre (évitons de jeter les bouteilles qui ont été consommées pour le pot de départ de Rémi de la compta la semaine dernière),
 - > le plastique,
 - > vous pouvez même recycler votre voisin de bureau qui vous vole subtilement vos gâteaux planqués dans votre bureau
- on évite de transformer le bureau en sauna à partir du 1er décembre (date hyper-connue où les températures chutent de 10 degré)
- bannir les sacs en plastique qui mettent 400ans à se détruire, qu'on a par centaine et qu'on n'utilise qu'une fois. Si vous lisez ce post, chez Popchef, on a des totes bag.... Demandez-en avec notre code secret : je suis radis.
- Venez, tant que possible, sans votre voiture au boulot : rer (sauf le A, j'avoue...), métro (évitons la 13 de 7h59 à 19h43), transilien, vélo, trottinette, rollers... Et pour les plus courageux : à pied.



eatpopchef [S'abonner](#) [+](#)

254 publications · 4 706 abonnés · 1 043 vues.

Popchef 🥗🍷🍷 Les meilleurs plats au repas de fête, inspirés le jour même et livrés chauds en 30 min en scooter électrique. @meusemange
medium.com/@meusemange/popchef-prend-le-large-7f93d1200705

TOUS À POËLE.



QUOI DE N'OEUF ?



TARTIFLETTE BODY CHALLENGE.



VIVE LE VIANDREDI.



ALERTE FROIDICULE.









Petit pain traditionnel

Ce petit pain a été élaboré par Franck Cazottes, un mélange de farines qui arrive directement d'Aveyron. Rien de mieux pour accompagner vos repas !

direct-producteur

0,55 € HT
0,60 € TTC



Rillettes de thon

Assaisonnées au citron et à la ciboulette, un vrai régal !
(vendu sans pain)

à tartiner

gluten free

5,20 € HT
5,72 € TTC



Fèves et tomates au citron confit

Aussi belle à regarder que délicieuse à savourer, vous ne resterez pas insensibles au doux mélange de la fève et de la tomate, relevé d'olives Taggiasche et de citron confit.

veggie

lactose free

4,40 € HT
4,84 € TTC





Salade façon Caprese

Quand la dolce vita s'invite au déjeuner ça donne une belle salade aux saveurs qu'on adore : mozzarella di Buffalo, tomates cerises rôties, pesto, anchetta, légumes verts et velours de balsamique.

veggie

11,30 € HT
12,43 € TTC



Eglefin, fondue de poireaux sauce verte

Des églefins rôtis aux amandes accompagnés d'une délicieuse fondue de poireaux et d'un écrasé de pommes de terre. A savourer accompagné de sa sauce verte crémeuse au bon goût de persil et de pistache :)

pêche durable

healthy

gluten free

12,40 € HT
13,64 € TTC



Poulet Tandoori

Petit voyage en Inde avec le Tandoori ! Du poulet mariné au yaourt et aux épices (gingembre, piment de Cayenne, curri, et on en passe) et un riz parfumé aux petits raisins secs, on croque.

spicy

gluten free

10,70 € HT
11,77 € TTC



Compote fruits rouges & pomme, crumble pavot

Du fruit du fruit du fruit ! En compote (de fruits rouges) et en morceaux (de pomme) avec la croustillance d'un crumble pavot, sans gluten. Faites vous du bien !

gluten free

4,00 € HT
4,40 € TTC



Crème à la vanille & aux amandes

Une onctueuse petite crème à la vanille de notre enfance, avec le croquant des amandes effilées : souvenirs, souvenirs, quand tu nous tiens :)

gluten free

4,00 € HT
4,40 € TTC



Ananas, orange, grenade

Envie de fraîcheur et de couleur au dessert ? Nous avons sélectionné des oranges et ananas cueillis à maturité et les agrémentons de graines de grenade.

gluten free

lactose free

3,80 € HT
4,18 € TTC





Popchef
@estpopchef

Accueil

À propos

Photos

Avis

Vidéos

Publications

Événements

Articles

Communauté

Créer une Page



J'aime
S'abonner
Partager
...
Acheter
Envoyer un message

Status Photo/Vidéo

 Écrivez quelque chose sur cette Page...

Photos



Vus tout

Entreprise d'alimentation et de boissons à Paris

4,6 ★★★★☆
Actualisé récemment

Communauté Tous affichés

Invitez vos amis à aimer cette Page

17 212 personnes aiment ça

17 152 personnes suivent ce lieu

À Propos Voir tout

01 78 44 03 51

Régions respectées... dans la journée

Envoyer un message

estpopchef.com

Entreprise d'alimentation et de boissons

Heures : 09:00 - 19:00

Actualisé récemment

Suggérer des modifications

L'avez aimés par cette Page

 **La Jolie Parisienne** J'aime

 **Les Gembettes sa...** J'aime

 **Michel Cluzet Franc** J'aime

Avis

4,6 ★★★★☆ 225 avis



Popchef

3 août, 08:19 · 🌐

...

👉 Morning Coworking a été à la rencontre de Brian, le boss fondateur de notre licorne 🦄 et il nous livre tous les dessous des délices de Popchef 🇫🇷 entre les livraisons en auto-bike et en vélo, les plats qui disparaissent et les galères des premiers mois, Popchef a bien grandi depuis !

pa : mention spéciale aux crocs Good Morning Paris



11 K vues

J'aime
Commenter
Partager
...

🌐 📷 📺 📖

Vos commentaires...

Voir tout

Publications



Popchef

20 mars, 08:33 · 🌐

...

[WANTED **] Après des semaines de recherches, on tente encore de trouver notre petite pépite... Si vous l'avez vu passer, n'hésitez pas à postuler directement sur 'Welcome to the Jungle'.

Profil : Homme, femme ou licorne

Âge : au moins 25 ans

Expérience : 720 à 1200 jours ouvrés

Description : Il ou elle a un véritable talent. Il ou elle pourrait vendre des gâteaux à un pingouin, un bonnet à une licorne et même un plateau-repas froid à l'équipe Popchef ! ... Afficher la suite



ALERTE ENLEVEMENT

PORTÉ DISPARU
0176460260



La chaleur, une dizaine de degrés

Âge : 5 milliards d'années

Description : portée disparue depuis mardi 20 février, elle a été vue la dernière fois en compagnie d'une grande silhouette ronde, jaune et brillante, à Paris. Au moment des faits, la chaleur portait une grande flamme sur elle. Elle a été aperçue à New-York en fin de semaine et en Espagne ce week-end.

Popchef



- 1h -
de rangement.
=

210 cal.
dépensées

NUMEROUS Q&A
à partager

Popchef



Beauté
d'hiver



Le temps à Paris, c'est comme
le RER C, il n'est jamais fiable.

Popchef



Le jus de
la bûche

Crème
douce

Crème
marron

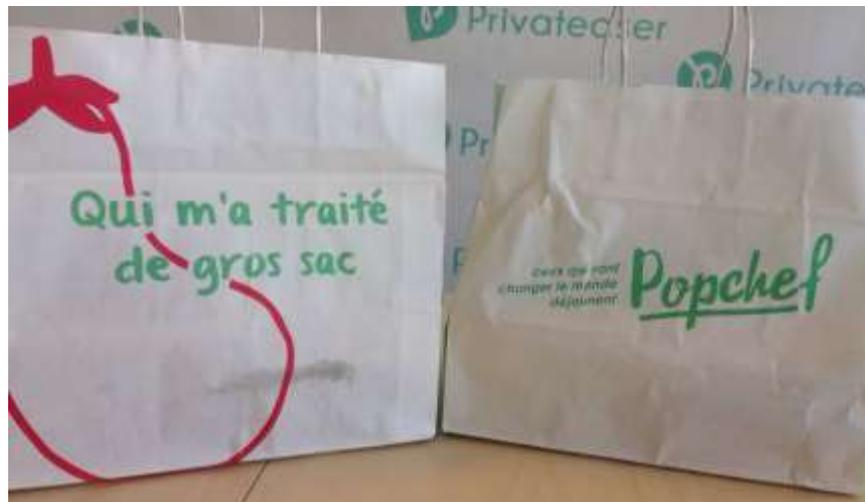
Popchef

Il faut savoir
se salir
les mains,
mais pas
maintenant

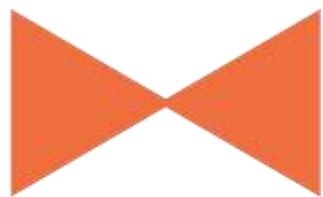


À chaque nouveau
client Popchef,
nous adoptons
un bébé licorne
orphelin.

Merci ! la prochaine fois
ce sera un petit koala







NESTOR

AU BUREAU C'EST LUI LE CHEF

Offrez 5€ Recevez 5€

Parrainez un ami et recevez 5 € lors de sa première commande

JEUDI 12 AVRIL



Brochettes de poulet yakitori, nouilles sautées aux légumes

Prix du menu : 15€

📍 Moyens de paiement acceptés

+ AJOUTER AU PANIER

À la carte

Ingrédients

Entrée ^{NEW}

Spring Salad (courgettes, cantal AOC et pignons de pin)

Plat ^{NEW}

Brochettes de poulet yakitori, nouilles sautées aux légumes

Dessert 🍷

Chocolat liégeois maison

COMMANDEZ VOTRE DÉJEUNER EN MOINS DE 30 SECONDES

Léchez-vous
les babines

Ici ou ailleurs
tout est possible

Plus on est de fous
plus on rit

Notre coursier
part dans un clic



LA CUISINE EST
généreuse
l'addition
LÉGÈRE

MENU DE CHEF
LIVRE AU BUREAU POUR 15€

NESTOR
AU BUREAU C'EST LUI LE CHEF

LE REPAS SERA
MEILLEUR
• les anecdotes de vos collègues •
PAS FORCÉMENT

MENU DE CHEF
LIVRE AU BUREAU POUR 15€

NESTOR
AU BUREAU C'EST LUI LE CHEF

VOTRE
BUREAU
MÉRITE UN VRAI
Chef

MENU DE CHEF
LIVRE AU BUREAU POUR 15€

NESTOR
AU BUREAU C'EST LUI LE CHEF

UNE BONNE RAISON POUR
DÉJEUNER
avec vos collègues

MENU DE CHEF
LIVRE AU BUREAU POUR 15€

NESTOR
AU BUREAU C'EST LUI LE CHEF

ADIEU
cantine

MENU DE CHEF
LIVRE AU BUREAU POUR 15€

NESTOR
AU BUREAU C'EST LUI LE CHEF

L'OPEN
SPACE
N'A JAMAIS
SENTI
AUSSI
BON

MENU DE CHEF
LIVRE AU BUREAU POUR 15€

NESTOR
AU BUREAU C'EST LUI LE CHEF



MARDI 17



Salade de lentilles et petits lardons de dinde

Nasi Goreng (poulet à l'indonésienne)

Pavlova aux fruits rouges, by Matthieu

[Ajouter mon adresse de livraison](#)

MERCREDI 18



COMMANDER • 15 €

Gaspacho andalou

Grandes Ravioles au gorgonzola, sauce
Parmigiano Reggiano et Straciatella

Crumble de banane au Nutella

[Ajouter mon adresse de livraison](#)

VENDREDI 20



COMMANDER • 15 €

Aubergines au curry

Filet de poulet au pesto verde, tomates
confites et courgettes jaunes

Smoothie fruits exotiques

[Ajouter mon adresse de livraison](#)



Follow



La simplicité : l'avenir de la restauration "

Le regard d'Eric Robert, Meilleur Ouvrier de France, sur l'évolution de la restauration.

Marion Alézier
Oct 28, 2017



Un dessert gourmand à déguster les yeux fermés !

Cette semaine chez Nestor redécouvrez le bon goût de la noisette et du cacao dans un dessert d'exception : le crumble banane Nocciolata !

Marion Alézier
Feb 2, 2017



Fourchette & Tire-bouchon : l'association parfaite entre la Gastronomie et le Beaujolais !

L'art de bien manger et de bien boire

Marion Alézier
Nov 16, 2016



Recette Oreo x Nestor

Yaourt vanille, mangue rôtie et brisures de biscuits Oreo ®.

Marion Alézier
Oct 11, 2016



Nestor Manifesto

Nous travaillons chaque jour afin de construire l'un des prochains empires de la restauration

Sixte de Veuplans
Sep 30, 2016

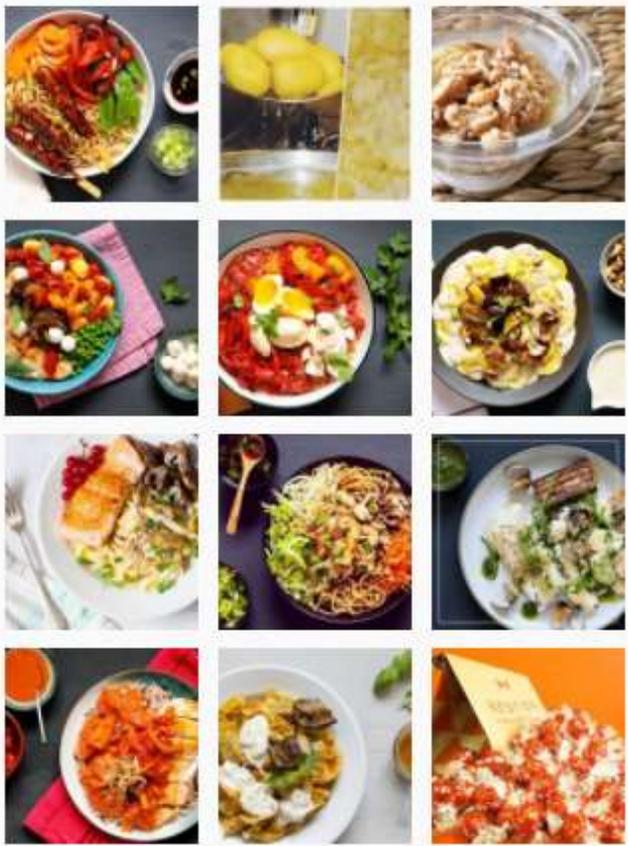


nestorchef [S'abonner](#)

272 publications 2 488 abonnés 6 660 likes

Nestor Service de livraison au bureau, de plats préparés par nos chefs à l'aller de vos déjeuners des moments mythiques avec nos plats froids et salés

www.nestorparis.com



NESTOR
AU BUREAU C'EST LES LES CHEF

Nestor

@nestorparis2016

Accueil

À propos

Menu du jour

Photos

AVIS

Vidéos

Publications

Événements

Communauté

[Créer une page](#)

VOTRE BUREAU MÉRITE UN VRAI Chef

MENU DE CHEF LIVRÉ AU BUREAU POUR 13€

J'aime S'abonner Partager Acheter Envoyer un message

Statut Photo/vidéo

Écrivez quelque chose sur cette Page...

Photos

VENDREDI, C'EST OFFICE PAR TEA

Lipton

PASSEZ L'HIVER au chaud

1 MENU ACHETÉ 1 PAQUET DE MUESLI SO SHAPE OFFERT!

NESTOR

Entreprise d'alimentation et de boissons à Paris

4.4 5.0

Ouvre dans 20 minutes

Traitez aussi vos messages

Communauté Tout afficher

- Invitez vos amis à aimer cette Page
- 14 651 personnes aiment ça
- 14 524 personnes suivent via leur

À Propos Voir tout

Boulevard Hausmann

- 26 arrondissement (342,35 km) /5008 Paris
- 01 55 72 49 80
- Réponse moyenne : quelques minutes
- Envoyer un message
- www.nestorparis.com
- Entreprise d'alimentation et de boissons
- Heures : 12:00 - 14:00
- Ouvre dans 20 minutes
- Suggérer des modifications

Nestor

Il y a 11, 19:00 ·

[JEU CONCOURS]

Connaissez-vous Taku Sekine ? Jeune Chef Japonais formé par Ducasse, il a créé pour vous le Menu Signature à la carte de Nestor Mardi prochain 🍱

Taguez un ami et tentez ensemble de remporter ce Menu délicieux ! 3*2 Menus en tita, tirage au sort Lundi soir 🍀

LE MENU DE TAKU SEKINE
CHEF DU DERSOU

MEILLEURE TABLE 2016

J'aime Commenter Partager

Chronologie

17 partages

Afficher les 102 commentaires

Votre commentaire...

Voir tout

19-10-2017

MENU SIGNATURE D **ERIC ROBERT**

Meilleur ouvrier de France



ndp

FORÊT NOIRE REVISITÉE
— BY MATTHIEU —



Fondant croustillant

Confit de Griottes

Griottes entières

Mousse au Chocolat



MATTHIEU
S'INSTALLE CHEZ NESTOR



Fignons

Tomates seches

Pesto Pazzo maison

Fromage râpé

Bavette d'Anjou de bœuf origine France

Cêpes à tout mais
on a FAIM!







A L'INTERNATIONAL

FRESHLY



CHEF-COOKED, HEALTHY MEALS DELIVERED TO YOU

Fresh • Healthy • Convenient

GET STARTED

Already have an account? [Log in](#)

By continuing, you agree to our [Terms](#) and [Privacy Policy](#)



YOUR HOME JUST GOT A LOT MORE DELICIOUS.

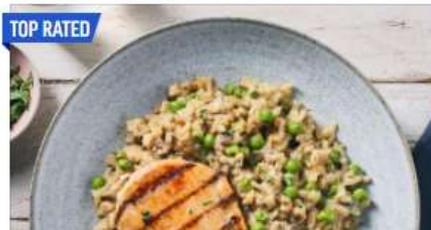


ENTREES BREAKFASTS

Filter ▾

ON THE MENU THE WEEK OF APR 15

Entrees



FRESHLY

Done



CHOOSE DELIVERY DAYS



Wednesday, Apr 25

Thursday, Apr 26

Friday, Apr 27

Saturday, Apr 28

Monday, Apr 30

Tuesday, May 1

Wednesday, May 2

Scroll for more delivery dates



CONTINUE TO MEAL SELECTION

First Delivery Date: Friday, Apr 27

Done



SELECT WEEKLY PLAN

4 meals per week

\$12.50 / MEAL \$49.99 / WEEK

6 meals per week

\$9.99 / MEAL \$59.99 / WEEK

9 meals per week

\$9.99 / MEAL \$89.99 / WEEK

12 meals per week

\$8.99 / MEAL ²¹¹\$107.99 / WEEK

Freshly. Deliciously Healthy.

OUR PLANS

4

meals per week

\$12.50 / MEAL **\$49.99 / WEEK**

 Free Shipping

CHOOSE 4 MEALS / WEEK

6

meals per week

\$9.99 / MEAL **\$59.99 / WEEK**

 Free Shipping

CHOOSE 6 MEALS / WEEK

9

meals per week

\$9.99 / MEAL **\$89.99 / WEEK**

 Free Shipping

CHOOSE 9 MEALS / WEEK

12

meals per week

\$8.99 / MEAL **\$107.99 / WEEK**

 Free Shipping

CHOOSE 12 MEALS / WEEK



Freshly. Deliciously Healthy.

OUR FOOD PHILOSOPHY

At Freshly, we constantly obsess over sourcing the highest-quality ingredients so we can craft all-natural, nutrient-rich meals and deliver them right to your doorstep, fresh and ready to eat. We create great-tasting, wholesome food that's both healthy and satisfying.

CHAT

ALL NATURAL, ALL THE TIME

We maintain strict standards to deliver recipes crafted from real ingredients, the way nature meant them to be.

Our meals are prepared with:

- NO ARTIFICIAL INGREDIENTS
- NO HYDROGENATED OILS
- NO REFINED SUGARS
- NO ARTIFICIAL PRESERVATIVES
- NO ITEMS FROM OUR LIST OF 85 BANNED INGREDIENTS

[SEE OUR LIST OF 85 BANNED INGREDIENTS](#)



YOUR HOME JUST GOT A LOT MORE DELICIOUS.



ENTREES BREAKFASTS

Filter

Entrees



STEAK PEPPERCORN
with Sautéed Carrots & French Green Beans



PENNE BOLOGNESE



VEGGIE BAKED PENNE
with Sautéed Zucchini and Spinach



GRILLED CHICKEN RISOTTO
with Spring Peas





Freshly ✓
@freshly

Accueil

À propos

Publications

Vidéos

Instagram feed

Photos



J'aime S'abonner Partager

Acheter

Envoyer un message

Statut Photo/Vidéo



Écrivez quelque chose sur cette Page...

Entreprise d'alimentation et de boissons à
New York



getfreshly Subonner

829 publications 47,4k abonnés 493 suivis

Freshly Chef-cooked meals delivered to you. Skip the meal-prepping, cooking, & cleaning. Get 2 weeks of dinners cooked & delivered by our chefs for \$40 off bit.ly/2f0akWD



YOU'VE GOTTA
NOURISH TO
FLOURISH



