



## Un Projet Hybride, Resto, Traiteur Solidaire *Un projet au cœur de l'action à la Rochelle*



---

**Un pôle de restauration hybride**, à destination des personnes éloignées de l'emploi et / ou en situation de handicap physique et psychique. Une entreprise d'insertion restauration innovante, écoresponsable



---

**Un pôle de formations école / pilote** dédié à la restauration. Nous accueillons des stagiaires de tous horizons.



---

**Une cuisine Fusion, saine, équilibrée, éthique**, responsable, respectueuse de l'environnement. Proche du 0 carbone et 0 déchet, nous luttons contre le gaspillage alimentaire.



---

**Un pôle d'expression artistique (événements culturels)**

---

### L'objectif de l'association Cook & Sol

#### *Placer l'humain & l'environnement au cœur de nos préoccupations*

- Créer du lien de proximité
- Concourir à la mixité sociale et culturelle
- Promouvoir l'inclusion sociale en entreprise via un outil de travail professionnalisant, et adapté aux personnes en situation de handicap
- Adapter personnaliser les accompagnements socio professionnels aux publics accueillis
- Créer des passerelles entreprises, dont l'objectif étant l'accès à l'emploi durable des personnes éloignées de l'emploi (dont les personnes en situation de handicap physique et psychique) dans un secteur fortement recruteur sur le territoire
- S'inscrire dans la démarche d'impulsion des expérimentations sociales, culturelles, artistiques.
- Porter un autre regard sur le handicap et l'insertion par l'activité économique

**Il s'agit de réinventer la restauration de demain !  
Au cœur de la transition sociale, écologique et alimentaire.**





## Notre Cahier des charges restauration

- Une cuisine 100% Maison Novatrice Fusion, aux accents végétalisés et iodés, aux recettes originales et ethniques
- Dimension diététique et saine, équilibre alimentaire respecté
- Des offres végétariennes chaque jour. Possible végane et sans gluten, adaptées aux différents régimes alimentaires
- Une démarche environnementale, éthique écoresponsable qui favorise les filières courtes et/ ou bios (85%), des produits de saison
- Une démarche proche du 0 déchet et 0 carbone
- Un tri sélectif optimisé permettant le recyclage nous limitons l'utilisation des emballages, en favorisant le 0 déchet ; la démarche 0 carbone : favoriser les énergies renouvelables, le matériel écologique, recyclage, revalorisation des déchets...
- Nous luttons contre le gaspillage alimentaire
- Nous maîtrisons notre coût matière en favorisant les produits bruts, en limitant les intermédiaires et en rétribuant nos fournisseurs à leur juste valeur.
- Nous assurons la sécurité alimentaire du consommateur en lui communiquant la traçabilité de nos recettes, leur composition, les éventuels allergènes.
- Notre projet s'inscrit au cœur de la transition sociale alimentaire et écologique.



## CONDITIONS GENERALES DE VENTE PANIERS REPAS LIVRAISON 2023

Nos paniers sont livrés dans des bocaux consignés gratuitement, lesquels seront récupérés par nos équipes

*( Conditions générales de vente et commandes sur notre site : [www.infusionrestoaction.com](http://www.infusionrestoaction.com) )*

Livraison gratuite sur l'Agglomération de La Rochelle du lundi au vendredi  
Commande 24 h à l'avance (par mail)

Minimum de commande 5 paniers repas

*(nous nous réservons le droit de modifier les recettes au regard des produits disponibles en circuits courts et bio)*

Entrée + plat ou plat + dessert :  
**15,90 € TTC**

Entrée + plat + dessert :  
**19,40 € TTC**

Formule Street Food :  
**Pâtes ou Sandwich froid+ dessert : 11,50€ TTC**

Pour plus d'infos, contactez-nous :  
[sandra.rolland@infusionrestoaction.com](mailto:sandra.rolland@infusionrestoaction.com)

Possibilité d'intégrer dans la formule classique le Burger Végétarien : galette de légumineuses Maison, Compotée d'oignons au vinaigre de framboise, Sauce fromagère et Coslaw, Burger servi avec des pommes de terre grenailles



### **L'offre traiteur évènementiel traiteur 2024 (à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024)**

**Nous organisons toutes vos manifestations sur mesure de 5 à 500 personnes**

Afterworks, Séminaires, Réunions, Assemblées générales, Repas de famille, Mariages, Baptêmes, Stand Street Food (restauration mobile : festivals, événements, etc.)

Catering (à partir de 10 personnes)

Petits-Déjeuners, Pauses café, Pauses goûter



**1. L'offre cocktail tout inclus en mini bocaux :**

- 3 mini entrées
- 3 mini plats
- 3 mini desserts
- Vin bio charentais Mery Melrose ou Pétillant Rosé Charentais Charlemagne (1 bouteille pour 5)
- Eaux Minérales Abatilles Plates et Pétillantes (1 bouteille pour 5)
- Jus de fruits bio (1 bouteille pour 5)
- Dressage, nappes, décoration, verrerie, vaisselle, livraison, récupération,
- Tarif : 27,00 euros HT sans service et 31€ HT avec service

**2. L'offre cocktail tout inclus mixte**

- 3 mini entrées
- 3 pièces salées (au choix)
- 3 mini desserts ou 3 pièces sucrées
- Vin bio charentais Mery Melrose ou Pétillant Rosé Charentais Charlemagne 75cl (1 bouteille pour 5)
- Eaux Minérales Abatilles Plates et Pétillantes 75cl (1 bouteille pour 5)
- Jus de fruits bio (1 bouteille pour 5)
- Dressage, nappes, décoration, verrerie, vaisselle, livraison, récupération,
- Tarif : 25,00 euros HT sans service et 29€ HT avec service

**3. L'offre catering :**

Menu entrée + plat ou plat + dessert servi en bocaux ou au buffet assiette

Dressage, nappes, décoration, verrerie, vaisselle, serviettes, livraison, récupération

Tarif : 13,50€ HT sans service, 14,50€ HT avec service (à partir de 80 personnes : 12,50€ HT sans service, 13,50€ HT avec service)

Tarif Street-Food : 10,45€ HT (sandwich Fusion/burger + dessert) avec eau minérale 33 cl Abatilles : 12,50€ HT (à partir de 80 personnes : 9,45€ HT) Sac Papier Kraft + serviette

**4. L'offre salad'bar :**

Une diversité de salades composées originales et salades à composer soi-même

Dressage, nappes, décoration, verrerie, vaisselle, serviettes, livraison, récupération

Tarif : 13€ HT sans service, 14,50€ HT avec service

**5. Le bar à fromage :**

Une sélection de fromages régionaux (4 portions/personne)

Tarif : 8€ HT par personne avec pain bio compris

**6. Le bar à Huitres /fruits de mer :**

La pièce Huître fine de Claire n° 3 :

Tarif pièce avec vaisselle, citron, pain + beurre salé : 1,80€ HT, l'huître uniquement : 1,20€ HT

La pièce Bulot avec Vaisselle, pain + aioli maison : 0,85€ HT, le bulot uniquement : 0,75€ HT

**7. Le bar à moules de Bouchot (entre juin et fin septembre)**

Les 500 g de moules cuisinées + pommes de terre grenailles rôties au thym, servies au buffet (minimum 20 personnes)

Marinière au vin blanc Charentais : 13€ HT

Au Pineau & Vin Charentais, crème : façon « Mouclade » 14,20€ HT

**8. Les pièces cocktail :**

**Le mini bocal au choix chaud ou froid : 2,15€ HT (avec livraison et récupération)**

Choix des mini bocaux selon la carte du mois

**La bouchée salée ou sucrée : 1,85€ HT (avec livraison)**

Les bouchées salées au choix :

- Chou Maison au Poisson Fumé
- Pain perdu salé au chèvre frais
- Pâté en croûte végétal et son fonds blanc de volaille
- Mini madeleine de Carotte au Chèvre frais charentais
- Samoussa aux légumes de saison
- Samoussa au chèvre frais Charentais
- Rouleau de Printemps aux légumes de saison et herbes fraîches
- Gougère au fromage
- Mini wraps de légumes

- Mini wraps de poulet fermier et légumes
- Et bien +

**Les bouchées sucrées au choix :**

- Mini Madeleine à l'Angélique
- Mini Galette charentaise
- Mini Financier à l'amande
- Mini moelleux au chocolat
- Mini Muffin choco/caramel fleur de sel Ile de Ré
- Mini cake aux fruits de saison
- Chou garni crème mousseline et caramel croquant
- Tartelette aux fruits de saison
- Tartelette mousse chocolat et fève Tonka
- Et bien +

**9. Panier de légumes de saison crus et dipping fromage blanc aux herbes fraîches**

3,20€ HT/personne (minimum 10 personnes)

**10. Les houmous de légumineuses et légumes de saison**

Avec toasts grillés

3,20€ HT/personne (minimum 10 personnes)

**11. Les + sucrées :**

- Tranche de Cake sucrée
- Tranche de pudding
- Cookie aux fruits et amandes
- Cookies aux petites de chocolat crunchy
- Muffin choco/caramel fleur de sel Ile de Ré

Tarif : 2,20 HT euros la pièce

Tarif : 10€ HT le cake ou le pudding entier, 12€HT le cake au chocolat

**12. Les boissons :**

- Bouteille d'eau litre : 4,36€ HT
- Jus de fruit bio litre : 4,90€ HT
- Vin bio 75cl Cazulet (Blanc, Rosé, Rouge): 20€ HT
- Vin Pétillant Charentais, Méthode Traditionnelle Rosé Charlemagne 20€ HT
- Champagne 40€ HT la bouteille
- La bière bio 33cl artisanale : 4,20 HT
- La boisson froide bio 33 cl : Du matos, Bergote, Limonade de Ré, Coca cola Oréa : 3,81€ HT
- Limonade bio Oréa Ile de Ré 75 cl : 6€ HT
- Coca Bio Oréa Ile de Ré 75cl : 6cl : 6€ HT
- Bière pression Bio locale artisanale « Les Braseurs cueilleurs » vendu 3,16€ HT les 25cl (Fut de 30litres + location de pompe incluse)
- Planteur Charentais (Pineau Et Cognac) au jus de fruits frais : 4€HT/personne (minimum 20 personnes)
- Citronnade bio maison : 2,90€HT/personne (minimum 20 personnes)

Verres à vins et verres à eau compris

**13. Pause-café / petit-déjeuner**

- Café bio, thé bio, jus de fruits bio, eau carafe, sucre bio
- Pièces sucrées mini ou mini viennoiseries (2 par personne)
- Vaisselle, nappage, décoration

Sans service : 5,70€ HT avec service : 6,70€ HT

Pause journée : 10,20€ HT (2 pauses journée)

**14. Pause vitaminée équilibrée**

- Café bio, thé bio, jus de fruits bio, eau carafe, sucre bio
- Tranche de cake aux fruits secs
- Mini bocal de salade de fruits de saison
- Mini bocal de fromage blanc Ferme de Candé et Granola maison
- Vaisselle, nappage, décoration

Sans service : 8,50€ HT avec service : 9,50€ HT

**15. Divers :**

- Set de couverts en dure + serviette : 1,25€ HT
- Pain bio : 0,90€ HT
- Location verre : 0,70€ HT

- Livraison week-end : 75€ HT
- Droit de bouchon : 6€ HT

Offre sur mesure selon vos réceptions, contactez-nous

Offre 100% végé possible !

Prestations possibles jusqu'à 80km autour de La Rochelle (1,2€ HT/km)

**Bon de commande à télécharger sur le site et à renvoyer à : [sandra.rolland@infusionrestoaction.com](mailto:sandra.rolland@infusionrestoaction.com)**



*Deux restaurants*  
**« PRÊT À DÉGUSTER »**  
**STREET FOOD**

**40 RUE CHEF DE BAIE**  
 17 000 La Rochelle



**83 AV. DES CORDELIERS**  
 17 000 La Rochelle

PROJET PORTÉ PAR L'ASSOCIATION COOK & SOL, AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE :



**CAFÉ • TRAITEUR • LIVRAISON DE PANIERS REPAS**