



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 GÉNÉRALES DE VENTE PANIERS REPAS LIVRAISON 2024

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

(Conditions générales de vente et commandes sur notre site : www.infusionrestoaction.com)

**Livraison gratuite sur l'Agglomération de La Rochelle du lundi au
vendredi**

Commande 24 h à l'avance (par mail)

Consultez notre menu du mois

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 :

17€ TTC

Entrée + plat + dessert :

20€ TTC

Formule Street Food :

Pâtes ou Sandwich fusion+ dessert : 13€ TTC

Pour plus d'infos, contactez-nous :
sandra.rolland@infusionrestoaction.com

L'offre traiteur événementiel traiteur 2024 (à partir du 1^{er} 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

En formats : buffet, Cocktail, assis, à l'assiette, en version Street-Food....

1. L'offre cocktail tout inclus en mini bouches :

- 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 : 28,00€ HT sans service et 32€ 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 : 26,00 euros HT sans service et 30€ HT avec service

3. L'offre catering :

Menu entrée + plat + dessert + pain bio + couvert : 15,38 HT (spécial partenaires et récurrence des commandes hebdomadaires ou + 40 pax)

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 : 14€ HT sans service, 15,50€ 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 : 1,50€ HT

Tarif pièce avec vaisselle, citron, pain + beurre salé : 1,90€ HT,

La pièce Bulot avec Vaisselle, pain + aïoli maison : 1€ HT, le bulot uniquement : 0,90€ 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 bouchon 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
- Cheese cake au citron
- 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 : 2,85 HT euros la pièce

Tarif : 12€ HT le cake ou le pudding entier, 14€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 45€ HT la bouteille
- La bière bio 33cl artisanale : 4,80HT
- La boisson froide bio 33 cl : Du matos, Bergote, Limonade de Ré, Coca cola Oréa : 3,90€ 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 Abatilles Plate et Gazeuse, sucre bio, lait bio
- Pièces sucrées mini (2 par personne)
- Vaisselle en dure, nappage, décoration

Sans service : 6€ HT avec service : 7,50€ HT

Pause journée : 10€ HT sans service et 13,50€ HT avec service (2 pauses journée)

14. Goûter

- Café bio, thé bio, jus de fruits bio, eau Abatilles Plate et Gazeuse, sucre bio, lait bio
- Pièces sucrées mini (mini financier, mini cheesecake, mini cookie, cake Végan au citron)
- Vaisselle en dure, nappage, décoration

Sans service : 11,50€ HT avec service : 13€ HT

15. 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

16. 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% végété 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

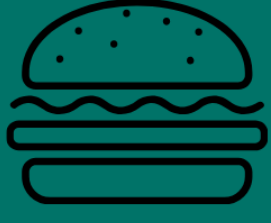


IN FUSION

Resto
action

OUVERTURE LE 22 JANVIER 2024

NOUVEAU RESTO STREET FOOD



ECORESPONSABLE
& SOLIDAIRE



83 AVENUE DES CORDELIERS
17000 LA ROCHELLE

UNE ASSOCIATION, UNE ENTREPRISE D'INSERTION, UNE RESTAURATION INNOVANTE, RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



RESTO • TRAITEUR • LIVRAISON DE PANIERS REPAS

Association In'Fusion Resto'Action, N° SIRET : 885 218 834 00038 - Code APE : 5621Z - N° TVA intracommunautaire : FR20885218834 - Adresse du siège social : 40 rue chef de baie - 17000 La Rochelle - Graphtisme Clotilde Mamez • Ne pas jeter sur la voie publique

IN FUSION Resto' action

Resto/traiteur d'insertion écoresponsable, anti-gaspi, éthique, solidaire
Portage de paniers repas 0 déchet et proche du 0 carbone (à partir de 5)



UNE CUISINE FUSION, SAIN, ÉTHIQUE, RESPONSABLE, RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

Une restauration « prête à déguster » **sur place, à emporter, en livraison ou en traiteur.**

- **Nos tarifs sur place :**
- Entrée / dessert / petite salad'bar 6
- Plat / Grande Salad'bar 10
- Pâtes Pasta E/ salade fusion 8
- Sandwich fusion7
- **Formules In'Fusion sur place :**
- Entrée + plat ou plat + dessert 15
- Entrée + plat + dessert 19
- Formule street-food : sandwich / pâtes /petite salad'bar + dessert 12
- Bento de sushis/ makis de Waka.....18**
- Burger Véggie In'Fusion (Pain maison).....12**
- Plat du jour
- Pâtisseries Maison, muffins, cookies
- Formule Anti-Gaspi5**

Nos repas sont livrés dans des **bocaux consignés qui seront récupérés par nos équipes.**
Livraison gratuite à partir de 5 paniers repas.

- **Consignes :**
- bocal à emporter + couvercle + joint..... 3
- bento box.....5
- Gratuit en livraison
- Prix net service compris*

TRAITEUR SOLIDAIRE & INCLUSIF DE 20 A 500 CONVIVES

IN FUSION Resto' action

QUI SOMMES-NOUS ?

In'Fusion Resto'action est une entreprise d'insertion, qui forme des personnes éloignées de l'emploi et/ou en situation de handicap.

Notre objectif : créer des passerelles entreprises et permettre **le retour à l'emploi durable** pour tous et lutter contre le gaspillage alimentaire et la précarité, grâce à une restauration, au cœur de la transition sociale, alimentaire et écologique.

Plus d'infos sur notre site www.infusionrestoaction.com et sur les réseaux [@infusion_restoaction](https://www.instagram.com/infusion_restoaction) !

Nous organisons tous vos événements traiteur, festivals, salons, Mariages, etc.

Contactez Sandra !

Contact commandes : Sandra
sandra.rolland@infusionrestoaction.com - 06.62.42.97.32