

Haltes culinaires éco - responsable

Chez Pot à Pot, nous croyons fermement que la nourriture est plus qu'un simple besoin quotidien elle est vecteur de lien humain et de convivialité. C'est pourquoi nous avons choisi d'offrir à vos collaborateurs des plats cuisinés faits-maison, préparés avec soin et présentés dans des bocaux en verre, qui ne sont pas seulement pratiques mais gage de transparence et de respect de l'environnement.

« Pot à Pot » incarne notre philosophie rapprocher les gens grâce à une nourriture authentique et savoureuse. Tout comme un contact peau à peau, notre marque évoque une connexion directe et sincère, nos bocaux sont conçus pour établir un pont toute en douceur entre nos cuisines et vos bureaux. Nous croyons en la force des circuits courts et en la proximité humaine, et nous nous engageons à vous offrir des plats qui non seulement nourrissent, mais créent egalement des moments de partage et de bien-étre.



O déchet gaspillage





Stop à la profusion de carton et à la débauche de plastique! Nous servons vos repas dans de la vaisselle authentique, conservée au chaud dans des caisses isothermes.

Tous nes emballages sont récupérés, lavés et réutilisés, réduisant ainsi les déchets annuels. Lors de la livraison, nous utilisons, des box isothermes séparées pour les plats chauds et les desserts / boissons froides, tout en mettant l'accent sur des produits locaux, de saison, garantissant fraîcheur et qualité.

À table !

Composez votre plateau avec un plat principal en vaisselle véritable, un set de couverts en inox, votre dessert préféré et une boisson.

Après le repas, veuillez mettre les déchets alimentaires dans le conteneur prévu et placer la vaisselle, les couverts et les serviettes dans les box. Nous viendrons les récupérer dans la journée.

Pot à Pot, c'est avant tout :

- des repas plaisir sur votre lieu de travail
- des recettes savoureuses et equilibrées
- du fait maison avec amour
- une cuisine du monde
- une démarche 0 déchet 0 gaspillage
- des fruits et légumes de saison
- un circuit court privilégie
- de la volaille & viande origine France
- des œufs élévés en pleine air
- des recettes aussi végétariennes



On cuisine, on livre, vous savourez !



DEVIS Dites-nous tout (date, effectif, formule...), et validons ensemble votre prestation.



Nous vous proposons une sélection de plats et desserts pensés pour ravir vos collaborateurs et nous adaptons à tous les régimes alimentaires, afin que chacun

puisse se régaler.

CHOIX



À TABLE!

Nous livrons tout le nécessaire:
plats, menu, vaisselle, couverts...
À vous de l'installer
comme au restaurant!



RETOUR
Une fois le repas terminé,
déposez toute la vaisselle sale
dans la box, nous venons la
récupérer dans la journée.

Nos services gourmands

Plateaux-repas éco-responsables : des menus savoureux. faits maison pour vos réunions et déjeuners d'entreprise

Formule (prix TTC / par personne)

Plat et dessert à partir de 16,90 € Entrée, plat et dessert à partir de 21,90 €

Pause gourmande / Apéritif dinatoire / Gâteaux faits maison... sur devis







Contact

- **6** 06.17.74.66.78
- bonjour@potapot.fr
- www.potapot.fr
- Carquefou et alentours

Merci !