

LA NEWSLETTER TRIMESTRIELLE DU SERVICE DE RESTAURATION DU GLOBAL HEALTH CAMPUS

Mars 2019

Barista



À compter du lundi 18 mars, un éventail de boissons basé sur la sommellerie du café vous sera proposé au Daily à partir de 14 h.

Vous y retrouverez des recettes gourmandes et savoureuses qui changeront au fil des saisons pour égayer votre pause de l'après-midi :

- Chai Tea Latte - Recette indienne à base de thé noir, d'épices et de lait.
- Latte caramel - La force de l'expresso alliée à la douceur du lait et du caramel.
- Chocolat chaud à la vanille – Une boisson gourmande surplombée de chantilly et caramel.
- Mocha chocolat – La puissance d'un double expresso et la gourmandise du chocolat pour une boisson énergisante et réconfortante.

ACTIVITÉ RESTAURATION

Depuis l'ouverture du 12 mars 2018, toute l'équipe de votre service de restauration a œuvré pour vous satisfaire au quotidien et vous permettre de passer des moments de pauses agréables lors de vos passages au Daily au Pommier ou au Centre de Conférence.

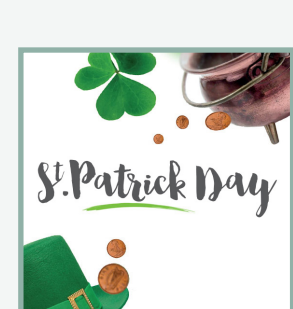
Pour l'année 2018, votre service de restauration c'est :

- 75 000 repas au restaurant Le Pommier.
- 23 250 pauses-café au Centre de Conférence.
- 6 500 lunches et cocktails au Centre Conférence.
- 135 000 passages en caisse au Daily.

ANIMATIONS

De la même manière qu'en 2018, vous retrouverez tout au long de cette année des animations mettant à l'honneur une escapade gourmande, les fêtes calendaires, un pays, des produits de saison, des producteurs locaux, un plat incontournable,...

Voici vos prochains rendez-vous du mois de mars :



15.03	St Patrick
20.03	Journée mondiale sans viande
21.03	Saveurs colorées
28.03	Entrecôte

Venez également participer à nos Ateliers Gourmands, seul, en équipe ou lors de vos team building ; un cours de cuisine d'une durée de 2 h environ avec votre chef de cuisine ou pâtissier pour préparer avec eux un plat délicieux :



20.06	Les cupcakes
19.09	Mon plat de chasse
07.11	La cuisine fusion
12.12	Ma buche de Noël « Maison »

Pour plus de renseignements et pour vous inscrire : restaurant-lepommier@eldora.ch

VOTRE ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE AU CENTRE DE NOS PRÉOCCUPATIONS



Tous nos plats sont préparés par notre chef de cuisine et sa brigade dans vos cuisines avec des marchandises fraîchement livrées chaque jour. Les menus qui vous sont proposés sont validés par notre diététicienne-nutritionniste Madame Laurence Grosjean conformément aux recommandations de la Société Suisse de Nutrition www.sge-ssn.ch

Chaque menu proposé est également inclus dans le Nutriscore correspondant, par l'intermédiaire d'un code couleur représenté par une pomme verte, jaune ou rouge, afin de vous orienter dans votre alimentation au quotidien.



N'hésitez pas à demander à notre chef de cuisine et nos collaborateurs une portion plus généreuse de féculents ou de légumes si le plat qui vous est présenté ne vous semblait pas suffisant pour satisfaire votre appétit.

APPROVISIONNEMENTS

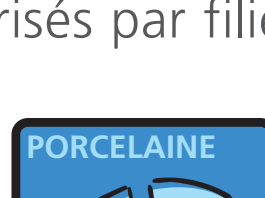
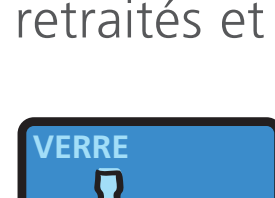
Au Daily comme au restaurant Le Pommier :

- 100 % du lait est GRTA.
- 100 % de la viande de bœuf, de porc ou de veau provient de producteurs et d'éleveurs suisses.
- Nous collaborons avec des producteurs locaux dont les marchandises sont garantes de fraîcheur et de qualité.
- Nous utilisons prioritairement des produits de saison.
- Les provenances des viandes et des poissons sont indiquées sur nos menus.
- Nous garantissons à tout moment la traçabilité des ingrédients utilisés pour confectionner chacun de vos repas.
- Pour tous nos approvisionnements, nous ne retenons que les filières respectueuses de l'environnement.

ENVIRONNEMENT

- 99 % de nos produits d'entretien sont respectueux de l'environnement.
- 99 % de nos emballages Take Away sont aujourd'hui biodégradables (PLA, CPLA et Mater-Bi).

Votre restaurateur répond à la norme ISO 14001. Ainsi, les déchets collectés sont retraités et revalorisés par filière :



Verre
Porcelaine



Alu
PET

Les déchets alimentaires : ils sont collectés sur votre site dans une cuve spécifique de 7000 litres pour biomasse puis redirigés vers les filières de revalorisation. Acheminée avec l'aide de nos partenaires, la matière organique est ensuite convertie en biogaz sur un site spécialisé situé dans le canton de Vaud.

SAVE THE DATE

Entre le 11 et le 15 mars 2019 nous célébrerons une année de présence à vos côtés sur le site du Global Health Campus.



À cette occasion nous vous proposons un festival de promotions tout au long de la semaine :

- Lundi 11 mars :** Pour chaque viennoiserie achetée, le café vous est offert au Daily.
- Mardi 12 mars :** Une surprise sucrée vous attend aux caisses du restaurant Le Pommier.
- Mercredi 13 mars :** Une boisson froide « maison » (2 dl) vous est offerte pour chaque menu Vitality consommé au restaurant Le Pommier.
- Jeudi 14 mars :** Un fruit vous est offert avec chaque consommation achetée au Daily de 14h30 à 16h30.
- Vendredi 15 mars :** Célébrez la St Patrick au restaurant Le Pommier et à 16 h, assistez au tirage au sort du gagnant de notre jeu-concours au Daily.

PORTRAIT D'UN MEMBRE DE NOTRE ÉQUIPE

Figure emblématique de Daily, Françoise a le plaisir d'être à votre service depuis ses débuts au BIBC. Joviale, passionnée et dynamique, elle sert chaque jour plus de 750 cafés, quelque 150 viennoiseries le matin et près de 70 sandwiches. Originnaire de la région Bretagne dans l'ouest de la France, Françoise est férue de randonnées et de voyages tout autour du globe. Elle a déjà visité plus de 35 pays et en a encore de nombreux sur sa liste.

Interview décalé :

- Quel est votre style de musique préféré :** La Pop
- Quelle personnalité auriez-vous aimé rencontrer :** Steeve Mc Queen
- Quel est votre livre de chevet :** Une amie prodigieuse
- Quelle est votre devise :** Impossible n'est pas français
- Votre petit plaisir :** Un moelleux au chocolat
- Ce que vous avez fait de plus fou :** Escalader le volcan Villarrica au Chili
- Votre costume si vous étiez invité à une soirée déguisée :** Années folles
- Votre film préféré :** Midnight Express
- Votre activité favorite le weekend :** La randonnée
- Votre voyage le plus aventureux :** Le Chili
- Qu'est-ce qui vous représente le mieux :** Mes voyages autour du monde



JEU-CONCOURS JOYEUX ANNIVERSAIRE

1 AN !

À gagner un dîner pour deux personnes au restaurant gastronomique Le Vallon à Conches (GE)

restaurant-vallon.ch

Pour participer, payez par badge uniquement et durant la semaine du 11 au 15 mars, glissez vos tickets de caisses dans les urnes disposées

au niveau des caisses de votre service de restauration.

Le gagnant tiré au sort le vendredi 15 mars à 16 h sera celui dont le numéro de badge sera inscrit sur le ticket de caisse.