

NOS SERVICES

Repas servis (CH, DE, AT)



Nombre de dépendances



Nos menus préférés



PLAT-PHARE

Macaronis de l'alpage avec béchamel, pommes de terre, lard, gruyère et oignons rôtis

DURABLE

SESH Bowl avec riz noir, tofu fumé bio, edamame, salade de chou cru SESH, fenouil à l'orange, grenade, sésame et coriandre

TENDANCE

EMIL Bowl avec purée de potiron, boulettes de viande d'agneau, betterave glacée, chou frisé et salsa tomate-menthe



PLAT-PHARE

Saucisse au curry avec frites

DURABLE

Risotto au potiron avec pesto de potiron, potiron mariné et tomates cerises

TENDANCE

Kumpir garni de salade de papaye et de chou rouge, boulghour, feta et crème aigre à la coriandre



PLAT-PHARE

Escalopes viennoise avec salade de pommes de terre

DURABLE

Pancakes de polenta avec compotée de quetsches

TENDANCE

Kimchi burger avec poulet katsu, sauce cocktail et wedges de pommes de terre

Produits régionaux



80%



70%



77%



96 299



140 428

Nuitées

NOS COLLABORATEURS



6100

Collaborateurs



61%

Femmes



39%

Hommes



>100

Nationalités

FORMATION INITIALE ET CONTINUE



304

Participants aux formations pour cadres



1133

Participants aux formations de cuisine végétarienne ou végétalienne des dernières années



145

Apprentis et stagiaires