



**RESTAURATION
COLLECTIVE**



2025
2026



Notre philosophie

L'innovation, au coeur de notre entreprise, pour répondre à vos besoins d'aujourd'hui et de demain.

Entreprise familiale fondée en 1982, nous employons à ce jour plus de 450 collaborateurs répartis dans 13 points de ventes situés en Valais. Notre assortiment comprend plus de 1'000 articles de boulangerie, pâtisserie et confiserie que nous renouvelons fréquemment. Afin d'assurer la fraîcheur de toutes nos préparations, nous livrons plusieurs fois par jour nos différents points de vente ainsi que nos clients externes.

Nous avons la chance de bénéficier de labels et de certifications, gages de qualité et d'authenticité pour plusieurs de nos spécialités.

Ces distinctions, remportées à de nombreuses reprises, témoignent de notre exigence et de notre savoir-faire. Ancrés dans notre histoire et notre savoir-faire artisanal, nous partageons un amour profond pour notre région.

C'est cet attachement au terroir et notre engagement à offrir le meilleur qui font de nous une référence non seulement dans le canton du Valais, mais également au-delà de ses frontières.



Notre concept

Des solutions personnalisées pour répondre pleinement à vos attentes.

Préparés par nos chefs dans notre réseau de cuisines, nos mets sont élaborés avec soin, en privilégiant des ingrédients locaux dès que disponibles. Chaque jour, nous vous livrons directement pour garantir fraîcheur et qualité au sein de votre établissement.

Cette organisation vous permet de réduire les investissements et l'espace nécessaire pour une cuisine sur place, tout en offrant à votre établissement une variété de mets d'une grande fraîcheur.

Nos modèles allient gastronomie et restauration collective, adaptés aussi bien aux petites entreprises qu'aux grandes structures.

Chaque institution ayant des besoins spécifiques, nos solutions sont conçues pour s'adapter et se combiner aisément, répondant ainsi parfaitement à vos attentes.

Nos références :

- **Fondation St-Hubert** - 3 sites à Granges et à Sion - 80 adultes
- **Crèches et UAPE** - 6 sites à Martigny - 420 enfants et 60 adultes
- **Noble Contrée** - Miège, Venthône, Veyras - 100 enfant et 10 adultes
- **Tapagoilles** - Saillon - 50 enfants et 10 adultes
- **Restaurant Technopôle** - Sierre



Nos forces à votre service

Des solutions personnalisées pour répondre pleinement à vos attentes.

Par ailleurs, notre équipe compte plusieurs ingénieurs agroalimentaires garantissant une qualité ainsi qu'une sécurité alimentaire tout au long du processus de fabrication.



Local

Parce que la durabilité est au cœur de nos préoccupations, nous privilégions les produits régionaux. Nos mets sont préparés dans une cuisine proche de chez vous afin vous garantir une qualité optimale au meilleur prix.



Expérience

Actif depuis plus de 20 ans en restauration, nous exploitons à ce jour 11 restaurants en Valais.



Flexibilité

Nos solutions sont flexibles et s'adaptent à vos besoins ainsi qu'à votre cahier des charges.



Sain

Soucieux de vous servir des mets sains et équilibrés, nous sommes certifiés avec les labels *Fourchette verte* et *Cuisinons notre région*.



Fraîcheur

Notre proximité nous permet de vous livrer de la marchandise d'une très grande fraîcheur, évoluant au fil des saisons.



Complémentarité

Notre large gamme de produits take-away de boulangerie et de pâtisserie nous permet de vous proposer un assortiment varié et équilibré, à même de répondre aux envies de chacun

Repas livrés

Vous recherchez une solution de repas pour votre établissement mais ne disposez pas de cuisine ?

Cette offre s'adresse aux entreprises et institutions souhaitant proposer un menu chaud à leurs employés, résidents ou élèves, sans avoir la possibilité de le produire sur place.

Les repas sont livrés dans des bacs gastronomes et maintenus à température idéale grâce à nos conteneurs isothermes.

Notre calendrier de menus propose chaque jour des plats variés avec au minimum deux options, incluant une alternative végétarienne et sans porc.

Nous offrons également, sur demande, une entrée et un dessert pour compléter votre repas.

Les repas sont livrables le midi, du lundi au dimanche, tous les jours de l'année.

Idéale pour les entreprises recherchant une solution temporaire ou les institutions ayant besoin de repas durant certaines périodes de l'année.

Ce modèle flexible vous permet de choisir uniquement les services dont vous avez besoin, vous offrant ainsi un contrôle total sur vos coûts.



Processus



Les menus vous sont communiqués à l'avance.



Les livraisons sont effectuées en boxes chauffants.



Des services complémentaires selon vos besoins et budget sont disponibles.

Vos avantages

Gestion optimale de vos coûts

Pratiques et avantageux, nos repas livrés sont conçus pour répondre à vos besoins et respecter votre cahier des charges

- Une offre variée de mets.
- Une solution sur mesure, pour la période et la fréquence de votre choix.
- Aucune infrastructure de votre part.
- Des commandes livrées et prêtes à être servies.
- Les labels *Fourchette Verte* et *Cuisinons notre région* disponibles sur demande.
- Des livraisons 7 jours sur 7, tous les jours de l'année.



Nos services et produits complémentaires

- Pâtisseries viennoiseries
- Large assortiment de pains
- Goûters



Gestion de self service

Vous disposez d'une cafétéria et recherchez un partenaire pour en assurer la gestion ?

Ce modèle s'adresse aux sociétés disposant d'un restaurant d'entreprise, ou d'une cafétéria, et souhaitant en confier la gestion.

Les repas peuvent être produits sur place ou livrés à partir d'une de nos cuisines de production.

Le service aux clients étant assuré en self service ou service partiel.

Ce service se combine parfaitement avec les autres modèles durant les périodes de plus faible activité.



Processus



Nous étudions ensemble vos besoins et souhaits



Nous vous soumettons un projet, adapté à votre cahier des charges



Nos équipes gèrent au quotidien votre restaurant d'entreprise

Vos avantages

Des investissements réduits

Bénéficiez de nombreux avantages en nous confiant la gestion de votre restaurant d'entreprise

- Une gamme contemporaine de menus, produits de boulangerie/pâtisserie et boissons répondant aux désirs de chacun de vos collaborateurs.
- Une gestion du service de midi, complétée par les pauses du matin et de l'après midi.
- Un espace restauration géré par du personnel missionné chez vous.
- Des investissements et charges sous contrôle.
- Les labels *Fourchette Verte* et *Cuisinons notre région* disponibles sur demande.
- Des repas d'une grande fraîcheur, produits sur place.



Nous nous adaptons pleinement à votre cahier des charges pour garantir votre entière satisfaction.



Nos menus

Nos équipes cuisinent pour vous les meilleurs produits de saison cultivés près de chez vous.

Fraîchement préparés par nos équipes de cuisiniers passionnés, nous privilégions les produits locaux et de proximité. Que ce soit des spécialités régionales ou internationales, nous recherchons à toujours offrir des menus variés et de saison, incluant des propositions végétariennes.



Nos engagements



Nous adhérons aux labels santé *Fourchette Verte* et *Cuisinons notre région* en proposant des menus respectant les critères de la pyramide alimentaire Suisse.



La majorité de nos viandes sont d'origine Suisse. Nous travaillons sans cesse à vous proposer une majorité d'ingrédients provenant de notre région.



Soucieux de notre impact environnemental, nous employons uniquement des récipients biodégradables ou recyclables pour nos repas livrés en barquette.



© sge-ssn.ch, blv.admin.ch / 2024



Notre attestation



En partenariat avec



ATTESTATION

Le fournisseur de repas

Zenhäusern Frères SA

S'engage à livrer des repas en respectant les principes d'équilibre alimentaire et de durabilité inscrits dans la démarche Cuisinons notre région pour ses structures partenaires.

Cette évaluation est réalisée sur la base des repas livrés par le prestataire.

ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

L'établissement répond aux critères Fourchette verte.



PROVENANCE VIANDE & VOLAILLE

100% de la viande est suisse.
(bœuf, porc et veau)

80% de la volaille est suisse.
(poulet et dinde)



PROVENANCE PRODUITS DE LA PÊCHE

L'établissement est à la recherche constante d'alternatives plus durables.

100% des poissons sont européens.



PROVENANCE FRUITS & LÉGUMES

80% des légumes sont suisses.



PROVENANCE FROMAGE & OEUFS

85% du fromage est suisse,
dont 85% est valaisan.



PROVENANCE FOURNISSEURS

23% des fournisseurs sont valaisans.



PROVENANCE PRODUITS BOULANGERIE

100% du pain servi est valaisan.



PROVENANCE EAU & JUS DE FRUITS

Ces produits ne sont pas compris dans la prestation du fournisseur de repas.



Nos offres

Des offres adaptées en fonction de vos besoins et et infrastructures.

Repas livrés

- 2 menus quotidiens au minimum, établis à l'avance
- Livraison froide ou chaude, en thermoports
- Labels *Fourchette Verte* et *Cuisinions notre région* possibles
- Services complémentaires sur demande
- Facturation en fin de mois

Gestion d'un self service

- Gestion confiée à des professionnels de la restauration
- Etude selon vos besoins et infrastructure
- Offre variée d'une grande fraîcheur et qualité
- Animation de votre espace restauration tout au long de la journée
- Possibilité de missionner des employés sur place

Notre offre en quelques points résumés

- 1 proposition quotidienne classique entrée et plat principal
- 1 proposition quotidienne végétarienne entrée et plat principal
- Label *Fourchette Verte* et *Cuisinions notre région* nos labels santé
- Une entreprise proche de vous, à votre écoute
- Viande Suisse
- Frais de livraisons offerts
- Des repas livrés chauds, prêts à être servis par vos soins
- Box chauffant et matériel de service compris dans la prestation



Exemples de menus

Pour crèches et UAPE

Menu de la semaine « Noble contrée »

Jour	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Crème de courge à l'indienne	Salade verte et croûtons à l'ail	Salade de concombre au yahourt et menthe	Salade de racines rouges et vinaigre framboise	Dips de légumes sauce curry doux
Plats viande/poisson	Poulet sauce aigre-doux	Steak haché de boeuf Planchamp sauce forestière	Chipolatas de veau sauce aux oignons	Beignet de sandre (CH) sauce tartare	Emincé de porc à la moutarde douce
Végétarien	Tofu sauce aigre-doux	Escalope de légumes sauce forestière	Omelette sauce aux oignons	Oeuf dur sauce tartare	Falafels sauce Napoli
Féculents	Riz	Purée de pommes de terre	Penne	Ebly	Galette de rösti
Légumes	Brocoli	Haricots verts	Tomate à la provençale	Epinards à la crème	Mousseline de carottes
Goûters	Dar-Vida + Philadelphia + Fruit de saison	Tranche de pain épeautre + Gruère doux + tomates cerises	Tranche de tresse + chocolat au lait	Crêpe + confiture + Fruit de saison	Corn-flakes + lait

Self-service pour restaurant d'entreprise

Menu de la semaine « Technopôle »

Jour	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Plats viande/poisson	Veau Marengo	Emincé de poulet Schawarma sauce yahourt au tahini	Brochette de crevettes Black Tiger et aioli	Jambon à l'os Planchamp sauce aux champignons	Sauté de bœuf au basilic
Végétarien	Chakchouka aux falafels	Risotto aux petit pois et vacherin	Camembert pané	Green curry thaï au tofu	Conchiglioni aux petits légumes gratinés à la mozzarella
Féculents	Riz sauvage	Country cuts	Pommes de terre vapeur au thym	Galette de rösti	Nouilles chinoises
Légumes	Brocoli	Haricots verts	Tomate à la provençale	Epinards à la crème	Mousseline de carottes
Hebdomadaire	Riz Casimir				



