

145





LES OFFRES de restauration

145

Un Prestataire : Baxter

Document interne - non contractuel

145 

DESCRIPTIF

Nom du restaurant :

- **Coque privée Publicis –**

Nom en attente de validation

- **Coque Publicis et publique - Le 55**

entrée rue Pierre Demours



● Contrôle d'accès

RDC | MACRO

Cabinet Médical

La Place

Centre de Conférences

Privatisation/Sécurisation
par portillons badgez

La Tanière





Privatisation/Sécurisation
par portillons badgés

Coque privatisée Publicis

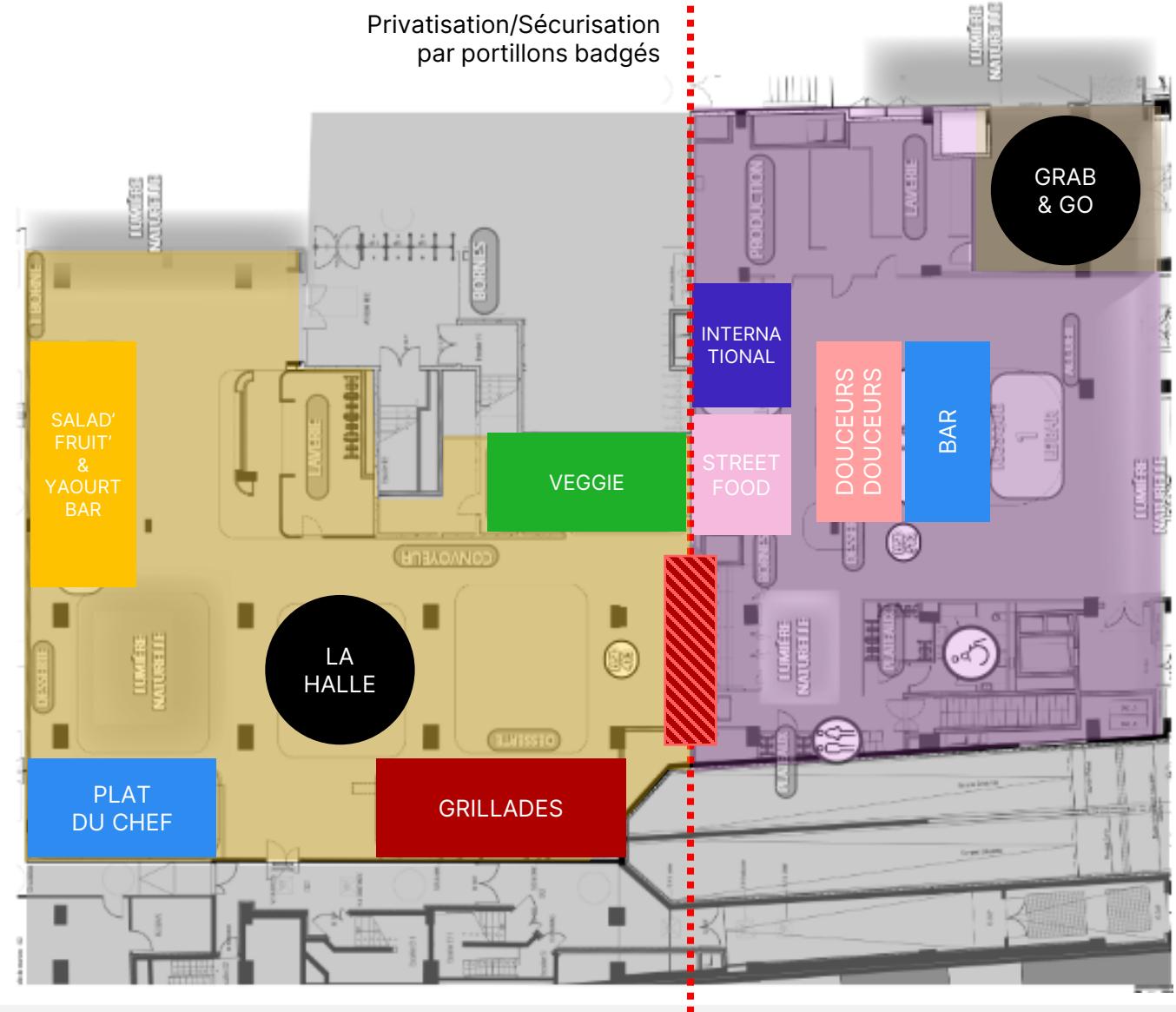
La coque Arrière (env. 280 places)

Ne sera pas ouverte au public sauf évènement exceptionnel (annoncé) et en dehors du créneau 11h45-14h00

Coque Publicis / Publique

La coque Avant (env. 180 places)

Décalage de niveau

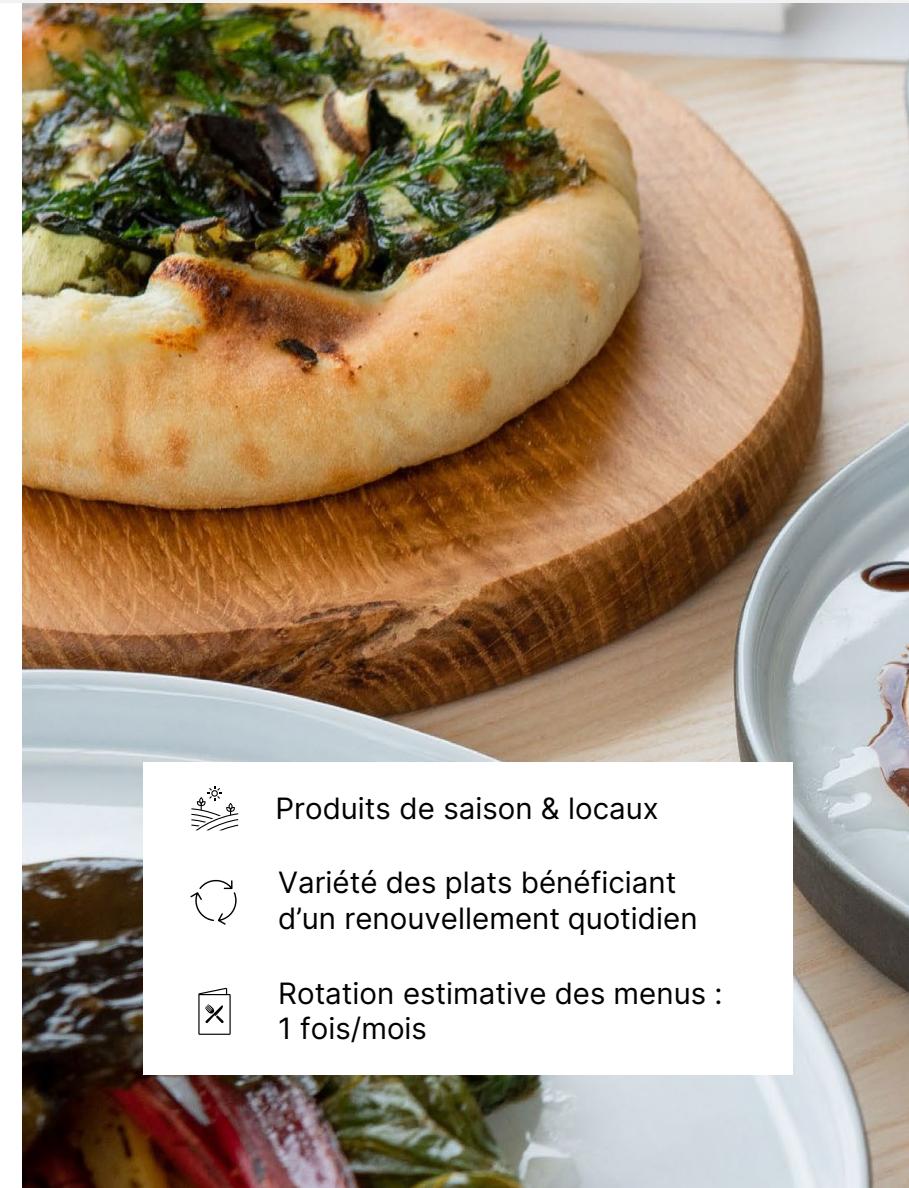


Coque Publicis

	Plat du chef	1 plat/jour
	Veggie	1 plat/jour
	Grillades	2 plats/jour minimum
	Salad', fruit' & yaourt bar	8 choix / 4 choix / 2 choix

Coque Publicis / Publique

	Plat international	1 plat/jour
	Street food	1 plat/jour
	Douceurs douceurs	3 choix minimum/jour
	Grab & Go	Salades & sandwichs variés



Coffee bar :

De 8h30 à 17h00 (continu)

Grab&Go :

De 8h30 à 14h30 (continu)

Ouverture restaurant déjeuner :

De 11h45 à 14h00 (dernier utilisateur entré)

Afterwork/diner :

À partir de 17h00 et jusqu'à 20h00 ou 22h00
(ajusté selon besoin)

Coque Publicis :

Accessible et dédiée Publicis de 8h à 20h

Sauf en cas d'évènement exceptionnel et en dehors du créneau de privatisation 11H45-14H

Week-end - coque publique :

Samedi : de 12h00 à 22h00

Dimanche : Fermé

L'offre anti-gaspi réservée à Publicis fait intégralement partie de l'offre globale. L'ensemble des plats produits et non vendus seront emballés individuellement dans des boîtes en carton biodégradable et seront revendus à partir de 16h au niveau du bar du restaurant.

- Tarif unique de 2,5€ TTC pour les plats
- 1,5€ TTC pour les entrées et les desserts.
- Évidemment ces plats ne sont plus admissionables
- Le plat anti-gaspi sera d'abord disponible au bar sans commande, puis ajouté à l'application après quelques semaines de « rodage », à partir de 15h30.



Pour le click and collect, l'utilisation d'une consigne en verre est tout à fait possible avec un tarif de consigne de 7€ TTC pour les grands contenants et 3€ TTC pour les petits contenants.

Ces consignes seront déconsignables au niveau du bar du restaurant en dehors de heures de déjeuner.



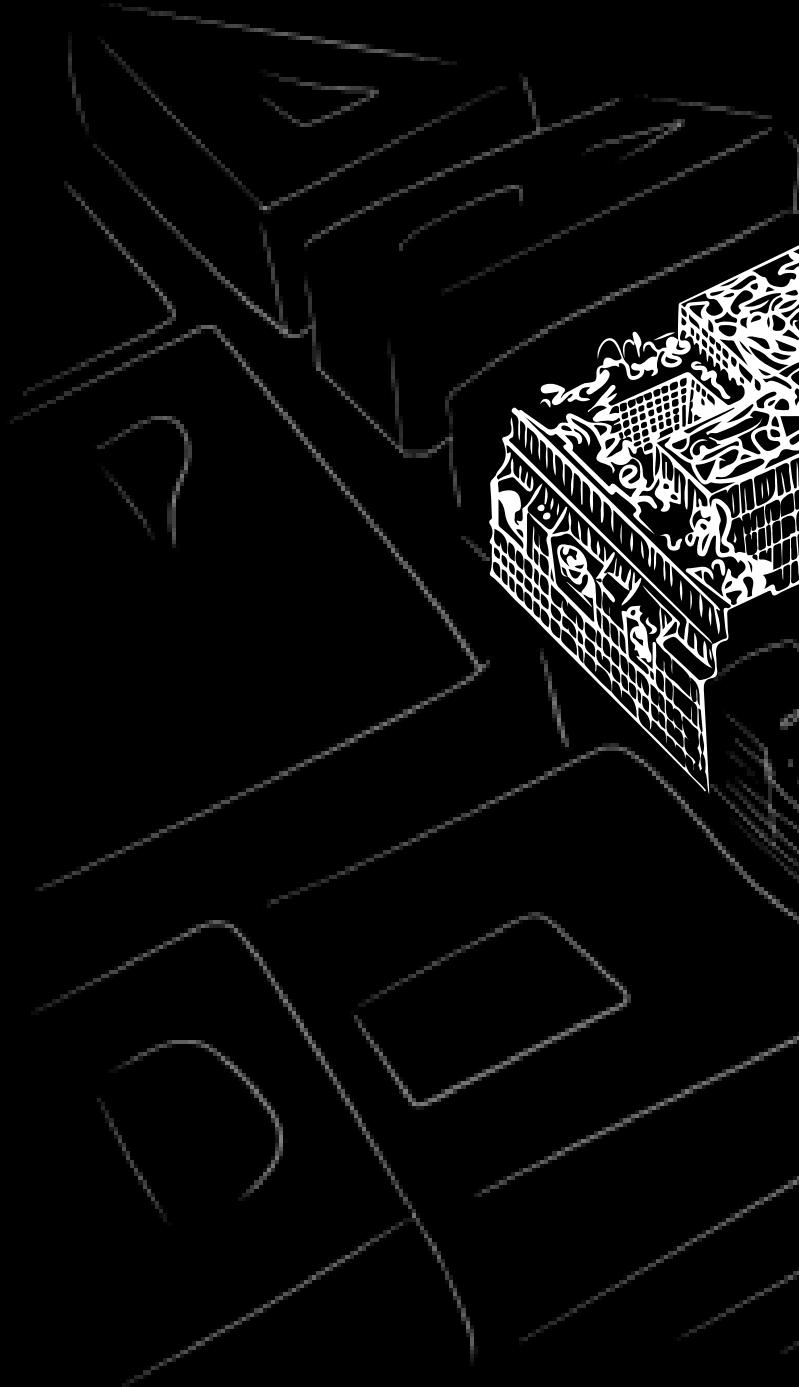
FOCUS

Les différentes offres

145

La restauration principale

145



Le parcours client



Scannez

Scannez le QR code à l'entrée pour accéder au **menu en ligne** ou accédez aux **bornes** ou **via l'appli**



Commandez

Sélectionnez votre menu, entrée, plat, dessert, boisson



Confirmez votre commande

Finalisez et payez votre commande (en ligne, à la borne ou sur l'appli)



Restez aux aguets

Nos cuisiniers s'activent pour tout préparer, vous avez les infos en temps réel



C'est prêt !

Venez chercher vos plats et dégustez !



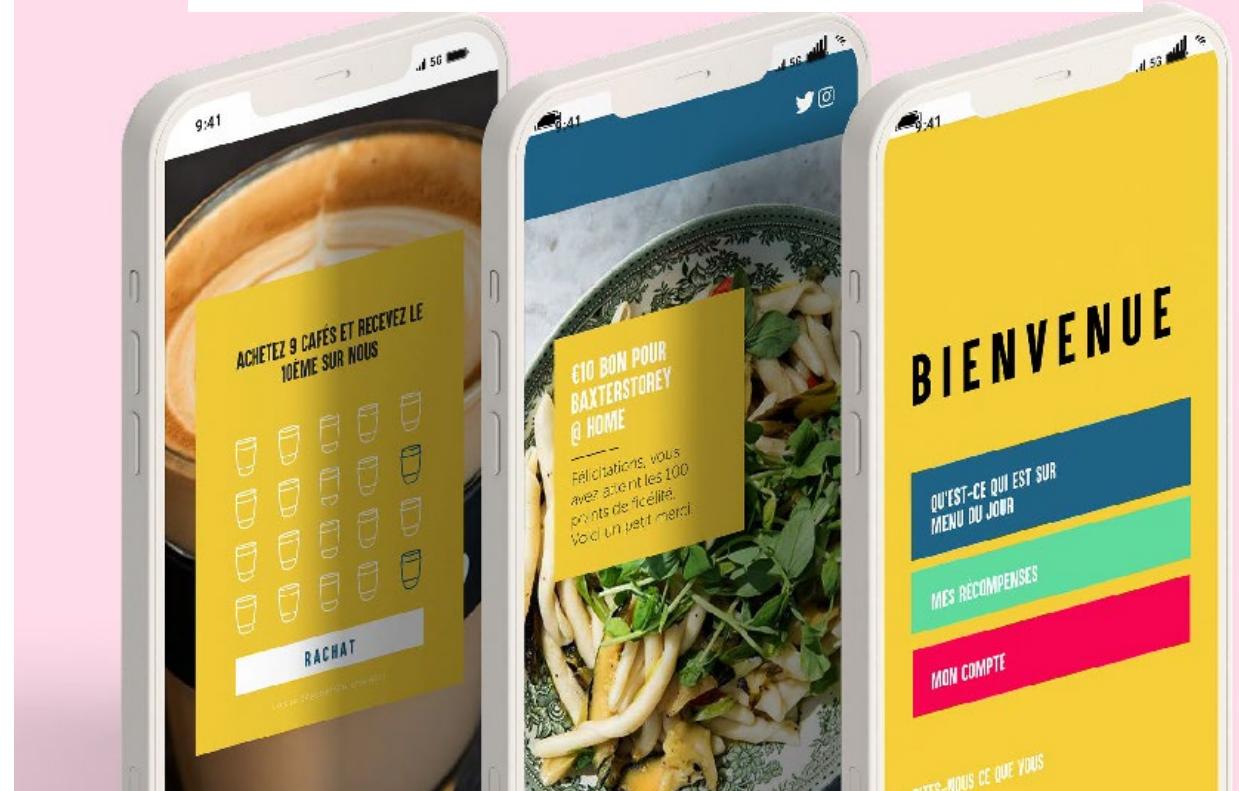
Retours

Vous pouvez nous aider à améliorer notre service en nous laissant des retours sur la plateforme.

Des 1000 cvts/J en moyenne, livraison R+7 sans surcoût (via appli)

3 modes de commande :

- Via l'application du 145 (Qui aura un renvoi sur l'application Baxter)
- Via la page Web Baxter
- Directement sur les bornes (disponibles à l'entrée de la Tanière dans l'atrium Publicis ou dans l'espace restauration)



Salad bar

Taboulé semoule, concombre, pois chiche, tomate, persil, menthe, cranberry, abricot

Salade de pommes de terre nouvelles, poivrons multicolores, brocoli

Salade grecque : concombre, poivron, tomate, olive, sucrine, oignons rouges, origan

(Salade de riz basmati Himalaya, maïs, petits pois, tomate, cive, radis, concombre, graines de courge

Salade de poivrons multicolores confits, aubergine et courgettes rôties, tomate

Kimchi : chou chinois, chou rouge, carotte, cive, piment, gingembre, graines de chia

Grab & Go

Wrap aux bhajis d'oignon végétaliens, salade de jalapenos et chutney à la mangue (végétalien)

Salade César au poulet avec parmesan râpé, bacon fumé et anchois

Toastie à la tomate grappe, mozzarella de bufflonne et basilic frais (v)

PETITES ENVIES

Pot d'edamame et houmous

Pot d'avocat et de feta

Pot de poulet citron

Plat du chef

Navarin d'agneau, petit pois, fèves, carottes, poireaux, échalotes et pomme grenaille à la menthe

Roti de porc à la sauge, thym, ail, épinard aux noix, pomme de terre et pomme rôti, sauce verte

Roti de poulet de chalons ail fumé, carottes glacées au miel, pommes de terre rôties à la eur de sel de Guérande

Veggie

Funghi mapo tofu - tofu soyeux avec des champignons dans une sauce épicee (végétalien)

Boulettes végétariennes rustiques, sauce tomate et basilic classique avec des tagliatelles fraîches (v)

Pain plat au levain, labneh, dukkah et betterave ancienne marinée (végétalien)

Radis arc-en-ciel, concombre et carotte émincés, fèves edamame au sel de chili avec falafel de patate douce

Street Food

Poulet grillé mariné à la marocaine, tapenade de matbucha, oignon rouge mariné, laitue romaine et petit pain brioché

Tacos au halloumi frit, servis avec salade marinée, guacamole, pico de gallo grillé et crème de sriracha (v)

Steak de poulet bbq ou steak de chou-fleur bbq (v), cheddar affiné fondu, sauce bbq collante et wedges fumés

ACCOMPAGNEMENTS

Frites avec mayo au sriracha
Salade de légumes de saison

Grillades

Filet de poulet aux épices cajun
Côtelettes d'agneau et jus corsé

Pêche du jour
Sauces du chef
Garnitures de saison

Douceurs Douceurs

Tarte au Citron et à la Pistache

Brownies - Framboise et Rose // Chocolat double et cacahuète

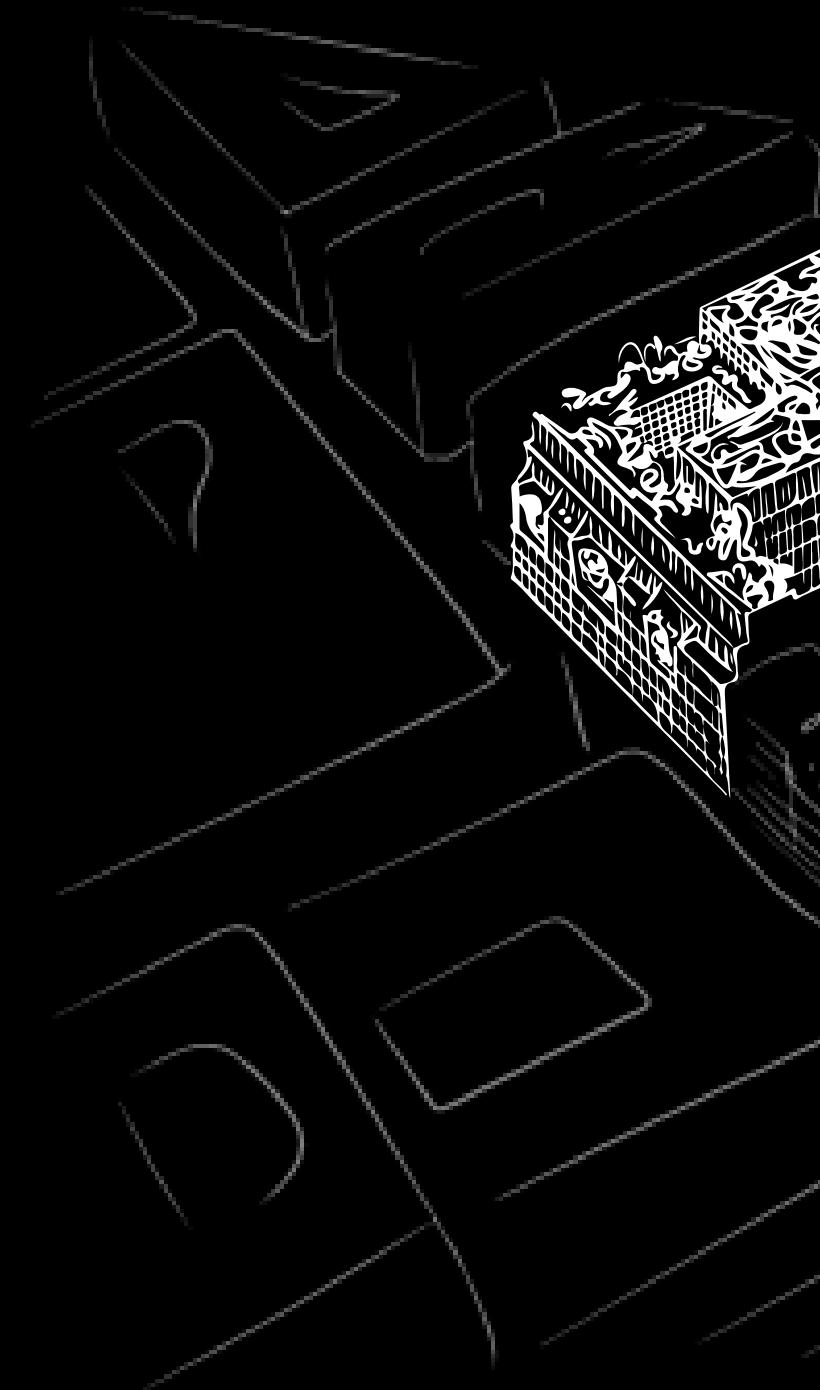
Cheesecake à la vanille avec une base de crumble grillé et compote de baies fraîches

PETITES ENVIES

Cookie au Chocolat Blanc et Framboise
Tartelette aux Myrtilles et Flocons d'Avoine

L'offre **Afterwork**

145



Expérience gourmande à partager

PLANCHES

PLANCHE DE DÉGUSTATION FROMAGÈRE

Une variété de fromages soigneusement sélectionnés, accompagnée de fruits secs, de confitures artisanales et de pain frais.

PLANCHETTE CHARCUTERIE

Une symphonie de charcuteries fines, jambon serrano, saucissons sélectionnés et rillettes, servie avec des cornichons croquants et des olives parfumées.

PLANCHA DE LA MER

Un assortiment raffiné de fruits de mer, incluant des crevettes sautées, des moules marinières, des calamars croustillants et une sauce cocktail maison.

PLANCHES VÉGÉTARIENNES

Pour les amateurs de légumes, une sélection de légumes rôtis, houmous crémeux, falafels et trempettes variées.

PLANCHETTE MIXTE

Le meilleur des deux mondes : une combinaison savoureuse de fromages, charcuteries, olives, noix et fruits frais.

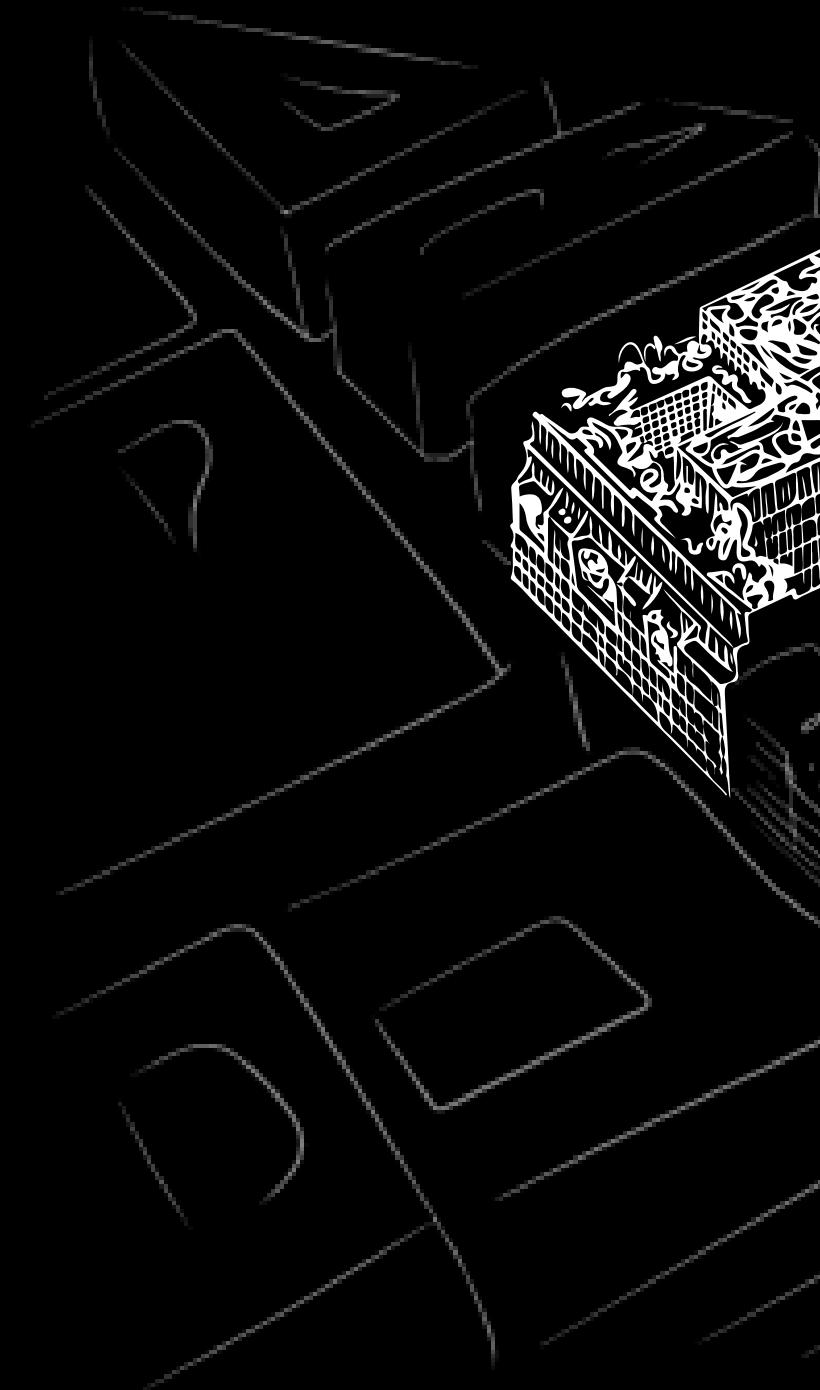
Accompagnez votre planche d'un choix de pain frais, de craquelins croquants et de sauces maison.



Tarification en cours de définition

L'offre Diners

145



L'ALIMENTATION

Deux plats au choix chaque jour.

Préparation sur commande pour une fraîcheur optimale.

Service à table, comme dans un bistrot.



L'EXPÉRIENCE

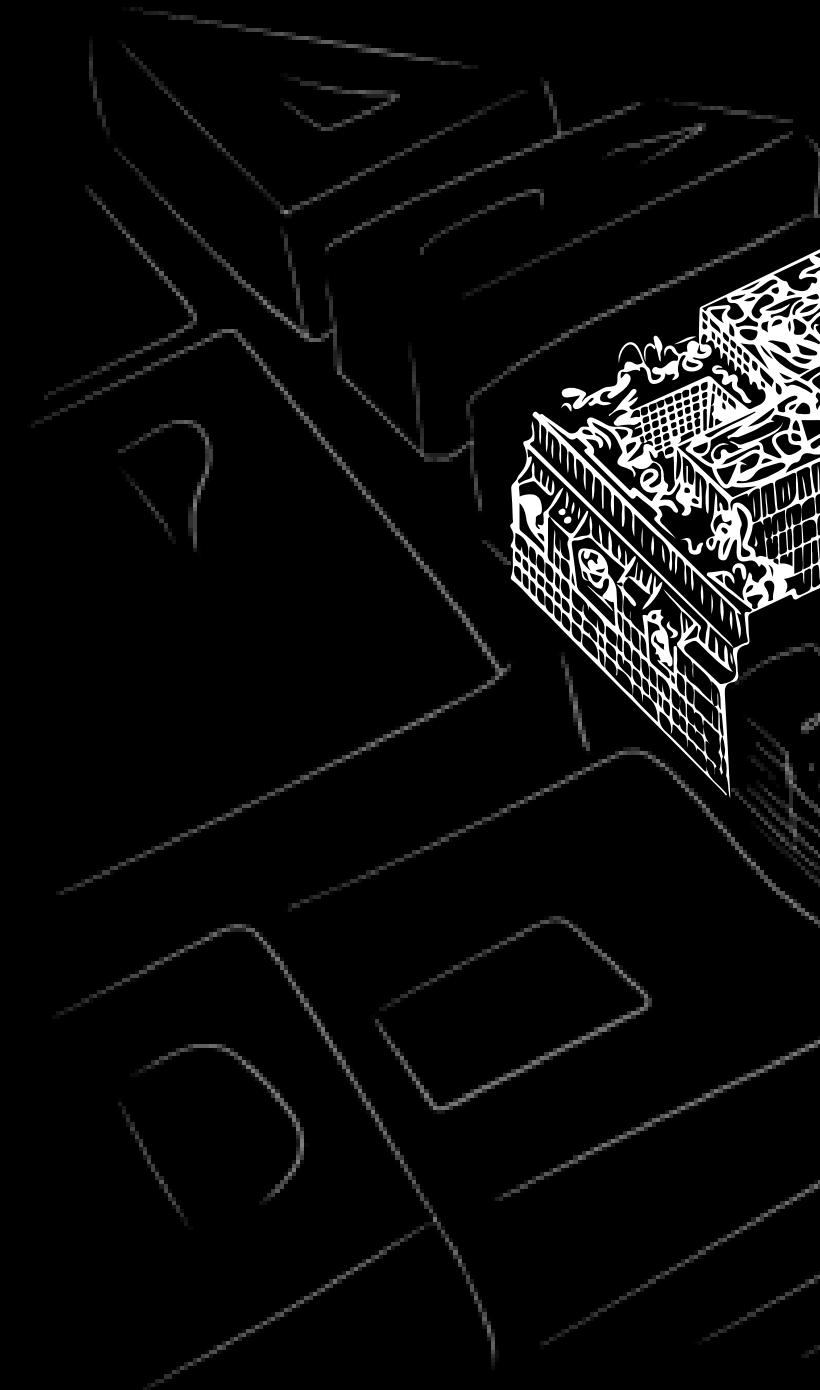
Une approche centrée sur l'humain : Un service du soir en
contraste avec le déjeuner plus rapide.

Accueil personnalisé : Chaque client est installé par un hôte et
reçoit le menu via un QR code pour réduire la consommation de
papier.

Tarification en cours de définition

L'offre Coffee bar

145 ☀





OFFRE
petit-déjeuner

8h30-17h00



OFFRE
goûter

Pâtisseries maison
& offre de **café**

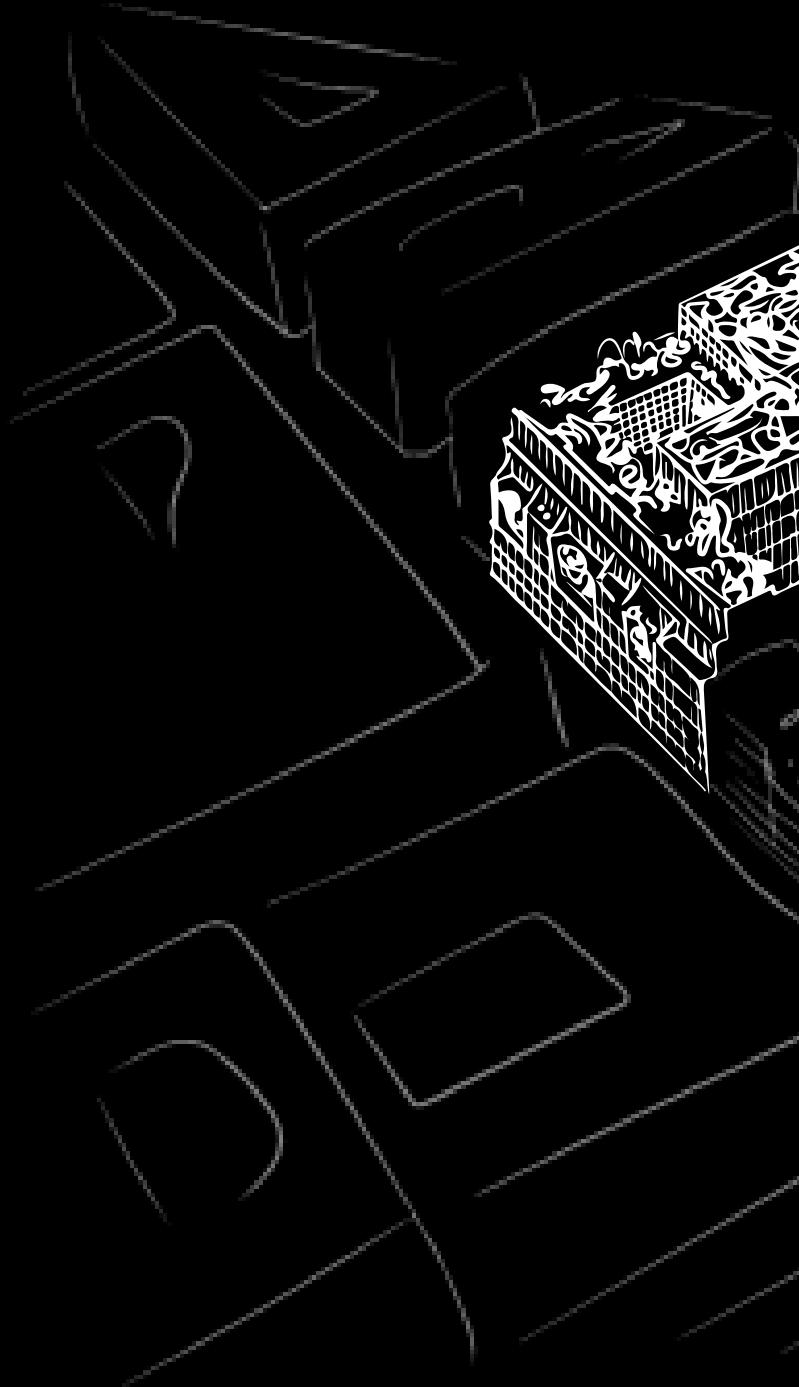


CHANGE PLEASE
COFFEE

Tout au long
de la journée

L'offre **Grab & Go**

145 ☀



OUVERTURE : 8H30-14H30

Une offre de qualité:

Des produits frais et soigneusement sélectionnés.



Des sandwichs gourmands :

Protéines de qualité, fromages frais et sauces savoureuses.



Des salades colorées et équilibrées :

Un mélange varié de légumes de saison, graines et herbes aromatiques.



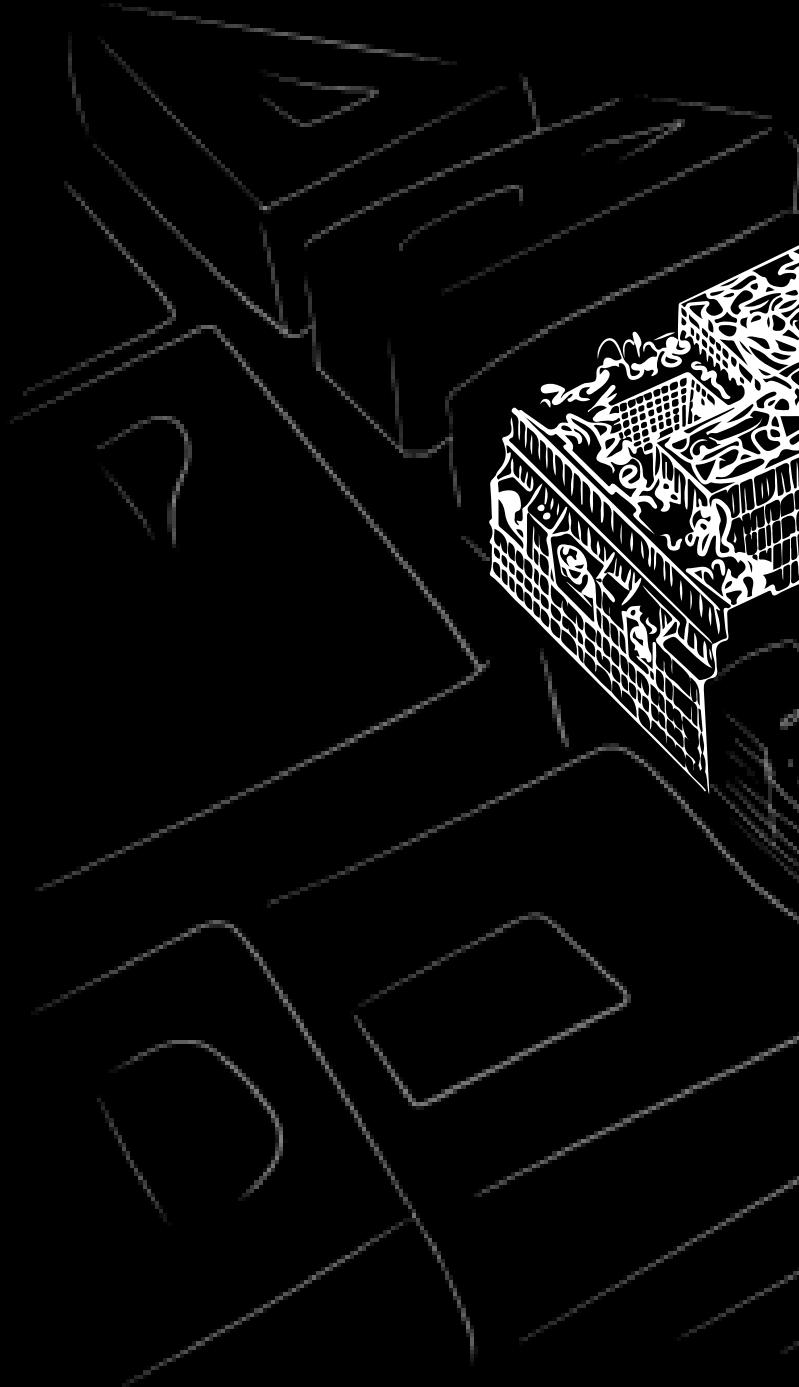
Une diversité quotidienne :

Des options renouvelées chaque jour pour satisfaire toutes les envies.



L'offre de service d'étage

145





TYPES DE SERVICES

Petits-déjeuners

Traditionnel ou prestige

Pauses

Viennoiseries, boissons chaudes, mignardises, jus etc

Déjeuners

Eco moyen ou prestige

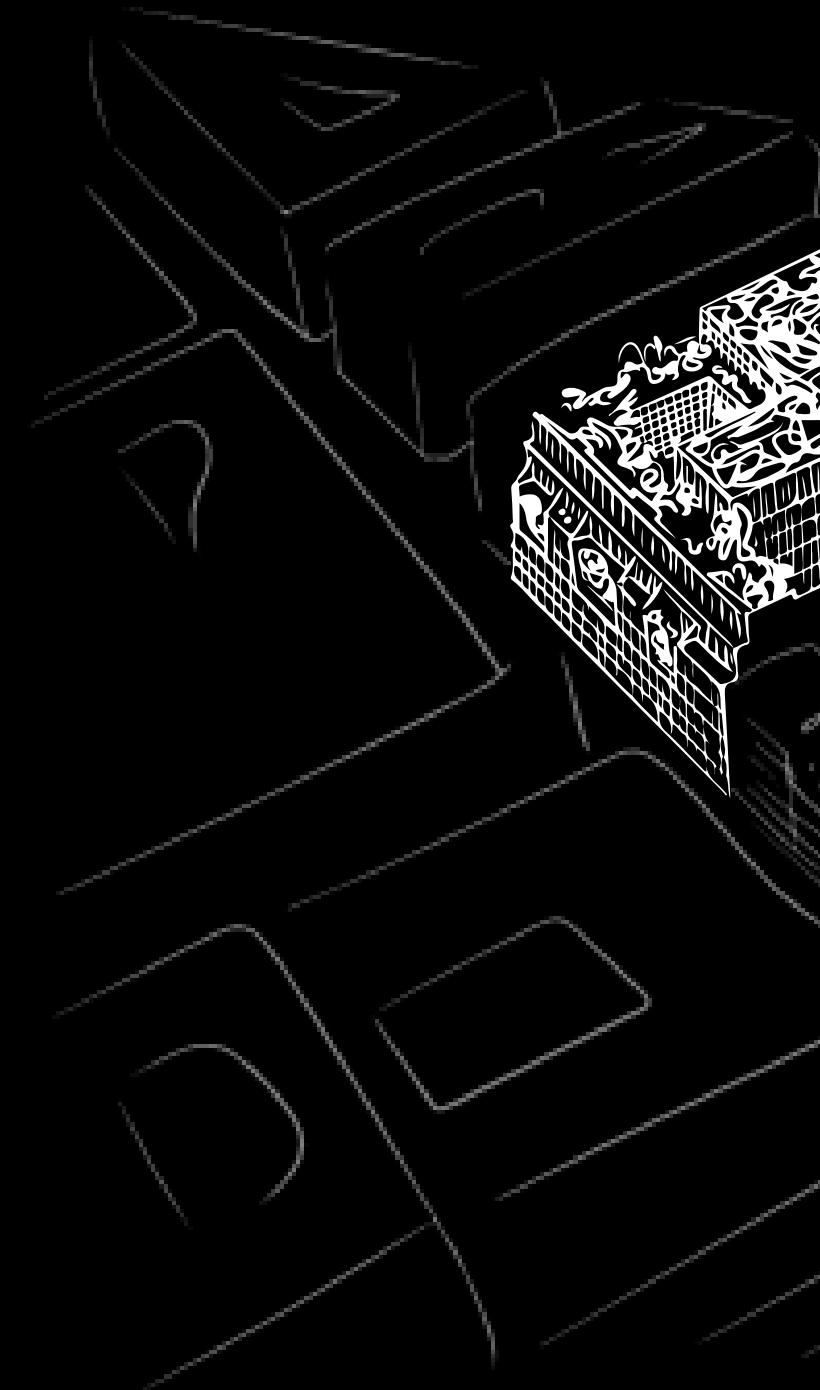
Diners:

Entrée, plat, fromage et dessert



L'offre **Espace VIP**

145 ☀





OFFRES

Club VIP Service à table

Différentes gammes de menu,
pauses sucrées, petits déjeuners

Club VIP Room service

Plateaux repas, pauses sucrées,
petits déjeuners

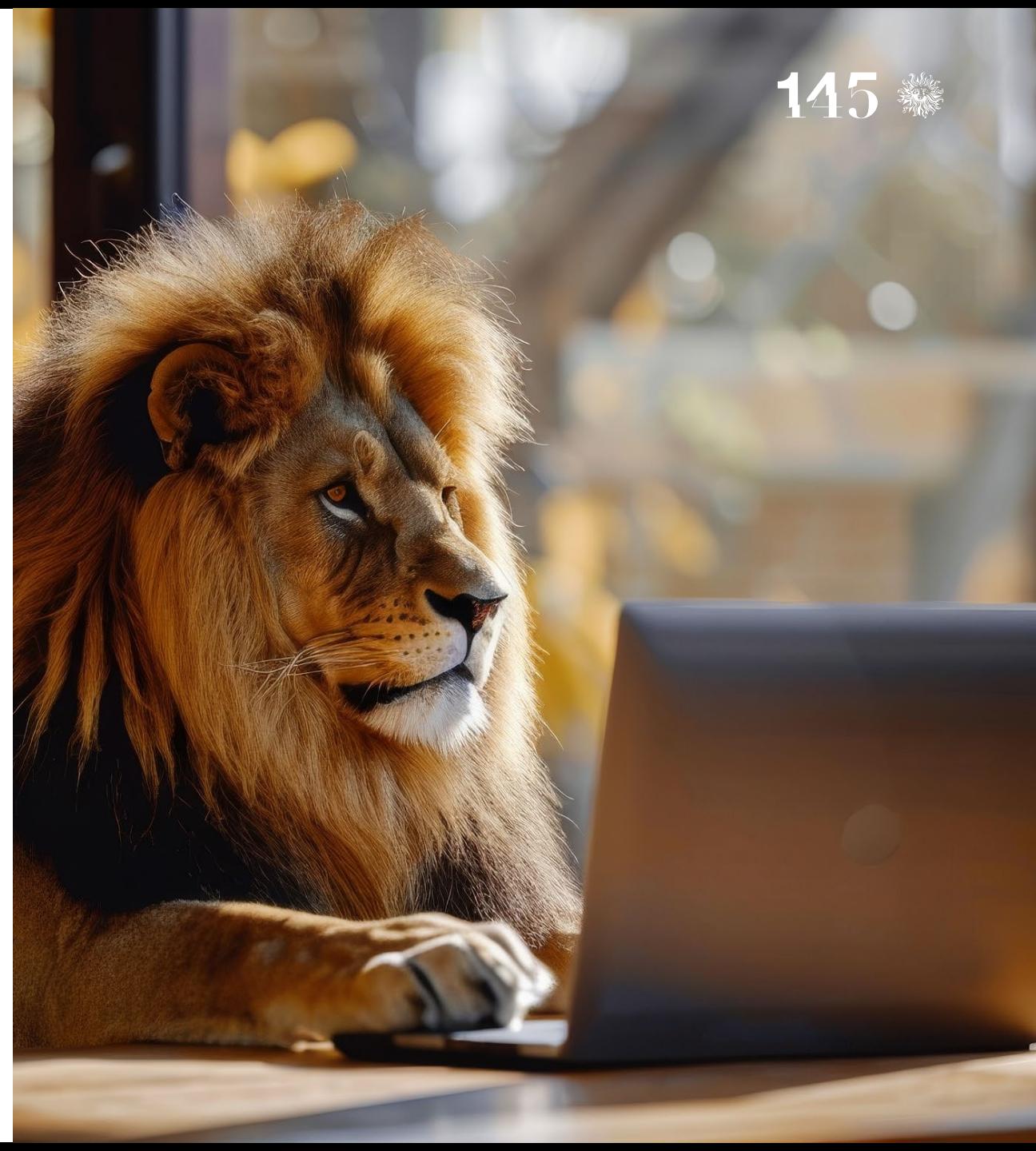




Une question ?

**Nous répondons à toutes vos questions
concernant le déménagement.**

145@publicis.com



145

