



# Fédération de Restauration approuvée Picard (F.R.A.P)

## OBJECTIFS :

- Réformer la restauration
- Adopter une politique nutritive unique
- Proposer une chaîne de restauration  
viable et innovante

## PROJET PROPOSÉ PAR:

Mme. Emilie- Trésorière en chef  
Département du Trésor

## ACTEURS:

Département de Gestion  
Globale

LA NOUVELLE CHAINE DE RESTAURATION DU GROUPE PICARD:

# Picard Factory

*L'opportunité de manger mieux*

La nouvelle chaîne de restauration devrait permettre d'offrir une sélection nutritive complète à la fois savoureuse et équilibrée (tout dépendra du menu)



Picard Factory fournira des emballages biodégradables (produits par le groupe Picard) et étonnera ses portions pour limiter le gaspillage. On disposera de plus dans le menu d'un large de choix de taille de menu adapté à tous les appétits

*Limiter l'impact environnemental*

*Réinventer la restauration rapide*

L'objectif principal de Picard Factory est de proposer des menus innovants et pratiques (permettant par exemple aux employés de manger en marchant)



Tailles proposés  
(1 menu = Sandwich +  
frites ou "croustillant"  
+ boisson)

## CRUDITÉS

### Du potager

Légumes de saisons

### Fermier

Poulet, laitue, tomate jaune

### Vasquez

Poulet, poivron, champignons

### Pomme de pain

Pain d'épice, magret fumé,  
pomme tranchée, vinaigre

### Goutte d'encre

Pains à l'encre de sèche,  
oignons frits, poulet fumé,  
radis, laitue

**Little one**  
**Classic one**  
**Big one**  
**Supra one**

# MENU

(CONCEPTUEL)

## LORDS

### Du Khan

Boeuf, persillade, frites, salade façon  
César

### De l'Emir

Merguez, pommes de terre, fromage au  
choix, oignons

### Royal

Viande au choix ou végé, frites belges,  
emmental rappé, poivron

### Impérial

Viande au choix ou végé, pommes  
salardaises, légumes, salade impériale

## BURGERS

### Retour de Grill

Viande au choix grillée à la flamme, cheddar,  
tomate jaune

### Haché menu

Steak haché by Picard, Emmental, poivron,  
salade destructurée

### Extremets

Pain plat, confiture d'oignon, boeuf ou poulet,  
tomate cerise, sauce signature

### Longboard

Pain burger long, viande au choix, frites,  
chapelure

## AMÉRICAINS

### Le traditionnel

Frites Belges, viande au choix, Emmental

### Du Mississippi

Saumon sauvage, pommes de terres, cheddar

### Jexan

Boeuf snacké, fromage bleu, frites, sauce texane

### De Boston

Gruyère, oeuf, soucisson, soja

LE MENU PRÉSENTÉ N'EST PAS EXAUSTIF : IL NE  
CONTIENT PAS LES ÉLÉMÉNT "CLASSIQUES" PROPOSÉS  
DANS LES AUTRES RESTAURANTS. ON NE PRÉSENTE ICI  
QUE LES ÉLÉMÉNTS CONSIDÉRÉS COMME PEU COMMUNS

# HOT-DOG

## *De la Victoire*

Salade, saucisse de Montbéliard,  
tomates

## *Oriental*

Merguez, laitue, poivron

## *Occidental*

Saucisse, frites, salade nordique

# CROUSTILLANTS

## *Poulet braisé*

Les Chicken wings à la Picard.

## *Poulet Chapelé*

Les nuggets à la Picard

## *Oignons rebels*

Les oignons rings à la Picard

# CRÊPES

## *Flamboyante*

Tranches de boeuf, crêpe  
rectangulaire, piment, capucine

## *Rayonnante*

Tranches de saumon, crêpe ronde,  
pissenlit

## *Sidérante*

Magret, foie gras , sauce aux trois  
poivres, crêpe de sarasin

# TACOS

## *Mexicain*

Poivron, boeuf

## *Cubain*

Viande au choix, persil, piment,  
légumes du Soleil

## *Péruvien*

Légumes de saison, salade salsa

# SUCRÉ

## *Voie Lactée*

Crêpe au choix (forme et goût)

## *Nébuleuse*

Tiramisu Spéculos

## *Grande Ours*

Glace au choix façon Picard

## *Constellation*

Crumble chocolat

# SAUCES

## *Texane*

Tout droit sortie des derniers villages  
indiens du Texas

## *Au trois poivres*

Servie au sommet de la Tour Eiffel

## *Signature*

Le goût à l'image de Picard Systems

## *Légionnaire*

Pour donner du courage avant la  
bataille

## *Dartagnan*

Une sauce ancestrale aussi vive que  
la rapière des mousquetaires

## *Mayonnaise Suisse*

Inspirée de la Béarnaise, fabriquée  
dans les Alpes Suisses

*Se nourrir autrement pour alimenter le monde différemment*

*Ici il s'agissait de construire un restaurant nouveau qui conserve l'esprit pratique de la restauration rapide mais qui soit aussi capable d'être proche de ceux qu'il nourrit. Et à l'image de ce restaurant conceptuel Picard Systems s'inscrit dans cette esprit de nourrir d'imaginaires, d'ambitions et de progrès ses collaborateur. Alors je me permet à nouveau de remercier mille fois la conceptrice de ce projet qui nous aura montré que ce qui nous alimente peut se réinventer, se révolutionner pour nous donner à chaque jour le goût savoureux de l'existence*

*"La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur."*

Theodore Zeldin

*Picard Matias*

AU NOM DU GROUPE PICARD