

RESTAURATION CENTRALISÉE DIFFÉRÉE

(restauration hospitalière, municipale, collective)

⇒ Pouvoir répondre à une demande à toute heure.

⇒ Assurer un repas de qualité avec des valeurs nutritionnelles sûres.



LE SNACKING

⇒ Une gamme variée de 27 références.

⇒ Répondre aux attentes des consommateurs en proposant des produits de consommation nomade.

⇒ Faire de la restauration sans investir dans des compétences, du matériel...

DISTRIBUTION AUTOMATIQUE

⇒ Proposer un plat principal en appertisé avec une DLC longue.

⇒ Des produits avec un packaging attrayant et disposant de la légitimité d'une marque forte pour garantir une sécurité alimentaire et un chiffre d'affaires.



d'aucy
FoodServices

C.I.P Article CNUF : 3 017 80	Désignation article	PCB	Palettisation 80 x 120 Nbre de colis		Nb de couche/ palette	Poids Net total en g.	DLUO
			/couche	/palette			

Les plats cuisinés

Les recettes "d'ici..."

018 067 9	Saucisses de Toulouse aux choux	8	16	96	6	300	12 mois
018 068 6	Poulet thym citron et son riz et quinoa	8	16	96	6	300	12 mois
016 213 2	Hachis parmentier	8	16	96	6	300	12 mois
018 762 3	Bœuf sauce aux poivres et ses petits légumes	8	16	96	6	300	15 mois

Les recettes "de là..."

013 246 3	Filet de saumon à l'oseille et tagliatelles	8	16	96	6	300	15 mois
013 242 5	Matelote de thon aux petits légumes	8	16	96	6	300	15 mois
013 244 9	Risotto aux fruits de mer	8	16	96	6	300	15 mois
013 245 6	Filet de merlu sauce beurre blanc	8	16	96	6	300	12 mois

Les recettes "d'ailleurs..."

015 667 4	Lasagnes à la Bolognaise	8	16	96	6	350	15 mois
017 141 7	Poulet à la Marocaine	8	16	96	6	300	15 mois
015 346 8	Chili con carne	8	16	96	6	300	15 mois
013 241 8	Poulet à l'indienne et son riz jaune	8	16	96	6	300	15 mois
016 210 1	Penne à la Bolognaise	8	16	96	6	300	12 mois
018 921 4	Porc au saté et son riz cantonais	8	16	96	6	300	15 mois
018 920 7	Kebab de bœuf et son boulgour à l'orientale	8	16	96	6	300	15 mois

Les recettes "Haut de gamme"

017 658 0	Filets de caille aux raisins	8	16	96	6	300	12 mois
017 660 3	Noix de St Jacques à la Bretonne	8	16	96	6	300	12 mois
017 659 7	Autruche sauce cranberry	8	16	96	6	300	12 mois
018 268 0	Filet de truite sauce Nantua	8	16	96	6	300	12 mois
018 919 1	Lapin sauce aux cèpes et sa purée pomme de terres et marrons	8	16	96	6	300	12 mois

Les Timbales micro-ondes

018 324 3	Cassoulet	12	12	60	5	335	12 mois
018 325 0	Saucisses lentilles	12	12	60	5	335	12 mois
018 326 7	Chili con carne	12	12	60	5	335	12 mois
018 327 4	Torsades à la Bolognaise	12	12	60	5	335	12 mois
018 328 1	Tartiflette	12	12	60	5	335	12 mois
018 918 4	Porc sauce moutarde à l'ancienne	12	12	60	5	300	12 mois
018 917 7	Paëlla à la Valenciana	12	12	60	5	265	12 mois

Direction commerciale : Saint Léonard Nord - 56450 THEIX

Adresse postale : B.P. 129 - 56004 Vannes Cedex

Tél : 02 97 54 88 77 - Fax : 02 97 68 87 17

E-mail : restauration@daucy.com - Site internet : daucyfoodservices.com

d'aucy
FoodServices

Les solutions repas

Plats cuisinés individuels
en barquettes
et en timbales



Découvrez les Solutions Repas



Une gamme de plats cuisinés individuels appertisés...
... Pour satisfaire aux exigences de vos clients
à tous moments de la journée !

Optez pour une solution de repas pratiques et savoureux :

➔ Des recettes variées : du traditionnel à l'exotisme

➔ Une multitude de repas équilibrés au quotidien

Idéal pour : La Restauration Centralisée Différée
Le Snacking
La Distribution Automatique



Un plat contient une portion pour un repas



Rapidité de mise en œuvre
Micro-ondable

Stockage en température ambiante

Timbale Micro-ondes

NOUVEAU



La timbale micro-ondable
c'est moderne et pratique !

Un fourreau en mousse isotherme pour garder
la chaleur et ne pas se brûler les doigts !

Fourchette incluse pour plus de praticité !

Fourchette
incluse

La gamme des plats cuisinés



Les recettes
Haut de Gamme