La Cantiine régale les salariés sur leur lieu de travail

lundi 3 janvier 2022, par lpe

Installée à Niort depuis 6 ans, la petite entreprise, qui a misé dès sa création sur des produits locaux et des plats élaborés de qualité, ambitionne de se développer aussi dans les villes et départements voisins.

Manon et Nicolas Bailly sont à la tête d'une équipe de trentenaires, comme eux, qui mettent chaque jour toute leur énergie pour ravir les papilles de travailleurs salariés, indépendants, essentiellement sur le territoire de l'agglomération de Niort.
Dès 7h30, chaque matin de la semaine, le laboratoire se met en ébullition, sous la direction de la cheffe Béatrice Hiou, pour préparer légumes, viandes, poissons, desserts, salades…
Il faut dire que La Cantiine fait de la livraison certes, mais en mode qualitatif.
Béatrice Hiou a fait ses armes de cheffe auprès de grands noms de la gastronomie. Chaque semaine, elle prépare des plats équilibrés, goûteux et bien entendu dès que c'est possible avec des produits locaux. « *Nous fabriquons quasiment tout sur place, sauf le pain* » rappelle Manon Bailly.
Les plats sont livrés froids dans des emballages recyclables, voire même compostables. Les clients sont d'ailleurs invités à remettre dans la box isotherme de livraison les sacs kraft que La Cantiine expédie chez l'un de ses fournisseur qui les recycle.

Bien manger au bureau, c'est possible !

La Cantiine livre chaque jour petites et grandes entreprises, mais aussi services administratifs pour le repas du midi, mais également pour des brunchs, des petits déjeuners, des after work. « Nous pouvons fournir repas végétarien, sans gluten au besoin. Compter environ 10€ pour un plat et un dessert, sachant que dans le cadre d'un contrat annuel de livraison, pour les entreprises n'ayant pas de restaurant sur place, les salariés bénéficient bien souvent d'une participation financière de leur employeur sur le coût de ce repas » précise Manon qui insiste sur la qualité de ses produits : « *pour le petit déjeuner, notre jus d'orange est fait à partir d'oranges pressées, pas de briques industrielles chez nous !* »

Béatrice Hiou, la cheffe de l'équipe, travaille chaque semaine à des menus différents

Une idée plus précise des plats proposés ?
Risotto, bœuf bourguignon, émietté de canard aux petits légumes et en dessert pourquoi pas une poire pochée et son crumble ? Bien mieux qu'un sandwich dans la voiture !
« *Chaque jour, nous proposons 6 plats différents dont un snacking (wrap, focaccia…). Les soupes aussi sont très appréciées en hiver. Pour les petits déjeuners, plusieurs formules : bien-être, gourmand, classique. Les possibilités sont nombreuses entre les brochettes de fruits, verrines de fromage blanc fermier…* »

Après six années d'expérience, les jeunes dirigeants le confient : « *nous avons le savoir-faire, désormais, il nous faut le faire-savoir* » ! Et l'objectif est clairement de développer l'activité au-delà du Niortais, vers Parthenay, Poitiers, La Rochelle…

Plus : https://lacantiine.com
Tel : 07 69 28 66 28

Si comme La Cantiine, vous souhaitez être "l'entreprise du mois" (emplacement exclusif sur la page d'accueil + article + présence dans chaque newsletter hebdomadaire…) réservez votre période de parution,cliquez ici