

api

Nous avons hâte
**DE CUISINER
POUR VOUS!**



cuisinier responsable



cuisinier INDÉPENDANT

ENTREPRISE FAMILIALE LIBRES DE NOS CHOIX

Une Entreprise Familiale fondée par Mr et Mme JEAN DEBOSQUE, charcutier-traiteur à Lille.

Nos actionnaires sont nos dirigeants opérationnels—
deuxième génération de la famille Debosque :

Damien Debosque – Président

et sa soeur :

Béatrice Debosque – Directrice générale

Nos Dirigeants sont sur le terrain

- circuits de décisions courts
- fonctionnement pérenne

Réactivité et adaptation

valeurs **PÉRENNES**

Nos valeurs restent les mêmes depuis 1956 :

- **Respect des équipes, bienveillance**
- **Partenariats durables** avec nos clients
- **Audace et inventivité**
- **Simplicité et rigueur** dans le travail



nos choix
PLAISENT
NOS TROPHÉES

PARTENAIRE
ajir
Nord
Pas de Calais
avec les jeunes
impliqués
pour réussir

LAURÉAT 2013



PARTENAIRE



LAURÉAT 2015



LAURÉAT 2013
ET 2011/2010



LAURÉAT 2017



ayming

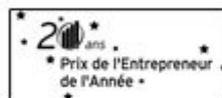
LAURÉAT 2016



FINALISTE 2014

TROPHÉES
Capactères
LE PRIX DES INITIATIVES SOLIDAIRES DANS LE TRAVAIL

PRIX DE
L'INNOVATION
2012



api

api

Des produits De Qualité





Equipes **DIFFÉRENTES**

LE CHEF EST EN CUISINE

Laisser le Chef faire son métier :
la cuisine et l'accueil des convives, d'abord

- Composition des menus
- Commandes
- Management de son équipe
- Gestion quotidienne

Nos outils de gestion informatique sont
performants :

- “API FT “ pour concevoir ces menus
- “E-market” pour passer les commandes

Nos Achats **LOCAUX/RÉGIONAUX**

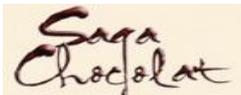
NOS MENUS INTÈGRENT RÉGULIÈREMENT



Fruits et
crudités

Yaourt et crème
dessert de
SIGI et VILTAIN

Pâtisserie de SAGA
CHOCOLAT



Sauté, rôti, égrené
et steak haché de
Normandie



Des recettes **MAISON**

NOS MENUS INTÈGRENT RÉGULIÈREMENT DES RECETTES MAISON



- Des gâteaux et cakes sucrés,
- Des cakes salés,
- Des plats composés.

Respect DE LA SAISONNALITÉ

LES FRUITS & LÉGUMES DE SAISON

api

COMPTON CANO

PRINTEMPS



MAIS AUSSI :

amande fraîche, cassis, chou rouge,
fève, fraise des bois, petit pois,
rhubarbe, salade frisée...

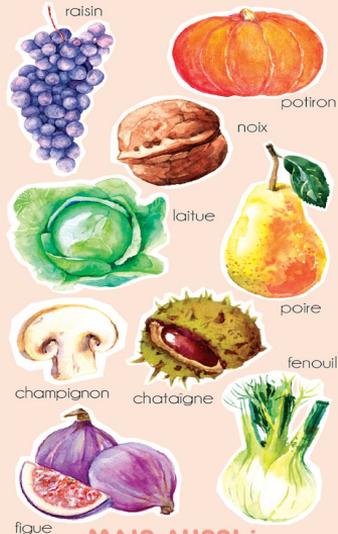
ÉTÉ



MAIS AUSSI :

batavia, brugnon, cornichon, groseille,
haricot vert, mirabelles, myrtille, navet,
pâtisson, quetsche, reine-claude...

AUTOMNE



MAIS AUSSI :

blette, céleri, coing, cresson,
épinard, mâche, olive, panais, salsifis,
topinambour...

HIVER



MAIS AUSSI :

avocat, cardon, clémentine, courge,
crosne, mandarine, oseille, pamplemousse,
pissenlit, pomelo, orange sanguine...



FILIÈRE SÉLECTIONNÉE
**LES ELEVEURS
DE NORMANDIE**



*Ici ! je mange une
viande bovine issue
de filière*



VOTRE RESTAURANT A SELECTIONNE POUR VOUS UNE VIANDE ISSUE DES ÉLEVEURS DE NORMANDIE !

*Privilégier les filières courtes pour garantir une
traçabilité, une qualité et développer
l'économie locale.*



Dans notre établissement
on mange une viande
fournie par nos éleveurs
de Normandie.



*« Promouvoir les
filières courtes pour
contribuer au
développement de
l'économie locale. »*



Favoriser **UNE PÊCHE DURABLE**

Dans nos restaurants, nous ne cuisinons pas ces 3 espèces menacées :

- Pas de thon rouge
- Pas de requin
- Pas de grenadier

Nous privilégions la pêche française

API est partenaire de “PAVILLON FRANCE”

Nous favorisons les poissons labellisés MSC

Ce logo vous permettra de les identifier dans les menus

Nous respectons les recommandations

Mr Goodfish, Greenpeace, WWF, IUCN, FAO, Alliances



FAVORISER NOS APPROVISIONNEMENTS EN CIRCUITS COURTS

CARTE

DES PRODUCTEURS

RÉGIONAUX

api

Conception Créa3a

LÉGENDE :



CREMERIE



FRUITS ET
LÉGUMES



BOULANGERIE



VIANDE



VOLAILLE



BOISSONS



EPICERIE



POISSONS

SOCOPA
Abbattoir de Neubourg



PICARDIE

VAL D'OISE

François Fricot

Les Vergers des Préaux
Bernard GUIDAL

Ferme de Viltain
Spinelli

Vassoult

YVELINES

Yurce

ESSONNE

Villa Paul

Olivier & Fils
Pascal Bolay

Trastour

Marc Beausse

Behuret

Les saveurs de Chaillv

Saga Chocolat

Lelut

Les Vergers de Molièn
Oudard

Chevet

Bourjot

SEINE ET MARNE

Ferme de Sigy



Cuisinier
d'Île de France

Notre Institut **L'INFRES**



Deux centres de formation internes - l'INFRES

NOS CUISINIERS SONT FORMÉS

Programme de formation :

- Visite de la cuisine centrale,
- 2 demi journées thématiques par an sur la cuisine centrale de Villejuif par un formateur INFRES (rappel des règles, hygiène, norme HACCP...)





Cuisinier Responsable

Monsieur Jean-Pierre DEGARDIN

Directeur Commercial