

les paniers de Léa

Depuis 2010

La joie dans l'estomac !



Le catalogue Food

Livraison dans votre entreprise

QVT

Responsable



La convivialité en mangeant!

Toute l'équipe des Paniers de Léa est fière de vous présenter son catalogue "Food" destiné aux entreprises de la Métropole lilloise.

Une offre food qui priorise les artisans locaux engagés et qui nous permet de garder le cap que nous avons défini en 2010 lorsque nous avons créé les Paniers de Léa : développer les circuits courts dans notre belle région autour de valeurs fédératrices : *convivialité, simplicité, proximité et responsabilité.*

C'est dans le monde de l'entreprise que nous avons décidé d'ancrer notre action car voilà un lieu où l'on passe une grande partie de son temps et où l'on mange... quasiment tout le temps !

Nous avons lancé la livraison de corbeilles de fruits au bureau en 2012 et depuis, nous enrichissons notre action avec toujours plus d'offres et de services en faveur d'une alimentation plus saine et plus durable.

Découvrez vite l'ensemble de ces actions qui jalonnent le rythme de vos journées : livraison de petits-déjeuners, plateaux-repas mais aussi boissons, snacking responsable et même une cave à bières de brasseries locales !

Merci à vous de nous rendre au quotidien, la joie que nous procure notre mission !



Bastien
Co-fondateur



Sommaire

6 Nos Approches

Nos Engagements	6
Mon panier anti-gaspi	7

8 Au Quotidien

Corbeilles de fruits	10
Box Snacking / Fruits Secs	11
Box boissons / Eau consignée	12
Cave à bières	13
Café / Thé	14-15

16 Pour vos événements, petits ou grands !

Petit déjeuner Terroir ou Healthy	18-19
Plateaux repas du chef et Poke-Bowls	20-21
Cocktails et Traiteur	22-23
Box Thématiques	24-25
Ateliers et Animations	26-27



Nos engagements

Nous privilégions les circuits-courts et l'agriculture raisonnée

Nos producteurs sont nos premiers partenaires. Nous travaillons avec la grande majorité d'entre eux depuis notre création en 2010. Nous les sélectionnons avec soin pour leurs **méthodes de travail respectueuses de la santé et de l'environnement**.

Notre charte d'achats responsables

26 de nos producteurs sont signataires de notre charte d'achats responsables qui nous engage à les rémunérer de manière juste avec, en contrepartie, la garantie de **méthodes de production soucieuses de l'environnement, de la santé de chacun et de conditions de travail respectueuses des hommes** dans leurs exploitations.

Nous minimisons nos déchets

Les contenants de nos corbeilles de fruits sont des cagettes récupérées de nos producteurs. Dans plus de 50% de nos animations, les gobelets utilisés sont des **gobelets réutilisables** lavés après chaque animation. Notre approvisionnement en fruits est effectué en **flux tendu** pour minimiser les pertes. Les fruits non utilisés lors de la préparation de nos corbeilles (car trop mûrs ou autre...) sont redistribués au maximum à nos collaborateurs.

Nous menons un projet de recherche et d'innovation

En 2017, nous avons initié un programme de recherche, **Alim@work**, qui vise à évaluer scientifiquement l'impact de nos actions sur la santé individuelle des collaborateurs et sur les organisations par le Service de Nutrition de l'**Institut Pasteur** de Lille et le cabinet **Atémis**.

Notre projet parallèle

Mon Panier anti-gaspi

Votre assiette peut changer le monde !

A l'issue du 1er confinement, nous avons décidé de continuer à agir pour faire changer les choses et préparer le monde de demain.

Nous avons imaginé le projet Mon Panier Anti Gaspi que nous avons officiellement lancé en Octobre 2020.

Notre objectif ?

Lutter contre le gaspillage alimentaire et la précarité alimentaire

Comment ?

1 panier de fruits et légumes anti-gaspi acheté = 1kg de fruits et légumes reversés aux Banques Alimentaires



Pour en savoir plus, RDV sur :
www.monpanierantigaspi.com





Au Quotidien

Corbeilles de fruits	10
Box Snacking / Fruits Secs	11
Box boissons / Eau	12
Cave à bières	13
Café / Thé	14-15

Corbeilles de Fruits

Mettez des fruits au quotidien dans vos bureaux et vous remarquerez vite une chose : l'arrivée des fruits chaque semaine est un mini-événement !

Nous proposons 2 formules de corbeilles de fruits pour nous adapter à chaque client :

Une formule engagée avec 70% de fruits en direct producteur

ou

Une formule à petit prix

Sous forme d'abonnement ou de manière ponctuelle, faites-vous livrer votre dose de vitamines au bureau ! Et en hiver, profitez des agrumes incroyables de notre productrice Alexandra avec nos box d'oranges ou de clémentines !



NOUVEAU

Box Snacking

Marre du distributeur plein de produits industriels ?

Découvrez vite la sélection de produits responsables et équilibrés que nous avons préparée : barres de céréales bio, granolas bios, biscuits apéros sans gluten et sans additifs, chips de légumes bio etc....

A partir de 40€ la box snacking



Fruits Secs

Nous avons imaginé un bar à fruits secs pour continuer à apporter de l'équilibre au grignotage du quotidien. Sous forme d'abonnement ou de manière ponctuelle, faites-vous livrer des lots de 4 carafes de 250g ou de 4 carafes de 500g de fruits secs au bureau. Vos collègues seront ravis d'avoir accès à une alimentation équilibrée dans leur quotidien !

A partir de 36€ le lot de 4 carafes





NOUVEAU

Box boissons

Nous avons sélectionné des boissons individuelles à mettre à disposition de vos collègues pour leur éviter de boire des sodas industriels.

Dans nos box boissons, vous retrouverez :

des jus producteurs de la région, des jus d'exception, des limonades locales, du thé glacé bio, du kombucha et du kéfir local, etc...

A partir de
40€ la box boisson

NOUVEAU

Eau consignée

Savez-vous que votre organisme a besoin de 2,5 litres d'eau par jour pour bien fonctionner ?

Nous vous proposons de livrer directement dans vos bureaux de l'eau en bouteille consignée pour que vos collègues puissent subvenir à leurs besoins d'hydratation quotidienne.

C'est pratique, nécessaire et... zéro-déchet !



Cave à Bières

Quoi de plus convivial qu'une bonne bière partagée entre collègues pour finir la semaine ?

Notre région regorge de brasseries artisanales de qualité :

Brasserie Tandem à Wambrechies, Brasserie du Pavé à Ennevelin, Brasserie Ze Zoet à Quesnoy sur Deûle, etc...

Faites-vous livrer des bières en 33cl ou 75cl et on vous garantit que vos collègues n'auront plus envie de partir du bureau !





NOUVEAU

Café

Dans notre métropole,
il y a 2 torréfacteurs artisanaux
de grande qualité :
**Vincent du Fou du Grain et
Xavier de Potje Café**
Leur sélection de grains et leur méthode
de torréfaction artisanale rend
le goût de leur café incomparable.
Nous sommes fiers de vous proposer la
livraison de leur café en grain et de leur
café moulu dans vos entreprises pour
revisiter le temps de la pause café !



NOUVEAU

Thé

Les fans de thé vont nous remercier
de vous proposer la livraison des thés
TEATAP, entreprise de la métropole
lilloise qui propose une sélection de
thés extraordinaire : *thé noir, thé vert,
rooibois et même maté !*



*Les couleurs de leurs sachets
apporteront encore plus de peps
et de vie dans vos locaux !*





Pour vos événements, petits ou grands !

Petit déjeuner
Terroir ou Healthy 18-19

Plateaux repas
du chef et Poke-Bowls 20-21

Cocktails et Traiteur 22-23

Box Thématiques 24-25

Ateliers et Animations 26-27

Petit Déjeuner Terroir ou Healthy

Notre gamme de petits-déjeuners privilégie les produits artisanaux ou healthy.

Nous proposons ainsi 2 formules à partager ou en format individuel :

Le petit-déjeuner terroir

Gaufres flamandes, brioche boulangerie, fruit de saison ou encore jus de fruits producteurs.

A partir de 6€ par personne, vos collègues seront ravis d'éviter les petits-déjeuners industriels !

Le petit-déjeuner healthy

Purée de fruits et d'amandes, pain à la farine d'épeautre, fruits secs, jus de fruits producteurs etc...

Le petit-déjeuner healthy c'est LA surprise et l'enthousiasme quand il est mis en place dans votre entreprise





Plateaux-repas du Chef et Poke-Bowls

Vous organisez une réunion à l'heure du déjeuner et vous souhaitez changer des traditionnels plateaux-repas industriels?

Nous vous proposons des plateaux-repas dont les recettes changent toutes les 2 semaines pour suivre au maximum les saisons et vous proposer une cuisine fraîche et variée.

Nous avons bien évidemment pensé aux végétariens !

Le plaisir reste le maître mot de ces plateaux-repas dont les recettes sont imaginées pour vous par **le chef semi-gastronomique Stéphane** du restaurant **la Cense à Lambersart**.

Et pour plus de variétés et d'équilibre dans l'assiette, découvrez vite nos 3 recettes de poke-bowls : saumon, bœuf et végétarien !



Chef Stéphane
de La Cense
(Lambersart)



NOUVEAU

Cocktail et Traiteur

Cocktails et buffets

Nous avons imaginé pour vous une carte d'amuse-bouche salés et sucrés qui vous permettront d'organiser des réceptions en accord avec la philosophie des Paniers de Léa :

**une cuisine plaisir qui respecte
les saisons**

En format buffet ou en format individuel, notre gamme d'amuse-bouche vous permet de vous adapter aux situations sanitaires exceptionnelles que nous traversons parfois.

Nous vous proposons également une série d'animations culinaires pour accompagner ces buffets : bar à huîtres, bar à foie gras, bar à spécialités flamandes etc...



**Vous organisez un
événement prochainement ?
Contactez-nous vite !**



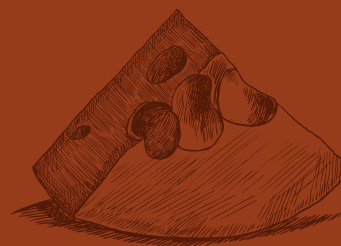
NOUVEAU

Planche charcuterie/fromage

En matière de convivialité, la planche de charcuterie / fromage se défend plutôt bien !

Nous vous proposons de partager une bonne planche de charcuteries et de fromages sélectionnés et préparés par notre chef pour refaire le monde entre collègues autour d'aliments plaisir.

En format individuel ou en format à partager, c'est sûr, vous allez faire des heureux !



**A partir de
14€HT la planche**



Box thématiques

Box Fêtes

Les fêtes qui jalonnent une année sont l'occasion d'organiser des événements de convivialité entre collègues.

Et pour accompagner ces événements festifs, nous avons imaginé des box composées de produits de nos artisans pour marquer le coup.

Festives et responsables, nos box sont assurément un coup de cœur pour vos collègues.

Nous livrons ces box au bureau ou à domicile partout en France !

Galette des Rois
Chandeleur
Journée de la Femme
Pâques
Beaujolais Nouveau
Halloween
St Nicolas
Noël
etc...



la Box

La joie dans l'estomac !

En-dehors des fêtes officielles, vous souhaitez marquer le coup auprès de vos équipes en organisant un moment de convivialité en physique ou en distanciel ?

*Box afterwork, lunch-box, box recettes etc...
les occasions de partager des box
sont nombreuses !*



Ateliers et Animations

Sensibiliser et donner les clés d'une alimentation plus saine et plus équilibrée fait partie de l'ADN des Paniers de Léa. Mais nous n'oublions pas que la convivialité doit être au cœur des messages à faire passer. Nous avons ainsi imaginé toute une série d'ateliers et d'animations qui se grefferont à vos événements d'entreprise et qui vous permettront d'y apporter du sens, du plaisir...et de la joie !

- **Nouveau!** Atelier en Visio
- Bars
- Vélos à smoothies
- Ateliers santé / bien-être / QVT
- Ateliers Développement Durable / RSE



Ils nous font confiance !



Témoignages

« Nous avons eu l'idée de faire livrer des paniers de fruits décorés à l'occasion d'Halloween, afin, d'une part, de donner de l'énergie positive à nos équipes, mais aussi pour animer notre réseau. Cette initiative a reçu un vif succès sur nos centres parisiens. Le bien être des collaborateurs est essentiel pour nous ! »

Doriane P., Assistante de Direction Régionale (IDF), Carglass

« Merci pour ce super petit déjeuner très coloré. Les équipes ont notamment apprécié les différentes saveurs, la diversité et la qualité des produits ainsi que leur provenance locale ! »

Anne-Sophie B.,
WChargée de communication,
Ramery

« Les apéros Healthy constituent une solution qui se met parfaitement au service de nos événements ! La disponibilité des équipes, la qualité des produits et la communication autour de l'alimentation durable et responsable sont autant d'éléments qui participent à la réussite de nos événements ! »

Simon L., Délégué Général,
Club Noé

« Cette première expérience de vélo à smoothie a été un énorme succès lors de notre fête de la ville ! Pendant deux heures, enfants et parents ont été captivés par cette animation. Le fait d'avoir un vélo adapté aux enfants est un plus. »

Emma L., Collaboratrice de cabinet,
Mairie de Viry Châtillon

les paniers de lea

Depuis 2010

www.lespaniersdelea.com
contact@lespaniersdelea.com
09.83.49.76.44