

les paniers de Léa

Depuis 2010

La joie dans l'estomac !



Automne-Hiver 2026

Gourmandise | Raclette

Sensibilisation

Vous faites quoi ces 6 prochains mois ?

Vous organisez sans doute des moments de vie dans vos entreprises ou pour vos collectivités. Des moments forcément conviviaux et avec une approche toujours plus responsable

Depuis 2010, on vous accompagne pour créer ces conditions de convivialité et de responsabilité par la Food. On va même plus loin, on apporte de la JOIE !!

Mais pas n'importe comment ! Une joie qui s'appuie sur un très grand réseau de producteurs locaux que ce soit en Hauts de France ou en Ile de France, lieux d'implantation de nos 2 antennes.

Et une joie qui se veut également responsable avec une approche zéro-déchet et désormais une micro-contribution collective au financement de notre association Y'a du rab' créée en 2022 et qui lutte contre le gaspillage alimentaire et la précarité alimentaire

Pour ces 6 prochains mois, nous sommes heureux et fiers de vous présenter toutes les nouveautés qu'on a imaginées pour vous et pour accompagner tous les événements à animer et notamment :

- Semaine RSE
- Semaine de la Mobilité
- Semaine Européenne pour l'Emploi des Personnes Handicapées (SEEPH)
- Noël
- Les vœux
- Chandeleur
- ...

Et pour bien prolonger l'approche « Paniers de Léa » au quotidien, vous pouvez désormais nous solliciter pour imaginer et exploiter votre future cantine ou corner barrista. Nous avons de très belles références en la matière !

Entrons donc toutes et tous ensemble avec joie dans ces 6 prochains mois qui s'annoncent gourmands...et responsables !



Bastien
Co-fondateur



Sommaire

La carte de nos producteurs	6
Nos engagements	8
Nos idées par thématique	10
• Semaine RSE et semaine Mobilité	12
• SEEPH	13
• Noël	14
• Rentrée et Vœux	18
• Chandeleur	19
Votre calendrier « Paniers de Léa »	20
Cantines & corners barrista	22



La carte de nos artisans et chefs indépendants*



LE COMPTOIR DU LYS

BRASSERIE TANDEM
LA CENSE
TEAMOTHÉ
LES CAVES DE BONDUES
FÉE MAISON
BRASSERIE MOULIN D'ASCQ
BOULANGERIE PAPILLON
PROMIS JURÉ
LA MARMITE MOBILE

FRUITS DES WEPPES
FRITERIE SENSAS

LUCULLUS

VILLERS-SAINT-AMAND

La carte de nos artisans et chefs indépendants*



C.PLAIDEAU

NATACHA COLLET
PAINS ET COMPAGNIE
LES EMPÔTÉS
LA KARAMBOLE
LA FABRIQUE À COOKIES
PLAINE SAISON

BRASSERIE BAPBAP

Nos engagements

Pour démarrer la journée du bon pied ou proposer un moment de pause sucrée, nous mettons en musique notre réseau d'artisans et boulangers et notamment :



Le local et artisanal en priorité



Une démarche 0 déchet

Plateaux en ardoise ou bois, cagettes producteurs ré-utilisées pour nos corbeilles, vaisselle non jetable, bouteilles en verre lavées et ré-utilisées, déchets organiques compostés...



Un modèle économique qui s'inspire de l'Economie de la Fonctionnalité et de la Coopération

Votre micro-contribution à notre association 'Y'a du rab'

Créée en 2022, Y'a du rab' lutte contre le gaspillage alimentaire et la précarité alimentaire

Notre impact est concret :

- 20.000 paniers anti-gaspi distribués
- 50 tonnes revalorisées
- 1000 heures de travail en insertion
- Plus de 150 entreprises mécènes

Depuis 2025, nous proposons à nos clients de micro-contribuer à notre association sur chacun de nos devis. Ça se présente comme ça :

LES PANIERS DE LEA - Devis DEV-250821-18622

Page 2/4

ils sont laissés sur place sauf contre indication du client.																													
	Frais de déplacement	1,00 forfait	20,00 % (8,00)																										
VOTRE CONTRIBUTION À NOTRE ASSOCIATION  Contribution solidaire 'Y'a du Rab' : Suite à votre demande de prestation et grâce à la confiance que vous nous accordez, vous faites un don de 20€ pour notre association 'Y'a du Rab'. Cette contribution aide au financement de 10 paniers anti-gaspi distribués aux personnes en situation de précarité alimentaire via le Secours Populaire et à l'association Alpha. En 2 ans, 'Y'a du rab', c'est : - Plus de 20.000 paniers distribués - Plus de 50 tonnes de fruits et légumes sauvés - Environ 1000 heures de travail en insertion (Pajollons Blancs)						1,00 forfait	0,00 % (0,00)																						
Récapitulatif de l'assiette de TVA : <table> <tr> <th>TVA</th> <th>Base</th> <th>Montant TVA</th> <th>Total net HT</th> </tr> <tr> <td>20,00 %</td> <td>801,50 €</td> <td>160,30 €</td> <td>821,80 €</td> </tr> <tr> <td>0,00 %</td> <td>20,00 €</td> <td>0,00 €</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3"></td> <td>TVA 20,00% 160,30 €</td> </tr> <tr> <td colspan="3"></td> <td>Montant total TTC</td> </tr> <tr> <td colspan="3"></td> <td>981,80 €</td> </tr> </table>						TVA	Base	Montant TVA	Total net HT	20,00 %	801,50 €	160,30 €	821,80 €	0,00 %	20,00 €	0,00 €					TVA 20,00% 160,30 €				Montant total TTC				981,80 €
TVA	Base	Montant TVA	Total net HT																										
20,00 %	801,50 €	160,30 €	821,80 €																										
0,00 %	20,00 €	0,00 €																											
			TVA 20,00% 160,30 €																										
			Montant total TTC																										
			981,80 €																										



Un grand merci à nos partenaires et nos grands mécènes avec qui nous construisons un projet magnifique et plein de sens !

Nos idées par thématique



Semaine RSE et semaine Mobilité	12
SEEPH	13
Noël	14
Rentrée et Vœux	18
Chandeleur	19

Semaine RSE et Semaine Mobilité

SEPTEMBRE

2 semaines thématiques autour des enjeux de durabilité.
Pour sensibiliser de manière gourmande voici quelques idées
« Paniers de Léa »

Vélo à smoothies



Le champion de
l'assiette bas-carbone



Cuisine anti-gaspi



Petit-déjeuner Healthy



Dégustation d'insectes



SEEPH

NOVEMBRE

Nous avons imaginé et développé 2 ateliers de sensibilisation avec
notre super partenaire, la Cuisine de Jeannette.

Des ateliers d'une journée ou par 1/2 journée co-animés avec des
personnes en situation de handicap qui vont mettre en situation vos
collègues pour mieux partager leur quotidien.

COUP DE CŒUR ASSURE !



J'ai la dalle mais j'y vois que dalle



Pas de bras, pas de chocolat



Animations sucrées

NOËL

4 idées super gourmandes et super simples à mettre en place.
Vos collègues vont être R.A.V.I.(E).S !



Goûter et petit-déjeuner de Noël 100% artisanaux

En direct des producteurs locaux :

Pain d'épices, cakes de Noël, pancakes, confiture,
praliné chocolat, mendiants, vin chaud, jus de
pommes chaud, chocolat chaud etc...

Bar à crêpes et gaufres

Réchauffées sous vos yeux et agrémentées
avec nos toppings trèèèè gourmands !

Fondue de chocolat

L'une des nouveautés de cette année !

Une fondue de chocolat que vous agrémentez avec
des fruits frais et toujours des toppings trèèèèèè
gourmands

Brioche perdue

Encore une nouveauté ultra-gourmande

Nos planchas re-sortent en hiver pour que notre
super équipe d'animation réchauffe vos brioches
perdues.

Oh la la, on sent que ça va vous plaire !



14

Animations salées

NOËL

Plein de nouveautés hyper gourmandes et le retour...
de la Raclette !

Raclette artisanale

Vous allez adorer notre sélection :

- Pour le fromage : le Comptoir d'Aristée et la Karambole
- La charcuterie : Carlier et la Karambole
- Le vin : les Caves de Bondues

Pour le reste on s'occupe de tout : pommes de terre chaudes,
condiments, appareils à raclette à la bougie (oui oui !)
et tout ce qu'il faut pour une raclette party réussie !

Nos autres animations salées

- Croques montagnards
- Patates garnies
- Découpe de saumon gravlax
- Soupe
- Buffets et cocktails spécial Noël



Contactez-nous pour en savoir plus

15

NOËL

L'arbre de Noël

**Vous organisez un arbre de Noël,
on peut VRAIMENT s'occuper de tout !**

Le sapin o déchet

Le goûter pour les enfants (et les grands enfants)

Un atelier « custom ton bonhomme en pain d'épices »

Les colis artisanaux à offrir

Le photobooth pour immortaliser le moment

Et même...le Père Noël pour distribuer les cadeaux !



16



Les box/colis

NOËL

Nos box/colis sont artisanaux, locaux, solidaires

Notre large sélection de produits festifs nous permet de proposer des
colis artisanaux à des prix compétitifs

**Ils sont également solidaires car chaque colis est préparé par les
travailleurs en insertion de l'ESAT des Papillons Blancs de Lomme**

*Chocolats, cakes, terrines de Noël, vins pétillants ou non,
goodie réutilisable, sans viande et sans alcool...
contactez-nous, on sait répondre à toutes vos demandes !*



17

Les vœux... et autres cocktails

JANVIER
...et tous les mois

Notre large réseau d'artisans, producteurs et chefs locaux nous permet de vous proposer des prestations cocktails sur-mesure qui s'adaptent au ton de votre événement et à votre budget.

Des cocktails qui peuvent se décliner en buffets conviviaux

Contactez-nous et nous gérons tout pour vous :

- L'équipe
(Maître d'hôtel, serveur, runner, barman, régisseur, animateur spécialisé etc...)
- La food
- Les boissons
- Les animations culinaires
- La déco



18

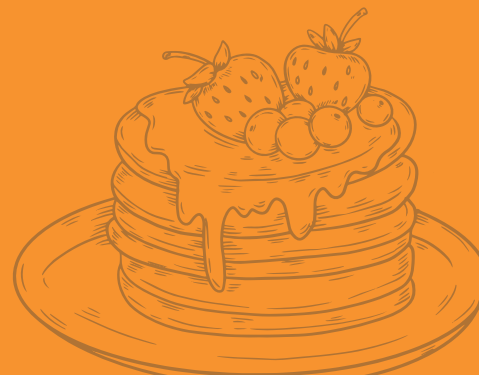


La Chandeleur !

FÉVRIER

Quoi de mieux pour finir la saison
Automne-Hiver que la Chandeleur ?

Depuis le lancement de notre animation crêpes, c'est un succès continu.
Notre équipe d'animateurs réchauffe sous vos yeux les crêpes que vos collègues garniront avec de délicieux toppings locaux : confitures, pâte à tartiner mais également sucre blanc ou roux



19

Votre calendrier

« Paniers de Léa »

Septembre

Semaine RSE : petit-déjeuner Healthy
Semaine de la Mobilité : Vélo à smoothie
Rentrée : Buffet convivial

Octobre

Séminaire interne :
Cocktail de clôture

Novembre

SEEPH :
atelier Handicap

Décembre

Noël !
Goûter de Noël
Raclette
Photobooth pour Arbre de Noël

Janvier

Voeux :
Cocktail avec champagne

Février

Chandeleur :
Crêpes !!!

Cantines, barrista et room-service

Depuis 2022, nous imaginons avec vous des cantines nouvelles générations adaptées aux nouvelles formes de travail et de présence sur site

- Des Food-corner avec des produits locaux en priorité o déchet
- Un corner barrista avec du café artisanal servi avec le sourire
- Des frigos connectés
- Un room-service réactif
- Un plan d'animation gourmand et convivial
- Des machines à café en distributeur automatique

Nos références

- Mobivia – 1200 personnes
- Jules – 600 personnes
- LFB BioMédicaments – 600 personnes
- Wokine Café



les paniers de lea



Depuis 2010

www.lespaniersdelea.com
contact@lespaniersdelea.com

09.83.49.76.44

imprimé sur du papier recyclé