

GUS & GAS

[COPINERIE]





SOMMAIRE

GUS AND GAS ? —————→ **P.3**

NOTRE OFFRE —————→ **P.4**

NOS RECETTES —————→ **P.5 - P.8**

PROCESSUS —————→ **P.9**

POUR COMMANDER —————→ **P.10**

GUS AND GAS ?

C'est une enseigne de sandwicherie artisanale 2.0, créée par 2 anciens étudiants de l'Institut Paul Bocuse, Augustine & Gaspard, qui réinventent le sandwich.

I. UNE DIMENSION CULINAIRE

Nous prouvons qu'il est tout à fait possible de « bien manger » grâce à un sandwich en y intégrant une dimension gastronomique. Nos dwichs sont conçus comme de véritables plats que nous plaçons entre deux tranches de pain, et ne se limitent pas à un simple assemblage d'ingrédients.

2. DES PRODUITS RESPECTUEUX

Nous sélectionnons des produits pour leur goût, leur authenticité, leur fraîcheur et leur saisonnalité auprès de producteurs et artisans régionaux.

3. 100% FAIT MAISON ET 0 DÉCHET

Pétris et façonnés chaque jour par nos soins, c'est ainsi que nous apprécions nos pains ! Du pain aux sauces en passant par les desserts et les accompagnements, nous défendons le fait-maison à 100 %. Nos recettes sont créées à partir d'ingrédients bruts que nous cuisinons dans leur intégralité, afin de réduire nos déchets et d'exploiter pleinement leurs saveurs.



NOTRE OFFRE

Nous vous proposons différents formats de paniers-repas.

[PETITE FAIM]

Co-pain

+ Accompagnement **ou** Dessert

[GROSSE FAIM]

Co-pain

+ Accompagnement

+ Dessert

BOISSONS EN OPTION

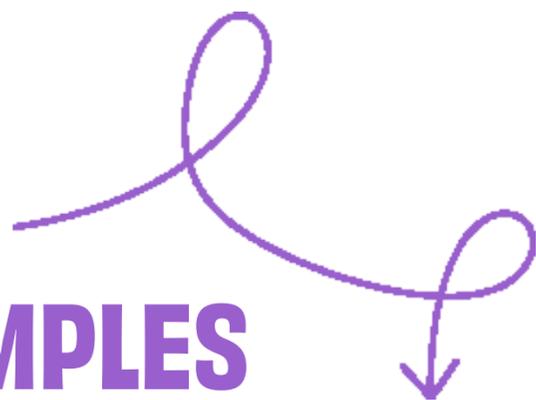
Notre offre est 100% DIY (do it yourself). Nous définissons en amont les recettes ou nous envoyons un formulaire à vos salariés pour qu'ils choisissent. Le jour J, chacun de vos collaborateurs recevra un sac individuel (packaging inclus). Il leur suffira de réchauffer le tout et de déguster. À savoir que l'intégralité de nos packagings est éco-responsable !

NOS RECETTES

Vous aurez le choix entre différentes recettes. De nos copains à nos desserts en passant par nos accompagnements, nous proposons des recettes variées afin de satisfaire un large panel de clientèle (végétarien, piscétarien, halal...).

Sachez que tous nos produits sont faits maison et préparés le jour même !

**DES
EXEMPLES**



[FISH NO CHIPS]

Bun maison, sauce tartare à la faisselle, cabillaud frit à l'anglaise, coleslaw au raifort, pickles de poire & sucrine.



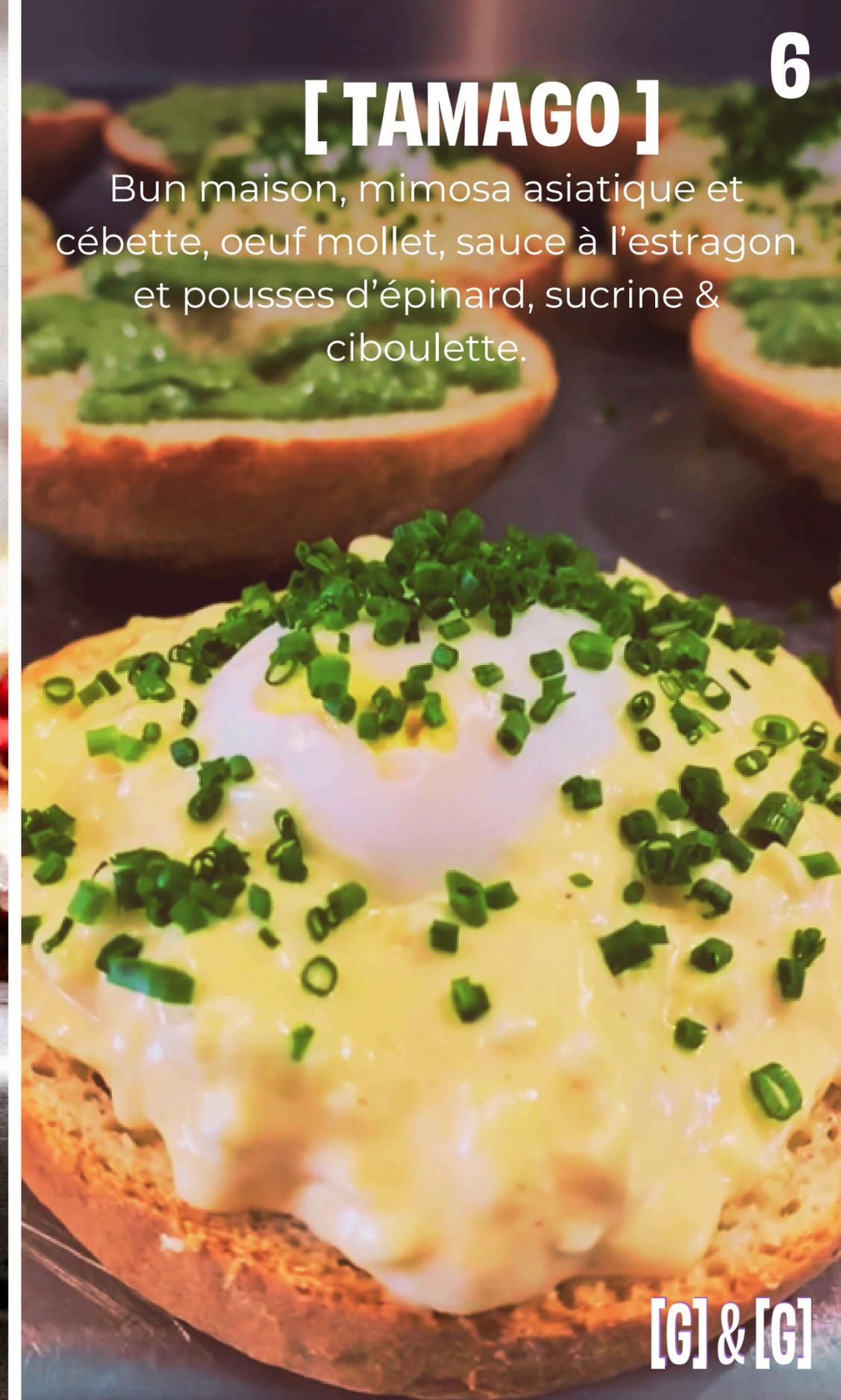
[POULET RÔTI]

Bun maison, aioli, poulet rôti au citron confit, jus de viande, mesclun, pickles d'oignon rouge & amande torréfiée.



[TAMAGO]

Bun maison, mimosa asiatique et cébette, oeuf mollet, sauce à l'estragon et pousses d'épinard, sucrine & ciboulette.



[SIDE DE SAISON]

Accompagnement variant en fonction des saisons (soupe, légumes rôtis, gaspacho)

[POMME DE TERRE]

Pommes de terre grenaille rôties & persillade

Nos recettes évoluant en fonction des saisons, les recettes présentées sont des exemples à titre indicatif. Validation des recettes lors du devis.



[CHEESECAKE DE MAMAN]

Mascarpone, lait concentré, zeste de citron & sablé breton.

[COMPOTE]

Pomme, poire & fève de tonka (sans sucres ajoutés).

[COOKIE]

Chocolat noir, amandes torréfiées & fleur de sel.

PROCESSUS

1 PRISE DE CONTACT

Par téléphone ou par mail, nous échangerons ensemble afin de vous présenter en détail notre offre B2B et répondre à vos interrogations !

3 DEVIS ET PAIEMENT

Envoi du devis et prise de décision. Toutes modifications seront à apporter ici.

2 PRISE DE BRIEF

Récolte de toutes les informations nécessaires:

- Date de l'évènement
- Nombre de pax
- Recettes sélectionnées
- Livraisons

4 PAIEMENT

Une fois le devis signé, un acompte de 50 % devra être payé. Le solde sera réglé à la SARL « GUS & GAS », au plus tard à 15 jours, date de facture.



5 LIVRAISON & PRESTATION

[G] & [G]



POUR COMMANDER

Vous êtes intéressé et souhaitez passer à l'étape suivante ? Contactez-nous !

augustine@gus-and-gas.com

06 61 48 70 10

26 rue François Garcin, 69003 Lyon