

A close-up photograph of a metal baking tray filled with numerous small, round, golden-brown baked buns. The buns are arranged in rows, and their surfaces are slightly glossy. The tray is set against a dark background.

GUS & GAS

Brochure B2B



SOMMAIRE

2

GUS AND GAS ? ----- P.3

NOS FORMATS ----- P.4

PRODUITS À L'UNITÉ ----- P.5

LUNCH BOX ----- P.6

COCKTAILS ----- P.7

COFFRETS À PARTAGER ----- P.8

NOTRE MENU ----- P.9

LIVRAISON ----- P.13

PROCESSUS ----- P.14

POUR COMMANDER ----- P.15

[G] & [G]

GUS AND GAS ?

Gus & Gas, c'est une enseigne de sandwicherie artisanale 2.0 fondée à Lyon par Augustine et Gaspard, deux anciens élèves de l'Institut Paul Bocuse. Notre mission : **réconcilier restauration rapide et exigence culinaire en transformant le sandwich en un véritable plat cuisiné.**



UNE DIMENSION CULINAIRE

Chez nous, un sandwich n'est pas un simple assemblage d'ingrédients. **C'est un plat complet, réfléchi, cuisiné, et dressé... entre deux tranches de pain.**

Nous y intégrons une vraie dimension culinaire, avec un travail sur les textures, les cuissons, les accords, et les sauces maison.

100% FAIT MAISON ET 0 DÉCHET

Pain pétri chaque matin, sauces montées minute, accompagnements et desserts cuisinés sur place. **Tout est fait maison, à partir de produits bruts !** Nous optimisons chaque ingrédient, limitons nos déchets et maximisons la gourmandise.

DES PRODUITS SÉLECTIONNÉS AVEC CONVICTION

Nous travaillons avec des producteurs et artisans locaux, pour leur goût, leur engagement, leur saisonnalité.

Pas de compromis sur la qualité, jamais.

NOS FORMATS

4



A L'UNITÉ

Toute notre carte à l'unité.

Idéale pour la revente dans vos cafés, réfrigérateurs et points de vente...

LUNCH BOX INDIVIDUELLE

Des **menus individuels**, livrés prêts à déguster et faciles à réchauffer. Idéal pour vos repas d'équipe, formations ou réunions.

COCKTAILS & COFFRETS

Tous nos produits en **mini formats**, idéaux pour vos buffets ou soirées d'entreprise.

LES INFOS

Nos recettes sont toutes élaborées à partir de produits régionaux et de saison.

Notre cuisine est 100% faite maison.

Nos emballages individuels en kraft allient praticité et respect de l'environnement.

À L'UNITÉ - DWICHHS

5 Recettes Variées, 100 % Fait Maison, Produits régionaux et saisonniers



[INTÉMPORELS] ----- 6^{00€}

Poulet rôti

Bun aïoli, poulet rôti au citron confit, jus de viande, pickles d'oignons rouges, amande & mesclun

Bánh - Mì

Meule au levain, spicy mayo ail rôti "akabanga", légumes rôtis au miso et ail noir, oeuf mariné coréen, pickles de carotte et navet au vinaigre de riz, mesclun & herbes aromatiques

[ÉPHÉMÈRES] ----- 7^{50€}

3 recettes de saison mensuelles : végétarienne, viande et poisson

Conditionnement optimisé : Emballage individuel en kraft, alliant praticité et respect de l'environnement. Compatible avec un réchauffage au four ou au micro-ondes.

Prix HT

[G] & [G]

À L'UNITÉ - AUTRES

Accompagnement & Dessert, 100% Fait Maison



5

[SIDES] **2^{80€}**

Pommes de terre grenaille rôties

Accompagnement de saison

Recette mensuelle

[DESSERTS] **2^{80€}**

Cookie

Chocolat noir, amandes torréfiées et fleur de sel

Cheesecake de maman

Mascarpone, lait concentré, zeste de citron & sablé breton

Dessert de saison

3 recettes de saison mensuelles : crème, compote & pâtisserie

Prix HT

[G] & [G]

LUNCH BOX

Repas entre collègues, team building ou événement client : nos lunch box sont le format idéal !



6

[PETITE FAIM] ——— 15^{00€}

Dwich

+ Accompagnement **OU** Dessert

[GROSSE FAIM] ——— 18^{00€}

Dwich

+ Accompagnement

+ Dessert

BOISSON EN OPTION +3€

Conditionnement efficace : Sac individuel avec packaging en kraft, pratique et éco-responsable. Réchauffable au four ou au micro-ondes.

Prix HT

[G] & [G]

COCKTAILS

Pratiques, conviviaux et faciles à partager, nos formats s'adaptent à tous vos événements : afterworks, lancements, vernissages, soirées d'équipe....

APÉRITIF

Parfait pour un apéritif convivial avant un repas assis.

11 bouchées par personne.

3 Minis-Dwichs
+ 1 Mini-Dessert

13^{00€}
/personne

DÎNATOIRE

Alternative idéale à un dîner classique, parfaite pour un cocktail dînatoire fluide et gourmand.

22 bouchées par personne.

4 Minis-Dwichs
+ 1 Accompagnement
+ 2 Minis-Desserts

22^{50€}
/personne

Livraison soignée : Présentés sur des plateaux en kraft éco-responsables, prêts à être disposés sur vos buffets pour un service élégant et pratique.



Prix HT

COFFRETS À PARTAGER

Envie d'un apéro qui change ? Offrez à vos équipes ou à vos clients une expérience gourmande, originale et conviviale à partager.

[COFFRET DWICHS] 80⁰⁰€

Assortiment de 35 Minis-Dwichs
(Choisissez jusqu'à 3 recettes)

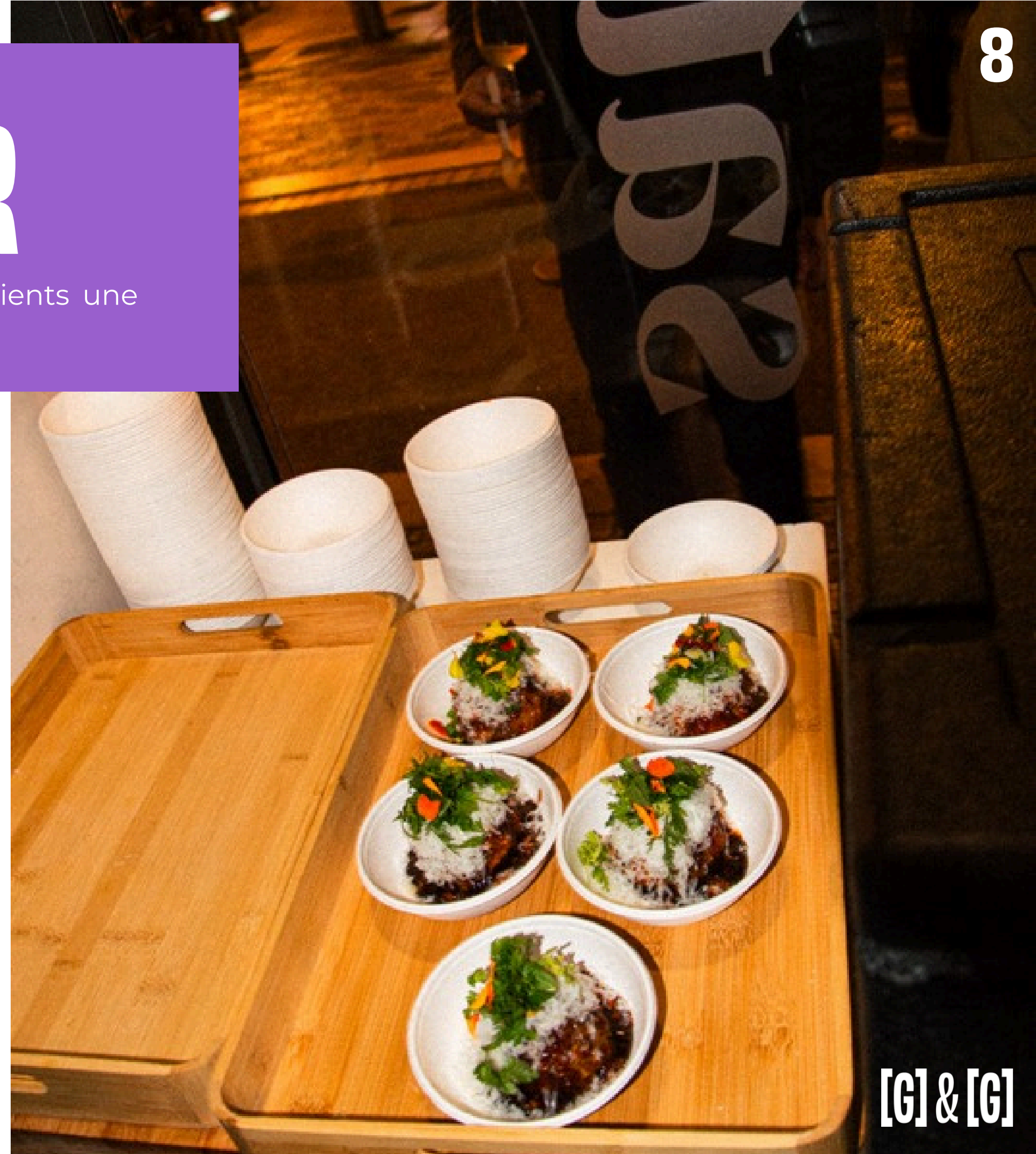
[COFFRET DESSERTS] 48⁰⁰€

Assortiments de 35 Minis-Desserts.
(Choisissez jusqu'à 3 recettes)

[COFFRET COOKIES] 52⁰⁰€

35 Minis-Cookies.
Chocolat noir, amandes torréfiées & fleur de sel.

Prix HT



NOTRE MENU

Notre menu évolue chaque mois pour vous garantir fraîcheur, variété et gourmandise.

PLUS QU'À
CHOISIR PARMIS NOS
RECETTES DE SAISON !



NOS DWICHS

[POULET RÔTI]

Bun, aïoli, poulet rôti au citron confit, jus de viande, pickles d'oignons rouges, amande & mesclun.



[BANH MI]

Meule au levain, spicy mayo ail rôti "Akabanga", légumes rôtis au miso et ail noir, oeuf mariné coréen, pickles de carotte et navet au vinaigre de riz, mesclun & herbes aromatiques.



[DWICHES DE SAISON]

N'hésitez pas à nous solliciter pour savoir quelles sont nos 3 recettes du moment !



NOS ACCOMPAGNEMENTS



[POMME DE TERRE]

Pommes de terre grenaille rôties & persillade

[SIDE DE SAISON]

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



NOS DESSERTS



[DESSERTS DE SAISON]

Solicitez-nous pour connaître nos 3 recettes du moment !

[CHEESECAKE DE MAMAN]

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

[COOKIE]

Chocolat noir, amandes torréfiées & fleur de sel.

LIVRAISON

LIVRAISON EN VÉLO CARGO

Livraison rapide et efficace dans des caisses isothermes

Périmètre de livraison : Tous les arrondissements de Lyon + Villeurbanne

Au-delà : Devis sur mesure

FORFAIT 1 **20^{00€}**

FORFAIT 2 **25^{00€}**

FORFAIT 3 **30^{00€}**

Prix HT

[G] & [G]

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
- Format & recettes sélectionnés
- Livraison

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 !

contact@gus-and-gas.com

06 71 47 82 53

26 rue François Garcin, 69003 Lyon