

Gourmet!

vatelgourmet.fr

LYON GRAND HÔTEL-DIEU | LYON CARNOT | NÎMES



UNE CUISINE DE CHEFS

pour se régaler
au quotidien

LA MANUFACTURE VATEL GOURMET

l'excellence
gastronomique

COMMANDER

vos menus à emporter
ou en livraison (à Lyon)

DOUCEURS

des pâtisseries
originales et raffinées



Vatel Gourmet, une cuisine de chefs pour se régaler au quotidien

Manger bien, manger sain et se faire plaisir. Chaque jour, Vatel Gourmet propose une carte de plats chauds ou froids à emporter, des pâtisseries, des confiseries et des chocolats élaborés par les chefs. Une cuisine maison, raffinée et généreuse, qui met la gourmandise et la santé au cœur de ses exigences. Les chefs ont retravaillé toutes les recettes afin de diminuer l'apport de sel, de sucre et de gras*, participant ainsi à l'équilibre alimentaire de chacun.



Des formules gourmandes et variées, l'ultra-frais au meilleur prix !



Les formules snacking ou déjeuner Vatel Gourmet changent chaque semaine, au gré des saisons et de l'inspiration des chefs. Un déjeuner sur le pouce, une salade fraîcheur, un petit plat réconfortant, un dîner en tête à tête ? Pour chaque occasion, il y a une formule qui pense à tous les gourmets et à leur budget.

Des producteurs locaux, des emballages écologiques, être responsable, un engagement quotidien

La qualité et la fraîcheur sont garanties par la sélection de produits de saison provenant essentiellement du circuit court. Privilégier le local et l'agriculture raisonnée, c'est l'engagement Vatel Gourmet. La volonté de nous inscrire dans une démarche écologique concerne aussi les emballages et les couverts biodégradables et recyclables pour réduire leur impact environnemental.



Origine des produits

Le poisson frais est livré chaque jour à la Manufacture Vatel Gourmet, les producteurs de fruits et légumes sont situés à moins de 15 minutes, les viandes (boeuf Charolais, agneau de l'Aveyron) sont labellisées comme la plupart des produits (AOP ou AOC) et le foie gras (IGP sud-ouest). Les pistoles de chocolat sont produites par la maison Valrhona et les marrons proviennent de la maison Agrimontana. Le saumon de Norvège et les magrets sont fumés dans le fumoir de la Manufacture Vatel Gourmet.

Les formules du Chef à prix doux, on aime !

- FORMULE EXPRESS** 9,90€
Entrée + plat du jour
- FORMULE SNACKING** 7€
Sandwich + dessert du jour
- FORMULE SALADE** 8,50€
Grande Salade + dessert du jour
- FORMULE GOURMET** 12€
Entrée + plat du jour + dessert du jour
- PLAT DU JOUR** 7,90€
Un plat offert chaque semaine dans nos 300 Points de vente (hors pâtisseries et confiseries)
- BOISSON** 1,50€
Avec toutes les formules (Isomixes 33cl, Eclair 30cl, Boisson 30cl et Perrier 30cl)

Chaque semaine, 6 plats du jour différents pour se régaler au quotidien.



Vatel Gourmet une cuisine de chefs pour partager le meilleur de la gastronomie

Une cuisine créative et savoureuse à emporter à la maison

Dîners professionnels ou soirées entre amis, déjeuners d'anniversaire, réunions de famille... Vatel Gourmet vous accompagne pour réaliser le menu le plus adapté aux circonstances et à vos invités. Une cuisine raffinée comme au restaurant mais conviviale comme à la maison !

Selectionnez

dans la carte les recettes salées, les pâtisseries, entremets, les plateaux cocktail...

Passez commande

par téléphone ou en boutique, nos conseillers sont à votre écoute pour vous guider dans votre choix.

Choisissez

la livraison (à Lyon) ou à emporter.

Profitez de vos convives



La Manufacture Vatel Gourmet, l'excellence gastronomique

Située à Oullins, porte sud de Lyon, la Manufacture Vatel Gourmet offre à la tradition artisanale des équipements ultra modernes. Ici, les chefs réinterprètent les recettes traditionnelles avec créativité et exigence, les gestes ancestraux sont répétés dans des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire maîtrisées.

Le transport vers les boutiques, est exclusivement effectué par Vatel Gourmet pour garantir un parfait respect de la chaîne du froid.

Apéritifs, événements, cocktails professionnels, simplifiez-vous la gourmandise

Un apéritif entre amis, une soirée, un événement familial ou professionnel, pour être certains de réussir vos invitations et de donner toute leur saveur à ces moments, Vatel Gourmet vous propose une carte cocktail imaginée autour des produits de saison. Des mises en bouche, canapés, verrines, du salé au sucré, les chefs ont réalisés des assortiments originaux aux saveurs subtiles pour faire de vos soirées des instants d'exception.



Le dressage à l'assiette est un art, avec le Dress Pack, présentez les recettes comme un chef

Solution d'emballage unique, le Dress Pack permet de transporter, conserver et présenter vos plats en préservant le dressage réalisé par le chef. L'astuce : le fond de la barquette se retire d'un simple geste et la composition reste en place. Simple et rapide, c'est autant de temps gagné au moment de servir.



Sélectionner des produits d'exception

Toujours à la recherche des meilleurs produits, des fabrications d'exception, les chefs Vatel Gourmet ont sélectionné des partenaires, producteurs, artisans et fabricants, essentiellement locaux, partageant la même exigence gastronomique.

Ces marques, parfois confidentielles, parfois reconnues, sont désormais disponibles dans les boutiques Vatel Gourmet. Les meilleurs produits d'épicerie fine, huiles, vinaigres, moutardes, cornichons, confitures, miels, poivres, antipasti, sels mais aussi caviar, vins et champagnes, vont régaler les amateurs de saveurs authentiques.

Certaines marques de renom ont choisi Vatel Gourmet pour diffuser leurs produits en exclusivité : la maison Sabilia pour la charcuterie et la salaison, la fromagerie Mons, la Fabrique Givrée pour les glaces...



© Nicolas Vitillon © Emmanuel Auger



Les cadeaux d'affaires

Vous cherchez le cadeau idéal pour vos collaborateurs, vos clients ou encore vos fournisseurs ?

Pour les fêtes de fin d'année ou bien pour toute autre occasion, Vatel Gourmet vous propose une sélection de cadeaux d'affaires gourmands.



TOQUE de Lyon

Plus qu'un chocolat, un hommage à la gastronomie lyonnaise

La Toque de Lyon constitue la plus délicate expression du savoir-faire artisanal Vatel Gourmet. Un praliné délicat, riche en amandes, travaillé selon une recette ancestrale pour offrir une texture subtilement croquante, absolument gourmande.

Réalisée à partir de cacao Grands Crus d'exception, sélectionnés chez Valrhona et mis en valeur par le chef chocolatier dans notre atelier, la Toque de Lyon est un délicieux hommage à la gastronomie française.



Un design original en forme de toque de chef

Symbole de maîtrise et d'autorité, la toque blanche a été créée vers 1800 par Marie-Antoine Carême, le premier à se faire appeler chef. Inspirée de la forme d'une couronne, réalisée en calicot blanc, verticale et plissée, elle remplace les bonnets de coton et uniformise la tenue des cuisiniers.

C'est à partir de cet emblème du métier, qu'a été dessinée la Toque de Lyon. Un design immédiatement identifiable qui se déguste d'abord avec les yeux !



toquedelyon.fr



Merci Chefs !



Offrez plus qu'un chocolat, un hommage à la gastronomie lyonnaise.



TOQUE
de Lyon

LYON Grand Hôtel-Dieu 11 rue Bellecordière
LYON Carnot 8 rue Duhamel
Aéroport LYON-SAINT-EXUPÉRY place des Lumières - Terminal 1
NÎMES 7 rue Guizot (face aux Halles)

toquedelyon.fr

