



**BOOK
ANIMATION
LIEUX DE VIE
2025-2026**



Activité La Cuisine et La Table



RESTORIA
Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager

Edito

Les animations en restauration collective **offrent un moment convivial aux convives** à travers un repas savoureux. Chez Restoria on définit une thématique par marché et on réalise un calendrier annuel de septembre à juin à partir de notre thématique animation, de la saisonnalité des produits ou encore du goût des convives. Tout au long de l'année, les convives retrouveront donc un thème d'animation inédit qui sera présent dans l'assiette, mais pas seulement !

La notion de plaisir se trouve au coeur de notre activité, mais nous mettons aussi un point d'honneur à donner **une dimension responsable et pédagogique** à nos animations.

En juin 2025, vous recevrez **votre kit complet « Animations »** qui comprend l'ensemble des supports de communication mis à disposition pour l'année entière.

Quels sont les objectifs de ces animations ?

Un moment de plaisir

Faire plaisir aux convives en animant la pause déjeuner, leur donner envie de venir déjeuner.

Un moment de découverte

Faire découvrir de nouvelles saveurs et contribuer à l'**éveil culinaire** de nos jeunes convives (recettes, épices, ingrédients...)

Valoriser un savoir-faire

Valoriser votre **savoir-faire de cuisinier** et promouvoir des produits de bonne qualité gustative et nutritionnelle.

La thématique 2025-2026



Les producteurs locaux à l'honneur !

En 2025-2026, RESTORIA compte bien valoriser son ancrage territorial et ses producteurs locaux à travers une thématique authentique ! 4 rendez-vous vont se succéder au cours de l'année pour **faire honneur au terroir** mais également aux métiers qui contribuent chaque jour à proposer une alimentation durable pour tous !

Miel, légumineuses, produits laitiers, ou encore fruits et légumes, une mise en avant gourmande et originale qui séduira petits & grands.

On n'oublie pas pour autant nos rendez-vous gourmands et responsables qui viendront ponctuer l'année : SEDD, SERD, Noël, Galette des Rois, Chandeleur...

La thématique 2025-2026

Cette année encore, les convives pourront se repérer à travers l'année grâce à une grande frise qui rassemblera les rendez-vous thématiques, les rendez-vous calendaires, ainsi que les actions responsables !

Les rendez-vous



4
Rendez-vous
thématiques

6
Rendez-vous
calendaires

3
Actions
responsables

LES SUPPORTS de com'

Les supports de com

Mur Portraits de passionnés



Sets de table



Affiche annuelle



Banderole Noël



Affiche Fête des Fruits et Légumes Frais



PRÉPARATION RENTRÉE

La frise annuelle



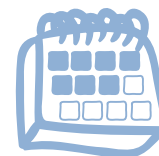
**Les supports
à dispo**

Mise en place de l'affiche annuelle



Où afficher ?

Entrée du restaurant ou dans un endroit visible.



Quand afficher ?

Tout au long de l'année



PRÉPARATION RENTRÉE

Le mur des portraits



Les supports à dispo

Mise en place de l'affiche



Où afficher ?

Dans un endroit bien visible à l'entrée du restaurant



Quand afficher ?

Tout au long de l'année



Dimension 120x90 cm

PRÉPARATION RENTRÉE

Le mur des portraits



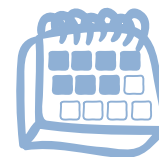
Les supports
à dispo

Sets de tables



Où placer ?

Sur les tables de vos convives



Quand afficher ?

Les jours d'animation



SET DE TABLE - A3

PRÉPARATION RENTRÉE

Le mur des portraits



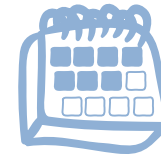
Les supports à dispo

Mise en place de la banderole



Où placer ?

Dans un endroit bien visible à l'entrée du restaurant



Quand afficher ?

En Décembre



Dimension 60x78cm

LES ANIMATIONS mois par mois

SEPTEMBRE

SEDD **Semaine 38**

C'est la Semaine Européenne du Développement Durable. Gaspillage alimentaire, fruits et légumes de saison, provenance des matières premières... vous pouvez imaginer un temps d'échange avec les convives sur le sujet !

SEMAINE
EUROPÉENNE
DU DÉVELOPPEMENT
DURABLE
20.-26.SEPTEMBRE

Miel **Semaine 39**

RESTORIA propose à ses convives de valoriser le miel et le métier d'apiculteur à travers un menu thématique gourmand.



« AU MENU »

Feuilleté chèvre miel

Bruschetta brie, miel, pomme fruit

Fromage blanc vanille, fruits au miel



**LES VIDÉOS INTERVIEWS
DES PRODUCTEURS**

MATTHIEU
ETS GRIMAULT
SALÉ [49]

Apiculteur

MENU MIEL

Quelques idées de mise en scène

Pour le premier rendez-vous, RESTORIA embarque ses convives dans l'univers des abeilles et de l'apiculture. **C'est parti !**

Septembre

Tenues et accessoires

Idée :

- Un chapeau de paille
- Un tenue ou un chapeau d'apiculteur
- Serre-tête
- Tee shirt Rayé



Une bande son immersive

On vous a concocté une bande son maison de 28 minutes !
Cliquez et diffusez dans votre restaurant !



Déco



OCTOBRE

Octobre rose

Semaine 40

RESTORIA propose un clin d'oeil coloré à Octobre Rose avec un menu thématique.



« AU MENU »

Houmous de betterave

**Saumon beurre rouge
Risotto**

Tiramisu fruits rouges

Les journées du goût

Semaine 42

Restoria invite ses convives à découvrir ou à redécouvrir les légumes racines. Des bons produits de saisons et des recettes gourmandes pour ce rendez-vous culinaire !



« AU MENU »

Velouté céleri rave au lait de coco

**Sauté de porc
Trio de légumes rôtis au miel
(navet, panais, patate douce)**

Carot cake



MENU LÉGUMES RACINES

Quelques idées de mise en scène

Quelques idées pour transformer la pause déjeuner en une découverte gourmandes des légumes racines !

Octobre

Déco

Idée :

- Un chapeau de paille
- Un tablier de jardinier



Une bande son immersive

On vous a concocté une bande son maison de 28 minutes !
Cliquez et diffusez dans votre restaurant !



Idée :

- Panier de légumes avec nom (pancarte)
- Gants et bottes
- Brouette/légumes
- Arrosoir



MENU ROSE

Quelques idées de mise en scène

Une touche de rose dans le restaurant et un clin d'oeil solidaire !

Octobre



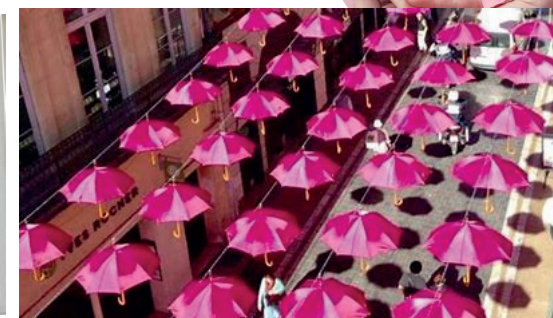
Tenues et accessoires

Idée :

- Tenue rose (tablier, tee shirt)
- Ruban rose
- Accessoires roses



Déco



Idée :

- Nappe rose
- Chemin de table
- Parapluie
- Noeud/rubans
- Ballons



NOVEMBRE

Légumineuses et céréales

Semaine 47

Deuxième rendez-vous de l'année !
RESTORIA met en lumière les légumineuses
et les céréales grâce à un menu gourmand !



« AU MENU »

**Velouté lentilles corail curry
coco**

**Gratin de sarrasin chou fleur/
butternut**

Gâteau choc'haricot

LES VIDÉOS INTERVIEWS DES PRODUCTEURS



FRANÇOIS
GRAINS DES LOGES [49]
Producteur céréales
et légumineuses BIO

LÉGUMES SECS BIO DE VENDÉE [85]



GILDAS



SIMON



SÉBASTIEN



SERD

Semaine 47

Restoria profite de la Semaine
Européenne de la Réduction des Déchets
pour lancer son «**Diagnostic Gaspillage
Alimentaire**» dans tous ses restaurants.
2 semaines de pesées journalières pour
quantifier le gaspillage et en identifier les
causes !



MENU LÉGUMINEUSES ET CÉRÉALES

Quelques idées de mise en scène

Les légumineuses et Céréales ... quelques idées décors et accessoires pour valoriser ce rendez-vous !

Novembre



Tenues et accessoires

Idée :

- Le chapeau de paille
- Tenue agriculteur
- Bottes



Déco



Idée :

- Bocaux céréales
- Bocaux légumineuse
- céréales/ fleurs séchées



Une bande son immersive

On vous a concocté une bande son maison de 28 minutes !
Cliquez et diffusez dans votre restaurant !

Cliquez ici



DÉCEMBRE

Noël Semaine 51



« AU MENU »

Velouté de homard

Vol au vent au boudin blanc
Mesclun de salade verte

Dessert de Noël



Noël est un grand rendez-vous festif à ne pas manquer. C'est pour cette raison que nous proposons un menu entier pour réveiller les papilles de nos convives et les plonger dans la magie des fêtes de fin d'année.



« AU MENU »

Verrine fromage frais aux deux
saumons et son gressin

Chapon aux marrons
Pommes Duchesses

Bûche de Noël

Réveillon du nouvel an Semaine 52

Restoria propose à ses convives de finir l'année en beauté !

Un menu de fêtes haut en couleurs et en saveurs les attend ! 10...9...8...7...6...5...4...3...2...1...



« AU MENU »

Velouté de potimarron et chorizo

Poisson sauce vanille rouge
Ecrasé de pommes de terre
vitelotte

Dessert de Fête



JANVIER

Nouvel an Semaine 1

Bonne année !



« AU MENU »

Panna cotta au foie gras & pain
d'épice

Sanglier grand veneur
Poêlée forestière

Dessert de Fête

Epiphanie Semaine 2

C'est le moment de déguster de savoureuses
galettes frangipanes. Qui seront les rois et
les reines cette année ?



GALETTE DES ROIS
frangipane choco



FÉVRIER

Chandeleur Semaine 6

C'est la chandeleur ! Les convives vont
pouvoir partager un moment de convivialité
et se régaler avec de bonnes crêpes !



CRÊPES
aux pommes et caramel
beurre salé

MARS

Mardi gras Semaine 10

Sortons nos plus beaux déguisements ! Masques, confettis... La joie s'invite aussi à la table des élèves avec de délicieux beignets.



BEIGNETS
à déguster

Produits laitiers Semaine 13

RESTORIA plonge ses convives à l'époque des Temps modernes, au temps des Rois Absolus. Il propose un menu regroupant des plats emblématiques de la gastronomie française datant de cette époque.



« AU MENU »

Betterave de de fromage –
sauce au boursin

Croziflette revisitée

Gâteau/ tarte au fromage
blanc



LES VIDÉOS INTERVIEWS DES PRODUCTEURS



MARIE
GAEC LAIT VACH'RIE
TERRES DE SOURCES [35]
Éleveuse laitière



JEAN-MICHEL
GAEC VIA LACTEA [49]
Éleveur laitier

EN DIRECT DES ÉLEVEURS [44] Éleveurs laitiers



YVAN



DAMIEN



ANTOINE



MENU PRODUITS LAITIERS

Quelques idées de mise en scène

Et si la ferme s'invitait dans votre restaurant ? RESTORIA vous invite à mettre en valeur les produits laitiers et les producteurs grâce à une décoration authentique et immersive !

Mars



Tenues et accessoires

Idée :

- Tenue agriculteur
- Bottes



Déco



Une bande son immersive

On vous a concocté une bande son maison de 28 minutes !
Cliquez et diffusez dans votre restaurant !



Idée :

- Bidon lait
- Botte de foin
- Gazon
- Figurines



AVRIL

Pâques

Semaine 14

Que la chasse aux œufs démarre ! C'est le moment de mettre la traditionnelle fête de Pâques à l'honneur avec un menu spécifique.



MENU DE PÂQUES

Salade œuf poché, lardons, amandes

Navarin d'agneau
Flageolets

Nid de Pâques



JUIN

Fruits et légumes

Semaine 25

Dernier grand rendez-vous thématique de l'année ! RESTORIA met à l'honneur des recettes issues de l'époque contemporaine. Esprit bistrot et gourmandise assurée !



« AU MENU »

Roulé de légumes au fromage frais

Lasagnes de légumes ou
Crumble courgettes chorizo

Fraise de région chantilly

LES VIDÉOS INTERVIEWS DES PRODUCTEURS



JONATHAN
LE CHAMP
DU POSSIBLE [85]
Maraîcher BIO



LAURE
GIE BIO Frèche [49]
Maraîchère BIO

MENU FRUITS ET LÉGUMES

Quelques idées de mise en scène

RESTORIA célèbre la grande diversité des fruits et légumes de saison en Juin à l'occasion de la fête des Fruits et Légumes Frais. Un rendez-vous vitaminé à faire découvrir avec une jolie décoration de salle.

Juin



Tenues et accessoires

Idée :

- Tenue agriculteur
- Chapeau de pailles
- Serre-tête



Déco



Une bande son immersive

On vous a concocté une bande son maison de 28 minutes !
Cliquez et diffusez dans votre restaurant !



JUIN

La Fête des Fruits et Légumes Frais

Juin

RESTORIA propose de mettre à l'honneur les fruits et légumes frais de saison à travers cette fête gourmande et colorée.



Affiche



Dans un espace suffisant



Mai - Juin

JUILLET

14 juillet

Semaine 29

RESTORIA réunit ses convives autour d'un moment convivial à l'occasion de la fête nationale.

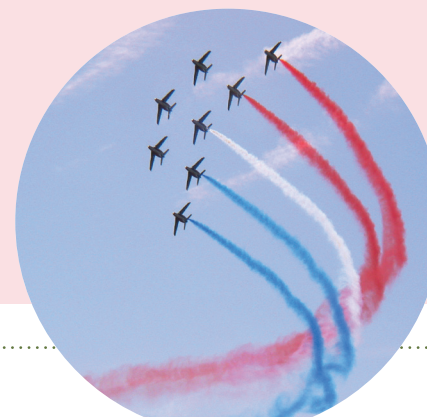


«AU MENU»

Melon à l'italienne

Grillades frites & salade verte

Tarte aux fruits ou glace



A LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS

RESTORIA attache une attention toute particulière à l'ancrage territorial. Elle propose à ses convives de vivre de **réels temps d'échanges et de partages avec ses producteurs locaux**. Pour porter le sujet et valoriser cette démarche et le travail des producteurs dans votre établissement, plusieurs formules sont envisageables :



Menus spécifiques & rencontres

Rencontre avec les producteurs
(Menu 100% local, 100% BIO et local)



Visites d'exploitations

par les convives



Projets sur mesure

Des idées, des envies ?
On reste à l'écoute !

Co-construisons ensemble !



Wilfried Rullier

Coordinateur opérationnel
de l'Alimentation Durable

w.rullier@restoria.fr
06 85 22 91 96



Contacts

RESTORIA
Parc de l'Angevinière
12, rue Georges Mandel
49009 ANGERS

02 41 21 18 50

service.communication@restoria.fr

restoria.fr



Toute l'année, nous vous accompagnons pour le **bon déroulement des animations.**

Des visites sur sites seront mises en place régulièrement afin d'échanger avec vous sur différents sujets (les thèmes, les idées de décoration, les plats animations...). Ces visites sont importantes et nous permettent d'adapter au mieux les animations d'une année sur l'autre en tenant compte des avantages et contraintes de chacun.

Bonne année d'animations 2025-2026 !



RESTORIA
Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager