

NOTRE ÉQUIPE

- 1 RESPONSABLE PRODUCTION VENTES
- 4 AGENTS POLYVALENTS DE RESTAURATION

NOS PRESTATIONS

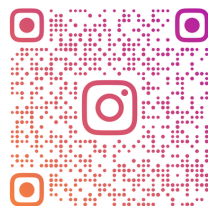
- TRAITEUR / APÉRITIF DINATOIRE (JUSQU'À 350 CONVIVES).
SUR COMMANDE AVEC OU SANS LIVRAISON
- BOULANGERIE
- PÂTISSERIE
- RESTAURATION RAPIDE EN PARTENARIAT AVEC LE GROUPE
CNIM BASÉ À LA SEYNE S/MER
- RESTAURATION RAPIDE EN PARTENARIAT AVEC LA CROIX-
ROUGE D'OLLIOULES (IRFSS)

Règlements : Chèques, espèces, CB, tickets restaurants
(Bimpli, Sodexo , Edenred)

Pour retrouver notre site:



Pour nous retrouver sur
Instagram :



EA.FOLKE.BERNADOTTE

Pôle Folke BERNADOTTE

ENTREPRISE
ADAPTEE
FOLKE BERNADOTTE

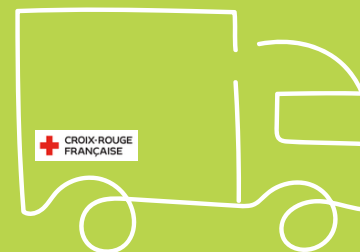
LE FOOD TRUCK



SAVOUREZ LES
DIFFÉRENCES....



ENTREPRISE ADAPTEE



Restauration Rapide - Traiteur - Boulanger - Pâtissier

 CROIX-ROUGE
FRANÇAISE

 **Entreprise
Adaptée**

815, rue du Pr Raphaël DUBOIS
83500 LA SEYNE S/MER
 04.94.11.20.05
ea.bernadotte@croix-rouge.fr

L'Entreprise Adaptée Folke Bernadotte est ouverte depuis le 18 novembre 2019. Elle est rattachée au Pole Folke BERNADOTTE et propose des prestations de restauration rapide (Food Truck), Traiteur, Boulanger, Pâtisserie et Transport de Personnes

Notre ambition : Insérer dans le monde du travail des personnes dans le champ du handicap
Sous la bannière de la Croix-Rouge française, l'EA Folke BERNADOTTE, avec l'agrément de la DREETS PACA a été créée dans le but :

- De permettre l'insertion de 4 adultes dans une entreprise, tremplin vers un emploi pérenne,
- De démontrer dans la pratique les capacités et compétences des jeunes et jeunes adultes formés par le Pôle Folke Bernadotte dans une démarche inclusive,
- D'attirer d'autres jeunes et jeunes adultes formés par le Pôle Folke Bernadotte vers les emplois en Entreprises ou Collectivités,

Notre crédo : Une Entreprise verte

- Une dimension économique
- Une dimension sociale
- Une dimension environnementale

En passant commande à l'Entreprise Adaptée Folke BERNADOTTE, c'est ce projet concret que vous soutenez, et c'est votre satisfaction que nous attendons.



Bonne dégustation



Voici quelques exemples mais nous travaillons sur mesure!

NOS SANDWICHES

BAGUETTE DE TRADITION PACA

Le Méridional

Garni de fromage frais, aiguillettes de poulet marinées, (huile d'olive, herbes de Provence) oignons rouges, salade, tomate et pétales de Grana Padano AOP

Le Scandinave

Garni d'une crème de fromage frais, fines tranches de concombre et avocat, salade, tomate, saumon fumé de Norvège, zeste de citron.

Le Toscan

Garni de crème de fromage frais, feuilles de basilic, salade, tomates, jambon cru serrano 9 mois d'affinage et pétales de Grana Padano AOP.

Le Végétarien

Garni d'une crème de fromage frais, oignons rouges, fines tranches de concombre et avocat, salade, tomate, huile d'olive, sel, poivre.

Le Lyonnais

Garni d'une fine couche de beurre et tranches de rosette.

Le Parisien

Baguette de tradition PACA garnie d'une fine couche de beurre, tranches d'emmental et jambon cuit au torchon

NOS SALADES

AVEC OU SANS PÂTES

La Toscane :

Salade, tomates, oignons rouges, jambon cru serrano 9 mois d'affinage et pétales de Grana Padano AOP, accompagnée d'une sauce huile d'olive, vinaigre balsamique

La Réunionnaise :

Salade, tomates, avocat, concombre, poulet, mangues, rondelles de citron et oignons frits.

La Scandinave :

Salade, saumon de Norvège, tranches d'avocat, tomate, oignons rouges, concombres, accompagnée d'une sauce crème fraîche, huile d'olive, ciboulette

La Feta :

Salade, tomates, oignons rouges, Feta de brebis AOP, olives noires, jambon cru serrano 9 mois d'affinage, huile d'olive, vinaigre balsamique.

L'Océane :

Salade, thon, maïs, tomates, oignons rouges accompagnés d'une sauce huile d'olive, vinaigre balsamique

L'Occitane :

Salade, tomates, avocats, diâs de Roquefort, Noix torréfiées, oignons rouges accompagnés d'une sauce huile d'olive, vinaigre balsamique

La Mozza :

Salade, Tomate, Oignons rouges, Billes de Mozzarella, Jambon cru, Pesto, Amandes effilées, accompagnés d'une sauce huile d'olive, vinaigre balsamique

NOS LASAGNES

Lasagnes :

Sauce tomate, oignons, emmental, viande hachée, crème fraîche, feuilles de lasagne

Lasagnes Fattoria : Sauce tomate, oignons, emmental, aiguillettes de poulet, crème fraîche, feuilles de lasagne.

Lasagnes Saumon : Crème, emmental, saumon, sauce tomate, feuilles de lasagne.

Lasagnes Kebab : Sauce tomate, crème, kebab, gruyère, feuilles de lasagnes.

Lasagnes Roquefort : Sauce tomate, emmental, crème, roquefort, feuilles de lasagne.

Lasagnes Chèvre, Miel : Sauce tomate, chèvre, miel, crème fraîche, emmental, feuilles de lasagne.

Lasagnes Végé : Sauce tomate, oignons, emmental, basilic frais, mozzarella, feuilles de lasagne.

Lasagnes Chèvre/Figatelli : Sauce tomate, oignons, emmental, figatelli, chèvre, crème fraîche, feuilles de lasagne.

Lasagnes Epinard/Chèvre : Crème fraîche, épinard, chèvre emmental, pignons, feuilles de lasagne.

Lasagnes Poulet/Figatelli : Sauce tomate, oignons, emmental, Figatelli, Poulet, crème fraîche, feuilles de lasagne.

Lasagnes 4 Fromages : Sauce tomate, oignons, roquefort, chèvre, mozzarella, emmental, crème fraîche, feuilles de lasagne.

Lasagnes Poulet/Chorizo : Sauce tomate, oignons, emmental, poulet, chorizo, crème fraîche, feuilles de lasagne.

Lasagnes Merguez : Sauce tomate, emmental, crème, merguez, noix, feuilles de lasagne.



VIENNOISERIES

Pains au chocolat
Brioche pépites de chocolat
Brioche au sucre
Croissants
Pains aux raisins
Assortiment de mini viennoiseries

DESSERTS

Panna cotta vanille,
Carré de mangue,
Tarte aux amandes,
Tarte pignons,
Tarte Bourdaloue,
Tarte aux noix,
Tarte au Nutella coco,
Tarte aux pêches,
Tarte au citron,
Flan,
Bande aux pommes,
Tarte framboise coco,
Salade de fruits,
Tarte amandes noix de pécan
caramel,
Feuilletine choco,
Tropézienne



GOURMANDISES

Cookies
Muffins

DU CÔTÉ DES JUS

Poire,
pomme/poire/banane,
fraise/litchi,
citron/menthe, ananas,
citron, fraise/cassis,
exotique (banane,
mangue, citron, passion),
citron s/s sucre ajoutés
citron/verveine,
pomme/vanille,
ananas/coco,
citron/gingembre,
mangue,
ananas/gingembre
• 33 cl



• 1L

Nos formules entreprises:

- La formule plateau "Classique"
- la formule plateau "Lunch box"
- la formule plateau "Prestige"



DESSERTS EVENEMENTS

Gâteaux de table/Pers.
Assortiment

Gâteaux de soirée
Assortiment

Feuilletine chocolat/Pers.

Tarte aux fruits /Pers.
Merci de nous contacter pour tout autre demande de gâteau

Bûches

Galettes des rois
brioches ou frangipane
La part

Chocolats de Pâques

CÔTÉ PAIN

Miche de pain tradition
paca 1kg
Baguette
Petits pains (à définir)



LES FROMAGES

Plateau de fromage (180 pièces) à définir en fonction de l'arrivée

POUR VOS EVENEMENTS

Verrines

Salées / sucrées
brunoise de pommes, mousse de chèvre et jambon cru
Mangue, vanille et amandes effilées
(Nous contacter pour plus de choix)

Mini bagels

Foie gras confit d'oignons et éclats de noisettes
Poulet, parmesan, salade et tomate
Saumon
Végétarien

Navettes

Blanc de poulet, pesto et parmesan
Jambon cru, pesto et parmesan
Fromage frais aux herbes, avocat, roquette et jambon cru Serrano

Pissaladière (96 parts)

Pizza (96 parts)

3 fromages, blanc de dinde...

Quiche (96 parts)

