

LES FONDAMENTAUX

Les ingrédients d'un bon plateau-repas

Goût, service, présentation et prix sont les principaux critères retenus par les entreprises pour choisir leurs plateaux-repas. Un marché où la meilleure façon de vérifier les qualités du prestataire reste encore... de le tester.

Une réunion d'affaires ou un point avec vos collaborateurs risque de s'éterniser et vous prévoyez un en-cas rapide? Le plateau-repas est une solution pratique et rapide pour déjeuner sur le lieu de travail. Les intervenants du marché sont des traiteurs ou des sociétés de restauration. Tous possèdent la logistique nécessaire aux livraisons. Généralement actif sur un plan local, le prestataire peut aussi appartenir à un réseau de dimension régionale ou nationale. Ainsi, Class'croute développe cette activité dans ses 121 restaurants hexagonaux, Lenôtre rayonne, pour sa part, en Île-de-France et sur la Côte d'Azur. Quant aux traiteurs locaux, leur notoriété et leur logistique leur permettent de livrer jusqu'à 150 km à la ronde. Le nancéen Marcotullio (avec ses plateaux-repas Marco'Buro) dessert Metz et sa région, tandis que le lyonnais Serge **Magner** découvre Grenoble, grâce à deux établissements.

En phase de sélection, la carte proposée est le premier critère de choix. « Il faut partir du besoin immédiat pour sélectionner un plateau », conseille Serge **Magner**. Souhaitez-vous faire une pause avec vos collaborateurs? Dans ce cas, les fournisseurs proposent des entrées de gamme autour de 20 euros HT. Vous

recevez un client ou un partenaire important? Orientez-vous alors vers les plateaux plus sophistiqués, dont le coût peut atteindre les 50 à 70 euros HT. Mais qui dit plateau-repas ne dit pas produits au rabais ni morosité! Les traiteurs de qualité travaillent dans une logique de proximité, avec des produits locaux dont ils connaissent la traçabilité. Pour répondre à tous les goûts, la carte doit être variée : certains proposent des produits bio par petites touches, voire des menus végétariens ou sans gluten.

Évaluez la créativité

Le renouvellement de la carte permet de jauger la créativité du prestataire et de varier les plaisirs, si vous comptez avoir recours régulièrement au même fournisseur. Généralement, ceux-ci innovent tous les six mois, parfois tous les deux ou trois mois. Les boissons ne sont pas comprises, mais disponibles moyennant un supplément. Aussi, votre fournisseur doit-il pouvoir vous conseiller sur les meilleures associations mets-vin, surtout si vous accueillez un client à la pause-déjeuner, et que votre image est en jeu. Côté service, plusieurs canaux de commande vous sont proposés : en ligne depuis leur site web, par téléphone, par fax et par e-mail. « L'accueil au téléphone, la

réactivité et la ponctualité du livreur sont des critères importants aux yeux des clients », résume Jean-Christophe Liénard, directeur commercial de Class'croute.

L'importance du look

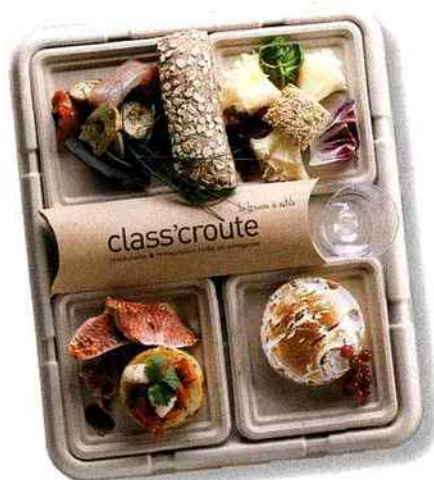
Examinez attentivement les éventuels frais de livraison, car certains traiteurs facturent en fonction de l'éloignement et du kilométrage parcouru. Ils peuvent vous imposer un montant de commande minimum. Soyez également vigilant quant aux heures limites de commande, pour ne pas vous trouver le bec dans l'eau une fois la faim venue! « Par ailleurs, il est agréable que le prestataire soit souple et accepte le remplacement d'un mets par un autre ou une instruction concernant la cuisson », estime Alain Marcotullio, gérant de la société éponyme à Nancy. Les plateaux-repas ayant vocation à être dégustés à plusieurs, leur présentation peut avoir son

importance. Les traiteurs réalisent de ce point de vue des efforts quant au design des contenants et des accessoires, et s'orientent vers le développement durable : utilisation de matières recyclées, gobelets en verre, couverts en inox, sets de table, rinse-doigts, etc. Certains, à l'image de L'Affiche (basé en Île-de-France) et de Marcotullio Traiteur à Nancy, livrent leurs plateaux dans une boîte d'archivage qui peut être conservée par les convives. Le réseau Traiteurs de France, qui rassemble une quarantaine de professionnels indépendants, obéit ainsi à une charte centrée sur la qualité des produits, du service, de l'hygiène, sur les engagements commerciaux mais aussi sur le développement durable. Un gage de qualité pour les clients. ■

OLGA STANCEVIC
→ redaction@chefdentreprise.com

→ CE QU'IL FAUT RETENIR

- Sélectionnez le prestataire en fonction de la qualité des produits et du service [accueil téléphonique, souplesse, ponctualité du livreur], de la variété de la carte et de la présentation des plateaux-repas.
- Soyez attentif aux conditions commerciales [frais de livraison, montant de commande minimum, etc.].
- Testez les offres.
- De 15 à 70 euros HT, il y en a pour tous les goûts.

Guide d'achat**→ 5 PLATEAUX-REPAS AU BANC D'ESSAI** (liste non exhaustive)**→ Class'croute**

Ce prestataire propose une carte nationale, puisqu'il couvre toute la France, avec une offre de huit coffrets changés tous les deux à trois mois et obéissant à des thématiques : cuisine du monde, régionale, etc. La gamme va de 18,01 à 24,64 euros HT. La commande peut se faire en ligne ou par téléphone et il n'y a pas de frais de livraison.

Rens. : www.classcroute.com

→ Lenôtre

Ce traiteur propose une grande variété de produits, depuis les plateaux-repas à 20,90 euros HT jusqu'à ses plateaux Bento luxueux, à 69 euros HT. Le client choisit son entrée, plat et dessert, parmi 27 menus possibles. Les commandes ont lieu 24h/24 via le site, et Lenôtre peut également livrer le week-end, selon les lieux. Il est possible de commander en ligne, par e-mail ou par téléphone.

Rens. : www.lenotre.com

**→ Dalloyau**

Avec ses assiettes carrées, ses couverts en inox et ses gobelets en verre, Dalloyau soigne la présentation. Il propose huit plateaux à partir de 27,90 euros HT jusqu'à 49,90 euros HT et un plateau-repas du mois. Le bio est présent dans sa carte automne-hiver. Pour les petites familles, il commercialise également des en-cas gourmands (une entrée, un petit plat et un dessert), dans un élégant plateau rectangulaire. Commande par téléphone, Internet, fax ou e-mail.

Rens. : www.dalloyau.fr

**→ Marcotullio**

Membre du réseau Traiteurs de France, ce prestataire propose d'élégants coffrets et plateaux. Ils sont réutilisables comme rangements, et fabriqués par un établissement et service d'aide par le travail. Marcotullio collabore avec des fournisseurs de proximité. L'offre comporte six plateaux, de 18,50 euros

à 28 euros HT. Marcotullio est certifié Qualitraiteur, une certification contrôlée par Bureau Veritas. Commande via le site web, par téléphone ou par e-mail.

Rens. :
[Marcotullio.fr](http://www.marcotullio.fr)

**→ Serge Magner**

Ce traiteur lyonnais propose des plateaux au look étudié, avec des couverts signés Starck et des assiettes en fibre de canne. L'offre comporte 14 plateaux différents, de 17,70 à 28,40 euros HT, avec une suggestion de la semaine. Original, Serge Magner propose un dentifrice à croquer. Commande par téléphone, e-mail, fax ou sur le site web.

Rens. : www.sergemagner-plateauxrepas.com

