

NOVOREST Ingénierie

I N G E N I E R I E D E L A R E S T A U R A T I O N

68 BIS RUE DU CAPITAINE DREYFUS
93100 MONTREUIL
TEL : 01.48.58.66.00
FAX : 01.48.58.91.10
E-MAIL : novorest@free.fr
INTERNET : <http://novorest.free.fr>

NOVOREST Ingénierie est un bureau d'études spécialisé en Ingénierie de la Restauration.

C'est sa seule vocation et sa seule activité.

Fondée en 1981, **NOVOREST Ingénierie** est une SARL au capital de 12 000 €.

Ses actionnaires, au nombre de deux, sont des particuliers indépendants du pouvoir de tout autre acteur de la Restauration Collective.

NOVOREST Ingénierie fut membre fondateur du SYNCOSYR, le Syndicat National des Concepteurs en Systèmes de Restauration. Depuis ce syndicat a été englobé dans le CICF puis la CINOV.

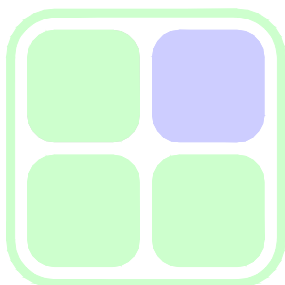
NOVOREST Ingénierie a une vocation nationale et réalise ses opérations à partir de Paris.



Restaurant Chantelle - Cachan
Restaurant inter-administratif Beauregard - Rennes
Collège Liberté - Chevilly Larue

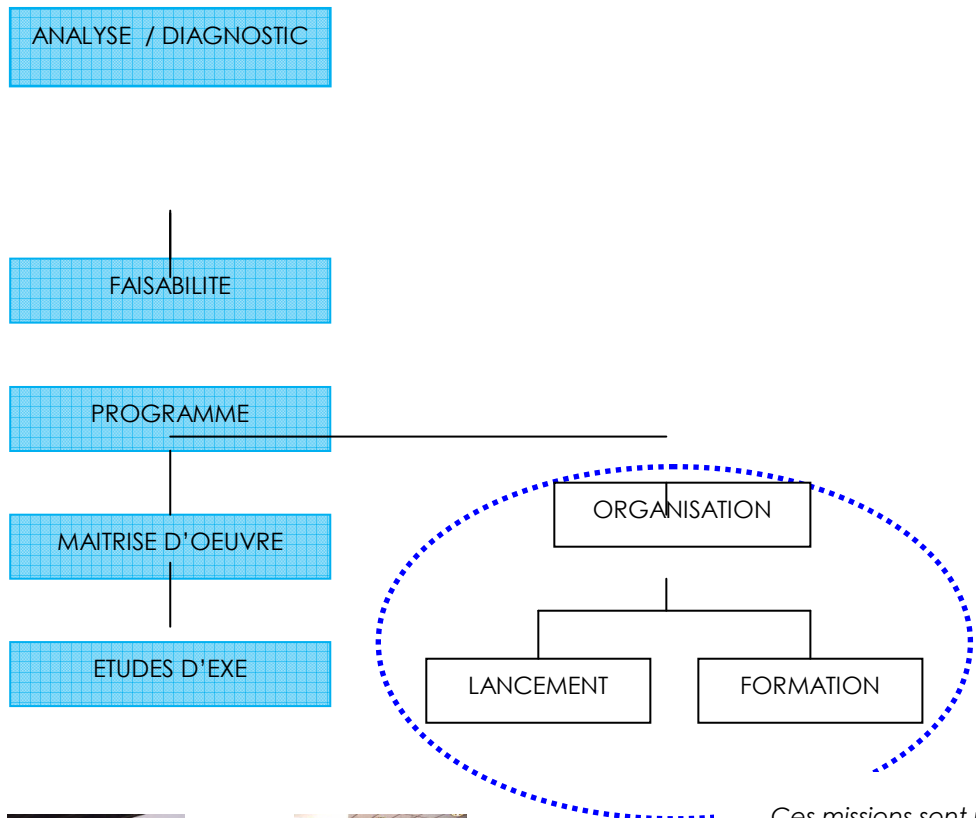
SOMMAIRE

SOMMAIRE	3
MISSIONS	4
ACTIVITE.....	5
MOYENS HUMAINS.....	6
MOYENS TECHNIQUES	7
POUR EN SAVOIR PLUS	8
REFERENCES SCOLAIRES ET UNIVERSITAIRES	9
REFERENCES RESTAURATION HOSPITALIERE	10
REFERENCES RESTAURATION DU TRAVAIL	11
REFERENCES RESTAURATION MUNICIPALE	12
REFERENCES RESTAURATION COMMERCIALE.....	13
REFERENCES RESTAURATION PENITENTIAIRE.....	14
QUELQUES REFERENCES EN DETAILS	15

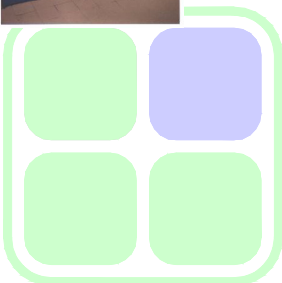


MISSIONS

NOVOREST Ingénierie peut assumer toute ou partie de ces missions :



Ces missions sont réalisées en co-traitance avec des sociétés spécialisées



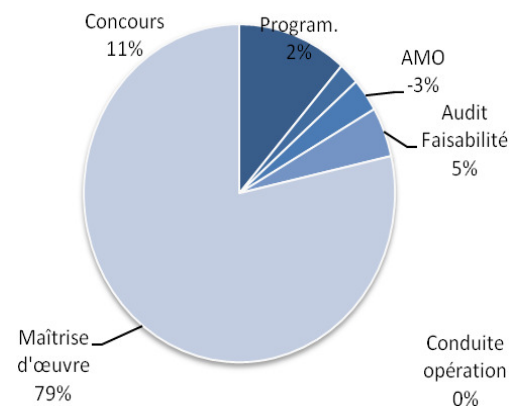
ACTIVITE

Depuis l'origine, l'activité de **NOVOREST Ingénierie** s'est consacrée à la restauration collective.

Depuis quelques années, la part de notre activité dans le domaine de la restauration commerciale croit de manière régulière.

Notre chiffre d'affaires provient toutefois essentiellement du secteur public : état, régions, départements, municipalités, hôpitaux, etc.

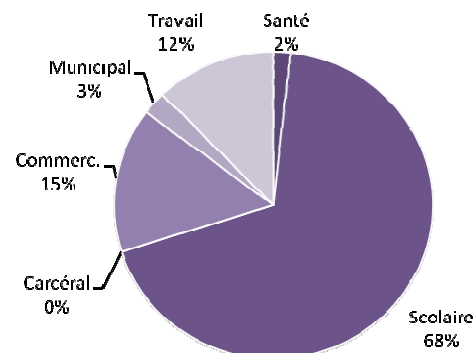
- 85 % de l'activité en maîtrise d'œuvre
- 15 % de l'activité en programmation, audit et faisabilité



VOCATION

Depuis sa création, **NOVOREST Ingénierie** intervient activement dans la définition et le suivi de tous les corps d'état composant une cuisine professionnelle.

Cette implication permanente apporte au maître d'ouvrage la garantie d'un bâtiment hygiéniquement irréprochable



REPARTITION DU CA 2014



Lycée Franco Allemand - Buc
Cuisine centrale pour le Conseil Général de l'Hérault - Fabrègues
Cuisine centrale - Fontenay sous Bois

MOYENS HUMAINS

L'équipe de **NOVOREST Ingénierie** est composée de 2 spécialistes de la restauration collective issus des secteurs du bâtiment et de la restauration :



Yves ROHMER

Bac Math Elem - 1960

CES de mathématiques générales - 1962
Diplômé de l'Ecole Eyrolles - 1968

Etudiant à l'institut d'Etudes Supérieures des
Techniques d'Organisation - 1980-1981

Ingénieur Bâtiment OTH - 1969-1974 ,
Notamment Direction des Travaux de l'Hôtel
Sofitel, Porte de Sevres, 600 chambres

Ingénieur Bâtiment OTH International – 1975 :
Coordination des études des Facultés de
Pétrole, Médecine et Pharmacie à Tripoli,
150000 m² de planchers

Responsable Bâtiment EKER - 1976-1981

Création de NOVOREST Ingénierie – 1981

**Gérant de NOVOREST Ingénierie et
animateur de toutes les études**



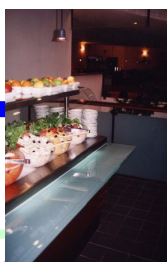
Daniel SEVRIN

BTH Restauration - Ecole Hôtelière de Dinard -
1988

BTS Restauration - Ecole Hôtelière de Toulouse -
1990

Formation post BTS Ingénierie de Restauration -
Ecole Hôtelière de Toulouse -1991

**Chef de projets au sein de Novorest,
depuis 1991.**



Restaurant Tour des Dames, Ministère des Finances - Paris
Cuisine centrale du Centre Hospitalier - Avignon

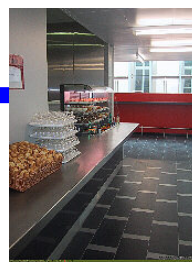
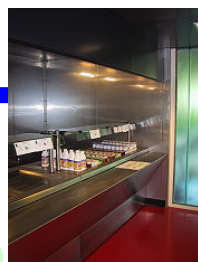
MOYENS TECHNIQUES

4 ordinateurs de bureau reliés en réseau	1 traceur A0 jet d'encre couleur
2 ordinateurs portables	1 appareil photo numérique
1 imprimante laser N&B	1 scanner
1 imprimante jet d'encre couleur	1 accès internet haut débit

Outre les traditionnels logiciels bureautiques et de CAO, NOVOREST Ingénierie a développé en interne un certain nombre d'outils spécifiques permettant :

- Le Calcul Automatique de la surface, du matériel, du coût en fonction de la taille du restaurant
- La Simulation de la capacité production à partir des menus
- Le calcul des volumes de stockages et de déchets
- Le calcul des équipements et des surfaces de laveries
- Le calcul des équipements et des surfaces des zones de distribution
- L'édition du Programme Détaillé de chaque local avec surface et tous éléments d'aménagement de ce local *gros oeuvre, second oeuvre et second oeuvre technique*
- L'édition des listes de matériels par local avec tous besoins en fluides, ainsi que l'enchaînement automatique sur quantitatifs et descriptifs.
-
- L'édition de compléments techniques aux listes de matériels : besoins en ventilation, en froid, consommations électriques, débits d'eau, etc.
-

Dernière minute : NOVOREST Ingénierie est désormais opérationnel en BIM



Restaurant du Centre Hospitalier Mignot - Le Chesnay
Restaurant de l'École Normale Supérieure - Paris
Cuisine centrale municipale - Stains

POUR EN SAVOIR PLUS

Novorest Ingénierie est le premier bureau d'études de restauration collective français à avoir ouvert un site internet : actualités, références, **visites virtuelles de cuisines** et plus de **150 liens** vers d'autres sites

<http://novorest.free.fr>



NOVOREST INGENIERIE

INGENIERIE DE LA RESTAURATION



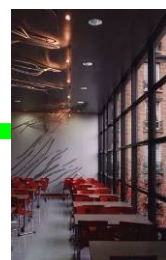
[Présentation](#) [Références](#) [Carte interactive](#) [Liens](#) [Visites virtuelles](#) [Album photos](#) [Plaquette](#) [Revue de presse](#) [Contacts](#)



Restaurant Caisse d'Epargne - Paris
Restaurant de l'Hôtel des Impôts - Valenciennes
Cuisine centrale du Centre Hospitalier Saint Antoine - Paris

REFERENCES SCOLAIRES ET UNIVERSITAIRES

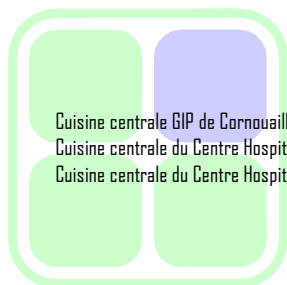
Année achèvement	Opération	Nbre Repas/j Montant opération	Mission
études en cours	Rénovation de la distribution et de la laverie vaisselle du Collège Condorcet - Paris (75)	700 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
chantier en cours	Suivi de chantier pour la rénovation de la demi pension du Collège Lycée Ste Ursule - Paris (75)	600 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
études en cours	Rénovation et extension de la demi-pension du Petit Collège de Ste Croix - Neuilly sur Seine (92)	300 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
études en cours	Rénovation de la demi-pension du Lycée Joliot curie - Dammarie les Lys (77)	1400 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
études en cours	Construction de la cuisine centrale Municipale "Cardinal Amette" dans le 15e Art. - Paris (75) - <i>Architecte : Pierre Louis Falocci</i>	2500 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2014	Rénovation du restaurant Universitaire Maret après sinistre (études) - Dijon (21) - <i>Architecte : François Brandon</i>	500 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2014	Faisabilité pour la rénovation de la laverie vaisselle du Lycée Rabelais - Meudon (92)	1100 repas/jour n.c.	Etude de faisabilité
chantier en cours	Maitrise d'œuvre pour l'aménagement d'un restaurant scolaire - Courson les Carrières (89) - <i>Architecte : Ubik</i>	150 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
études en cours	Construction de la demi-pension du Lycée G. Fauré - Paris (75) - <i>Architecte : Patricia Leboucq</i>	800 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
études en cours	Construction de la cuisine centrale Mont Lucas - Cayenne (97) - <i>Architecte : Acapa</i>	3000 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
études en cours	Aménagement de la demi-pension et des ateliers pédagogiques du Lycée Val de bièvre - Gentilly (94) - <i>Architecte : Louis Soria</i>	500 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
chantier en cours	Restructuration de la cuisine de la Cité Scolaire H. Vincenot - Louhans (71) - <i>Architecte : François Brandon</i>	1300 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
études en cours	Aménagement de la cuisine communautaire de la Maison des Industries Agro-alimentaires à la Cité Universitaire - Paris (75) - <i>Architecte : Méandre</i>	100 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
chantier en cours	Aménagement de la demi pension du Collège R Desnos - Orly (94) - <i>Architecte : Emmanuelle Colboc</i>	300 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
études en cours	Rénovation du service de restauration de l'Ecole Foncin (20e Art.) - Paris (75) - <i>Architecte : Deslandes</i>	600 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
chantier en cours	Rénovation de la demi pension du Lycée - Fontaines () - <i>Architecte : Ubik</i>	500 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
chantier en cours	Rénovation de la cafétéria Universitaire Veracruz - Pessac (33) - <i>Architecte : Martin Duplantier</i>	800 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2014	Aménagement d'une cafétéria universitaire dans l'Ilot Champollion - Paris (75) - <i>Architecte : B. E. Dufay</i>	150 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine



Cité scolaire Fontaine du Vé - Sézane
Restaurant de l'Ecole Normale Supérieure - Paris
Lycée J.B. Say - Paris

REFERENCES RESTAURATION HOSPITALIERE

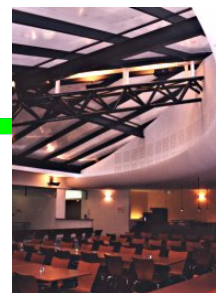
Année achèvement	Opération	Nbre Repas/j Montant opération	Mission
études en cours	Aménagement de la cuisine d'une Ehpad - Romainville (93) - <i>Architecte : AD Quatio</i>	110 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2014	Maîtrise d'œuvre pour la reconstruction partielle de la cuisine centrale du CHU après un incendie - Dijon (21)	6000 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2013	Etude de faisabilité pour la rénovation de la cuisine de l'Hôpital Jean Jaures - Paris (75)	500 repas/jour n.c.	Audit - Faisabilité
chantier en cours	Aménagement de la cuisine de la R.P.A. de l'Ilot Yersin - Paris (75)	80 repas/jour 7 700 000 €HT	Maitrise d'oeuvre cuisine
études en cours	Aménagement de la cuisine de la nouvelle EHPAD Paris Batignoles - Paris (75) - <i>Architecte : Agence d'Architecture Suzelbrout</i>	300 repas/jour 15 561 000 €HT	Maitrise d'oeuvre cuisine
2012	Etudes pour l'aménagement de la cuisine dans le cadre de la construction de l'EHPAD - Saint Crespin (76) - <i>Architecte : Jeger & Merle</i>	200 repas/jour 8 600 000 €HT	Maitrise d'oeuvre cuisine
2011	Rénovation de la cuisine centrale du foyer logement - Pléneuf Val André (22)	400 repas/jour n.c.	Audit - Faisabilité
chantier en cours	Aménagement de la cuisine centrale dans le cadre de l'extention du Centre Hospitalier - Bourg en Bresse (01) - <i>Architecte : Groupe 6</i>	3500 repas/jour 44 750 000 €HT	Maitrise d'oeuvre cuisine
2011	Construction de la Cuisine centrale du Centre Hospitalier - Epinal (88)	1900 repas/jour n.c.	Assistance Maîtrise d'Ouvrage
2012	Rénovation de la cuisine centrale du CHS de la Chartreuse - Dijon (21) - <i>Architecte : François Brandon</i>	1800 repas/jour 350 000 €HT	Maitrise d'oeuvre cuisine
chantier en cours	Construction d'une Ehpad - Coucy le Château (02) - <i>Architecte : Fabienne Bulle</i>	200 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2010	Rénovation de la cuisine centrale de l'Hôpital - Brie Comte Robert (77)	600 repas/jour 886 000 €HT	Etude de faisabilité
chantier en cours	Aménagement de la cuisine dans le cadre de la construction de l'I.M.E. - Remiré (973) - <i>Architecte : Acaoa</i>	150 repas/jour 11 240 000 €HT	Maitrise d'oeuvre cuisine
2014	Construction d'une Ehpad de 57 lits - Vermenton (89) - <i>Architecte : Ubik</i>	200 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2010	Rénovation de la cuisine du Foyer Logement - Lamballe (22)	250 repas/jour n.c.	Maîtrise d'oeuvre
2009	Etude de faisabilité pour la construction de la cuisine centrale - Saint Aignan sur Cher (41)	1700 repas/jour n.c.	Audit - Faisabilité
2012	Construction de la cuisine centrale du CHU - Poitiers (86) - <i>Architecte : Sextant</i>	8000 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2008	Aménagement d'une cuisine centrale pour l'Association Aurore - Paris (75)	400 repas/jour n.c.	Audit - Faisabilité



Cuisine centrale GIP de Cornouaille - Quimper-Pluguffan
Cuisine centrale du Centre Hospitalier - Avignon
Cuisine centrale du Centre Hospitalier - Charleville Mézières

REFERENCES RESTAURATION DU TRAVAIL

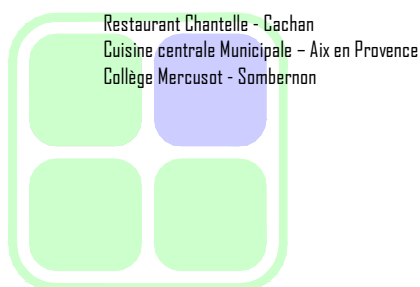
Année achèvement	Opération	Nbre Repas/j Montant opération	Mission
études en cours	Construction d'une cuisine centrale et d'un restaurant d'entreprise - Marsannay la Cote (21)	900 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2014	Aménagement d'un self service et d'un atelier traiteur - Limeil Brévannes (94)	40 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
études en cours	Aménagement du restaurant club et des cafétérias du futur siège social à Roissy - Roissy (95) - <i>Architecte : ADP</i>	100 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2014	Faisabilité pour l'implantation d'une cafétéria sur le site du Pharo - Marseille (13)	50 repas/jour n.c.	Audit - Faisabilité
études en cours	AMO pour la construction du restaurant du centre de Formation de la BSPP - Valenton (94)	1300 repas/jour n.c.	Programmation
2014	Aménagement de la cafétéria de la Cité de la Réalité Virtuelle - Laval (53) - <i>Architecte : Muoto</i>	250 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
études en cours	Aménagement de deux restaurants d'Hôtel dans l'ensemble immobilier de la Poste - rue du Louvre - Paris (75) - <i>Architecte : Dominique Perrault</i>	350 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2011	Rénovation des 4 restaurants du CEA - Saclay (91)	4500 repas/jour n.c.	Audit - Faisabilité
2009	Rénovation du restaurant d'entreprise du Ministère des Finances - Corbeil (91)	250 repas/jour n.c.	Audit - Faisabilité
2012	Aménagement du restaurant de l'APCA - Paris (75) - <i>Architecte : Benedicte et Etienne Dufay</i>	300 repas/jour 10890000 €HT	Maitrise d'oeuvre cuisine
	Construction du restaurant SNCF - Villeneuve Saint Georges (94)	500 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre
2009	Remplacement de la machine à laver du restaurant Allianz - Bordeaux (33)	300 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre
2009	Rénovation de la laverie vaisselle du restaurant Allianz - Rennes (35)	300 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre
2014	Construction de l'Ensemble Immobilier Espace Bienvenüe - Marne la Vallée (77) - <i>Architecte : J P Pargade</i>	2100 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2009	Remise à niveau du restaurant club de la Tour AGF Neptune - Paris (75)	50 repas/jour 102 000 €HT	Maitrise d'oeuvre
2008	Fédération Bancaire Française - Rénovation du restaurant Club - Paris (75)	50 repas/jour n.c.	Audit - Faisabilité
2009	Rénovation du restaurant AGF - Tours (37) - <i>Architecte : Yves Toulet</i>	200 repas/jour 1 500 000 €HT	Maitrise d'oeuvre cuisine
2009	Réaménagement du restaurant d'entreprise de l'immeuble avenue de Fontainebleau - Le Kremlin Bicêtre (94) - <i>Architecte : Isabelle Marchal</i>	300 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine



Tour PB31 (Initiale Défense) - Paris
 Restaurant du CH Mignot - Le Chesnay
 Restaurant Tour des Dames, Ministère des Finances - Paris

REFERENCES RESTAURATION MUNICIPALE

Année achèvement	Opération	Nbre Repas/j Montant opération	Mission
2013	Programmation de l'espace cuisine de la future salle des fêtes - Plérin (22)	600 repas/jour n.c.	Programmation
2013	Aménagement de la cuisine dans le cadre de la construction d'une crèche - Paris (75) - <i>Architecte : Muoto</i>	50 repas/jour 1 170 000 €HT	Maitrise d'oeuvre cuisine
2014	Réaménagement de la Salle des fêtes - Is sur Tille (21) - <i>Architecte : François Brandon</i>	500 repas/jour 1 710 000 €HT	Maitrise d'oeuvre cuisine
2013	Construction d'une crèche - Meaux (77) - <i>Architecte : Chloé Dufлот & Augustin Cornet</i>	80 repas/jour 4 332 000 €HT	Maitrise d'oeuvre cuisine
2013	Rénovation de la salle des fêtes - Riedisheim (68) - <i>Architecte : Formats Urbains</i>	600 repas/jour 4 090 000 €HT	Maitrise d'oeuvre cuisine
2013	Construction de la salle des fêtes - Arc les Gray () - <i>Architecte : François Vidberg</i>	600 repas/jour 4 206 000 €HT	Maitrise d'oeuvre cuisine
2009	Construction de la cuisine centrale municipale (Etudes) - Le Port (97) - <i>Architecte : Hélène Fricout</i>	8000 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2006	Rénovation de la cuisine centrale municipale - Istres (13) - <i>Architecte : Atrium</i>	1500 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2008	Construction de la cuisine centrale municipale (études) - Carrières sur Seine (78) - <i>Architecte : Hélène Fricout</i>	3000 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2006	Construction de la cuisine centrale municipale - Aix en Provence (13) - <i>Architecte : Sextant</i>	8000 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2001	Rénovation de la cuisine du centre de Vacances de Vincennes - Habère Poche (74)	150 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre
1996	Rénovation agrandissement de la cuisine centrale municipale - Fontenay sous Bois (94)	5000 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
1994	Construction de la cuisine centrale Municipale - Stains (93) - <i>Architecte : H. Fricout</i>	5200 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
1991	Rénovation de la cuisine centrale municipale - Saint Laurent du Var ()	n.c.	Etude de faisabilité



REFERENCES RESTAURATION COMMERCIALE

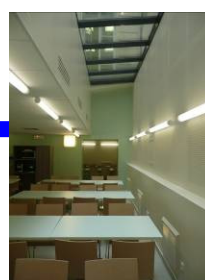
Année achèvement	Opération	Nbre Repas/ Montant opération	Mission
2014	Aménagement d'une boutique Ladurée avec office de préparations au sous sol - Megève (74)	40 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
études en cours	Maitrise d'oeuvre des 9 cuisines d'Hôtels et de la cuisine centrale du Centre des Congrès - Roissy (95)	3000 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2014	Etude pour l'aménagement d'un restaurant Ladurée - Bangkok () - <i>Architecte : Mercure</i>	50 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2014	Rénovation de la cuisine de l'Hôtel Régina pour le compte de Ladurée - Paris (75) - <i>Architecte : Mercure</i>	100 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2014	Rénovation partielle de la cuisine du restaurant Ladurée - rue Bonaparte - Paris (75) - <i>Architecte : Mercure</i>	50 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2014	Aménagement de la cuisine du restaurant Ladurée - Terminal 2F - Roissy (95)	50 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2014	Etudes pour l'aménagement d'un restaurant Ladurée - Panama () - <i>Architecte : Mercure</i>	50 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2014	Etude pour l'aménagement de la cuisine du restaurant Ladurée - Dubai () - <i>Architecte : Mercure</i>	80 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2013	Réaménagement de la Cuisine du Restaurant Ladurée - Rue Royale - Paris (75) - <i>Architecte : Mercure</i>	250 repas/jour n.c.	Maitrise d'oeuvre cuisine
2012	Etude de faisabilité pour l'aménagement d'un salon de thé au Château de Versailles - Versailles (78) - <i>Architecte : Dominique Perault</i>	50 repas/jour n.c.	Audit - Faisabilité
2011	Aménagement d'un restaurant gastronomique sur le site du Grand Parquet - Fontainebleau (77) - <i>Architecte : Joly et Loiret</i>	60 repas/jour 155 500 €HT	Assistance Maîtrise d'Ouvrage
2010	Faisabilité pour l'aménagement des loges et des salons du stade Vélodrome - Marseille (13)	2500 repas/jour n.c.	Audit - Faisabilité
2008	Aménagement d'un restaurant cafétéria sur le parvis du Musée de l'Air et de l'Espace - Le Bourget (93)	200 repas/jour n.c.	Conduite d'opération
1998	Rénovation du restaurant du Théâtre des Amandiers - Nanterre (92)	100 repas/jour n.c.	Maîtrise d'oeuvre



Restaurant de l'ENSAM - Cluny
 Restaurant Universitaire - Le Creusot
 Restaurant Ladurée - rue Royale Paris
 Lycée Clément Ader - Tournan en Brie

REFERENCES RESTAURATION PENITENTIAIRE

Année achèvement	Opération	Nbre Repas/j Montant opération	Mission
2012	Aménagement de la cuisine en office au Centre de Détention - Nantes (44)	300 repas/jour 1 184 000 €HT	Maitrise d'oeuvre cuisine
2009	Construction d'une cuisine centrale sur le site de la MAF - Fleury Mérogis (91)	10000 repas/jour n.c.	Audit - Faisabilité
2007	Participation au concours PPP pour la construction de 4 centres de détention (PPP Lot 3) - Paris (75)	5000 repas/jour n.c.	Participation à un concours
2006	Participation au concours PPP pour la construction de 2 centres de détention (PPP Lot 2) - Paris (75)	4000 repas/jour n.c.	Participation à un concours
2005	Participation au concours PPP pour la construction de 4 centres de détention (PPP Lot 1) - Paris (75)	5000 repas/jour n.c.	Participation à un concours



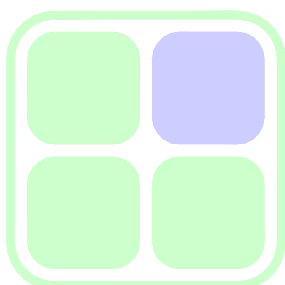
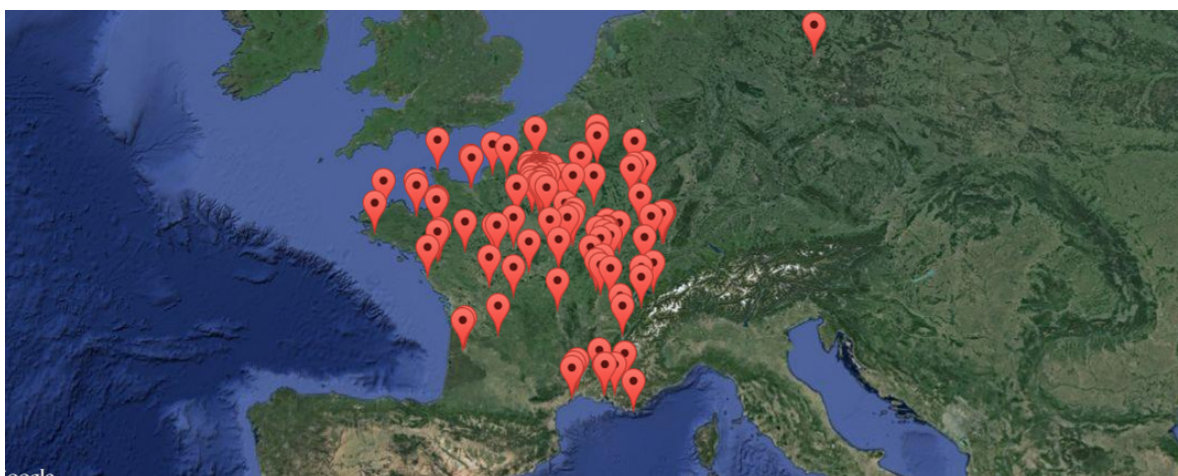
QUELQUES REFERENCES EN DETAILS

Dans tous les secteurs,

Dans toutes les régions,

De toutes tailles,

Découvrez quelques-unes de nos références les plus significatives

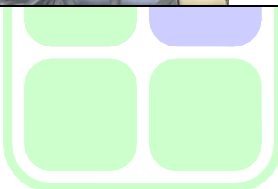




RESTAURANT LADUREE ROISSY		
70 places assises	220 m ²	Aéroport de Roissy – Terminal T2F
PROGRAMME La maison Ladurée renforce son implantation à Roissy et ouvre un restaurant dans le Terminal 2F en lieu et place d'un restaurant Maxim's. Outre un espace de vente à emporter, le programme prévoit deux salons proposant 70 places assises, ainsi qu'une cuisine complète. Le restaurant est ouvert de 5 h 30 à 22 h 30 – 7/7j.	PROCESS Production sur place en liaison directe	
	MISSION Maîtrise d'oeuvre équipements de cuisine avec Panétude	
TRAVAUX Aménagement complet de la cuisine, de la laverie et de l'office boissons et le poste glaces. La cuisson est en Rosinox et Convothem. De nombreux meubles sur mesures optimisent l'ergonomie et les postes de travail.	Livraison Octobre 2014	Contact LADUREE M. Voarick 01.40.75.40.70



GROUPE SCOLAIRE DE LA PLAGE A SAINT JEAN DE MONTS		
1 000 repas / jour	1 000 m ²	Ville de Saint Jean de Monts
PROGRAMME Dans le cadre de la reconstruction du groupe scolaire de La Plage, aménagement d'un service de restauration assurant le rôle de cuisine centrale : <ul style="list-style-type: none"> - Service sur place pour les élémentaires (en self) et les maternelles - Export de 700 repas à terme en liaison froide. 	PROCESS Production sur place en liaison froide Service sur place à table et en self / export des repas en bacs inox	
	MISSION Co Maîtrise d'oeuvre avec Pascal Quintard Hofstein, architecte à Paris	
TRAVAUX Aménagement complet de la cuisine et du self élémentaire	Livraison Novembre 2012	



CUISINE CENTRALE DU C.H.U. A POITIERS

6 000 repas / jour	3 100 m ²	CHU de Poitiers	
PROGRAMME Construire la nouvelle cuisine centrale du CHU. Bâtiment sur deux niveaux - Locaux sociaux, locaux techniques et restaurant au rez de jardin - Production au rez de chaussée.		PROCESS Production en liaison froide – conditionnement en barquettes	
		MISSION Co Maîtrise d'oeuvre avec Sextant, architectes à Clermont Ferrand	
TRAVAUX Construction complète de la cuisine centrale. Cloisonnement complet en panneaux isothermes, y compris une chambre froide coupe feu. Centrale frigorifique négative au CO2, alimentation des matériels en parapluie.		Livraison Novembre 2012	Contact CHU – M. Servanton 05.49.44.38.76



RESTAURANT UNIVERSITAIRE AU CREUSOT

700 repas / jour	650 m ²	CROUS de Dijon	
PROGRAMME Construire un restaurant universitaire neuf, présentant un espace de service aux étudiants en plus du restaurant. La distribution a été organisée autour de meubles en îlots, avec un poste grill. Cloisonnement intérieur de la cuisine en panneaux isothermes, alimentations en parapluie, plonges mobiles : hygiène optimale des lieux.		PROCESS Production sur place en liaison directe Service dans une distribution en îlots	
		MISSION Co Maîtrise d'oeuvre avec François Brandon, architecte à Dijon	
TRAVAUX Construction d'un bâtiment neuf en RDC		Livraison Décembre 2011	



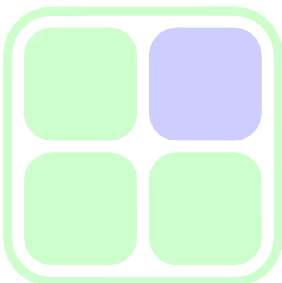
SECTION HOTELLERIE DU LYCEE CHARLES DE GAULLE A SETE

50 repas / jour	1 050 m ²	Région Languedoc Roussillon
PROGRAMME Rénover totalement l'espace pédagogique du Lycée en aménageant entre autres une cuisine d'application et une salle de technologie.		PROCESS Production sur place – 12 fourneaux individuels, dont 1 fourneau PMR
		MISSION Co Maîtrise d'oeuvre François Thoulouze, architecte Pezenas
TRAVAUX Aménagement complet de la cuisine et du restaurant		Livraison Avril 2010



RESTAURANT UNIVERSITAIRE SAINT DENIS

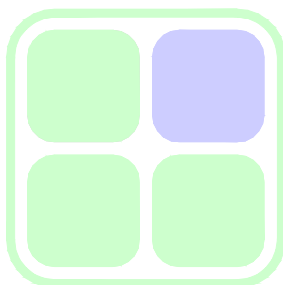
2 100 repas / jour	2 750 m ²	Université Paris 8 à Saint Denis (93)
PROGRAMME Dans le cadre de la construction d'une résidence Universitaire Erasmus, aménager un restaurant universitaire offrant de multiples offres de restauration : classique, brasserie, agents et professeurs, direction.		PROCESS Production sur place en liaison directe Distribution dans une distribution composée de 4 pôles spécifiques : cuisine du monde, plats du jour, pâtisserie et Italie
		MISSION Co Maîtrise d'oeuvre avec l'agence Jean François Schmit
TRAVAUX Aménagement complet de la cuisine, de la distribution, de la laverie ... Les meubles, au design épuré, sont réalisés à partir d'éléments encastrés dans un plateau de « Pierre de Plan »		Livraison Juillet 2008
		Contact REGION IDF M. Amp 01.53.85.57.45



RESTAURANT D'ENTREPRISE CHANTELLE A CACHAN (94)



300 repas / jour	420 m ²	Siège social de Chantelle	
PROGRAMME Rénover totalement le restaurant (cuisine, distribution, salle à manger) pour offrir aux convives un espace correspondant aux attentes actuelles. La distribution a été organisée autour de meubles sur-mesure : façade courbe, dessus granit, organisés en 3 pôles.		PROCESS Production sur place en liaison directe Service dans une distribution en ilots	
TRAVAUX Aménagement complet de la cuisine et du restaurant		MISSION Co Maîtrise d'oeuvre avec Athys	Livraison Novembre 2007
		Contact CHANTELLE – M. Glorieux 01.41.24.10.41	





Pèle mêle : Caisse d'Epargne Denfert Rochereau – Chantelle – Ministère Affaires Etrangères – Ecole Normale Supérieure – Hôpital Mignot au Chesnay
