

Resto'sitôt, une réponse globale à vos enjeux RSE



Qualité des produits

Une cuisine 100 % maison et de saison, des produits frais et bien sourcés

Emballages

Tous nos produits livrés en contenants durables, biodégradables ou recyclables

Vers le zéro déchets sur nos buffets : nous privilégions la vaisselle en dur

Traiteur de proximité

Un prestataire de proximité pour vos événements et vos repas, soucieux de valoriser le travail des producteurs et des artisans du territoire

Insertion/inclusion

Nous embauchons des personnes éloignées de l'emploi, sans conditions de formation ni de parcours. Resto'sitôt est un tremplin vers l'emploi durable : durant leur parcours chez nous (de six mois à un an), nos équipiers sont formés par des professionnels de la restauration et bénéficient d'un accompagnement social renforcé assuré par nos partenaires, dans un environnement porteur et bienveillant !