



Bienvenue chez Eldora

Depuis plus de 100 ans, Eldora SA, anciennement connue sous le nom de DSR (Département Social Romand), est aujourd'hui le deuxième plus grand restaurateur de collectivités de Suisse. Nos équipes mettent chaque jour leur expertise, leur créativité et leur esprit novateur au service de vos convives, afin d'offrir une expérience culinaire unique et personnalisée. Notre credo : « Nous aimons manger » symbolise notre enthousiasme et notre passion pour tout ce que nous faisons.

Depuis de nombreuses années, nous gérons entre autres avec succès les restaurants de Roche à Rotkreuz, de la Zurich Assurance et de UBS (anct. Credit Suisse) à Zurich.



Tous nos plats sont disponibles à emporter dans de la vaisselle <u>Recircle</u>. Vous pouvez les rapporter dans n'importe quel établissement participant au réseau Recircle.



Nous cuisinons avec des produits frais, de saison et issus de nos régions, car rien ne vaut le goût du fait maison! À chaque fois que vous apercevez ce logo, cela signifie que nous utilisons exclusivement des produits de saison suisses pour les plats sélectionnés.



Animations

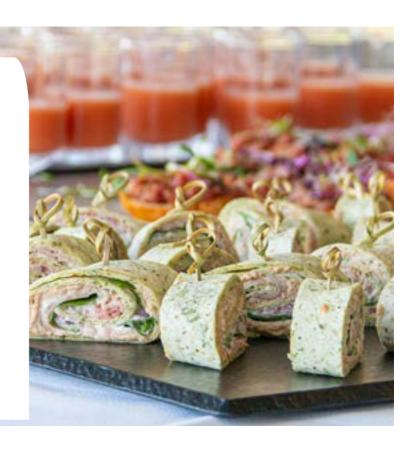
Nos journées promotionnelles apportent une touche de nouveauté au quotidien avec des thèmes inspirants comme «Culinary Backpacking», qui fait voyager les papilles vers des saveurs lointaines, «Acts of Green», qui encourage une consommation plus durable ou «Smart Eating», qui rend la nourriture saine sexy.

>> Nos reccettes animation ici.



Catering

Nous apportons la touche culinaire qui fera la différence lors de votre événement. Anniversaire d'entreprise, apéritif ou déjeuner-rencontre: nous sommes votre partenaire de confiance pour le service traiteur. Commandez et personnalisez facilement votre catering sur notre site web. Nous restons disponibles pour vous conseiller et vous proposer une offre adaptée à vos besoins.



Food-Save-Menu

Après le service de midi, nous proposons des menus Food-Save élaborés à partir des ingrédients restants. Vous pouvez les commander à prix réduit sur notre site web et venir les récupérer sur place.



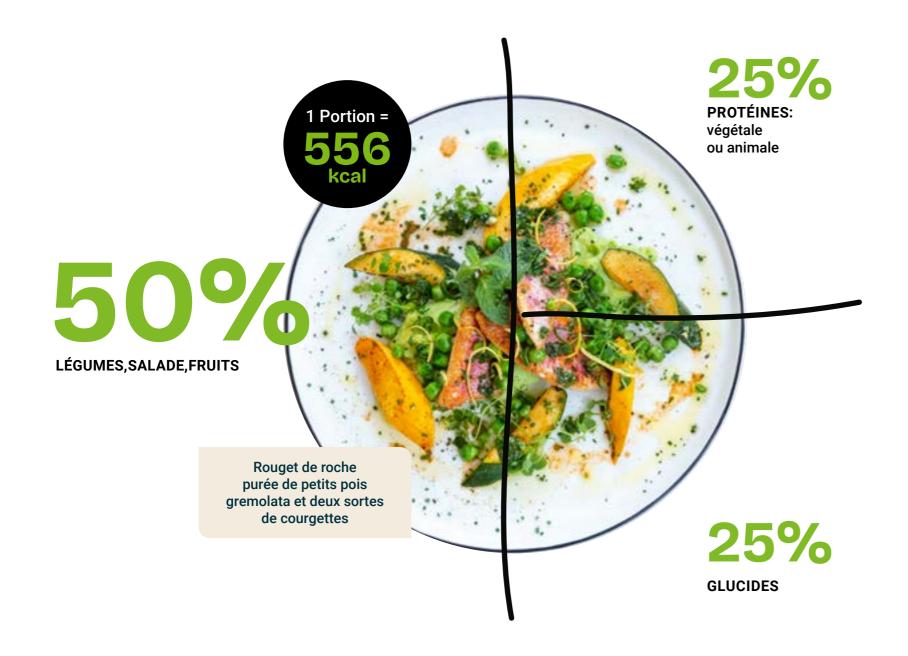
Click & Collect

Pas le temps de déjeuner ou de faire la queue? Précommandez votre menu sur notre site web avant 10h00 et passez le récupérer. Le menu est réfrigéré et prêt à être réchauffé par vos soins.











...n'est pas un régime!

Avec le programme alimentaire Eldora «Smart Eating», nous rendons l'alimentation saine sexy. «Smart Eating» s'appuie sur les directives de la Société Suisse de Nutrition (SSN) pour une alimentation équilibrée au travail. Concrètement, «Smart Eating» vous propose des plats savoureux qui ...

- contiennent au maximum 600 calories,
- · sont faibles en sel et en matières grasses,
- · sont préparés avec des méthodes douces,
- ont une teneur élevée en protéines,
- sont sains, savoureux et sexy.

Consultez les magazines Smart Eating

Notre logo est présent sur tous les menus Smart Eating et les produits à emporter.







Avec « Acts of Green », nous démontrons que chaque petit geste compte et que, mis bout à bout, ils contribuent à un impact significatif. C'est pourquoi nous valorisons chaque action en faveur de l'environnement, du climat et du social, dans une démarche résolument durable.



Chaque mois, vous trouverez dans notre carte un menu durable sous le label Acts of Green.

Pour chaque menu vendu, nous reversons CHF 1.00 à une fondation engagée pour la durabilité.



1 Act of Green apparaît là où une action positive pour l'environnement peut être «accomplie».



À chaque fois que vous apercevez ce logo, cela signifie que nous utilisons uniquement des produits de saison suisses.



Toutes les recettes sont disponibles en ligne



Quel est le degré de durabilité de votre menu?

Sur la carte des menus, un score CO₂ vous indique la quantité d'émissions de CO₂ générées par la production et la transformation des ingrédients. Plus le nuage est rouge, plus l'impact carbone est élevé.

) Plus d'informations ici

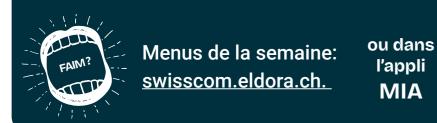


Même les plus petits
GESTES en faveur DE
notre ENVIRONEMENT
font la différence.



Qu'estce qu'on mange?

Tous les menus (hors buffet) incluent une soupe (hiver) ou un smoothie (l'été).



Free-Choice

Composez votre assiette selon vos envies. De la viande de Roam the World avec des légumes de Planty Green? Aucun problème. Ici, c'est vous qui décidez de votre plat préféré.



ROAM THE WORLD

Spaghetti bolognaise, chicken masala, fromage italien avec œuf au plat, bowl de brochettes satay, et bien plus encore. Ici, découvrez des plats inspirés des saveurs du monde entier.

CHF 9.90



Buffet de salades

Que ce soit en entrée, en accompagnement sain ou en plat complet, le buffet de salades offre tout ce dont vous avez besoin pour une alimentation variée et équilibrée.

végétarien: CHF 2.40 / 100g mélangé: CHF 2.90 / 100g



PLANTY FINE GREENS

Comme son nom l'indique, ici, vous trouverez une belle dose de «plenty Greens»

– autrement dit, beaucoup de verdure. Mais
pas seulement! Du curry de pois chiches
à la soupe au ramen, notre ligne de menus
végétariens offre un concentré d'énergie.

CHF 9.90



Buffet chaud

Un plat signature sublimé et servi devant vous, mêlant créativité et élégance pour une expérience unique.

végétarien: CHF 2.40 / 100g mélangé: CHF 2.90 / 100g

» Vous pouvez combiner le buffet chaud et le buffet de salades.

Sandwiches, Salades et co.

Que ce soit pour un en-cas ou pour un déjeuner rapide, nous proposons un large choix de yaourts aux fruits frais, de sandwichs croustillants et de salades variées.



Nous réutilisons les restes de fruits et légumes pour créer de nouveaux smoothies, soupes et desserts.

