

UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE TRAITEUR

INTELLIGENTE & CONNECTÉE



signée la Mangue Verte

PLUS QUE JAMAIS ENLIGNÉE AVEC NOTRE MISSION

**" DE SURPRENDRE LES GENS AVEC DES PRODUITS INNOVANTS QUI
S'ADAPTENT AUX BESOINS ÉVOLUTIFS "**

DÉCOUVREZ NOS FRIGOS CONNECTÉS

Une solution technologique révolutionnaire



disponible en tout temps 24/7



sans gaspillage & écoresponsable



abordable pour tout le monde



simple d'utilisation



Vous n'avez pas d'offre alimentaire à proximité ?

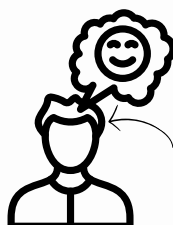
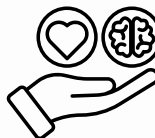
Vous souhaitez améliorer / diversifier votre offre existante ?

Vous avez à coeur le bien être mental & physique de vos employés / clients ou partenaires d'affaires ?

Vous souhaitez alléger votre logistique de gestion des repas dans vos entreprises ?



au revoir les sandwiches pas de croûte



maximiser vos ressources

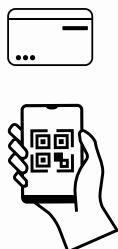


COMMENT ÇA FONCTIONNE ?

Étape 1.

Ouverture de la porte

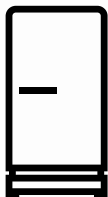
Présenter
votre moyen
de paiement
(débit /
crédit/ carte
interne)



Étape 2.

Faire un choix

Effectuer
votre choix
parmi les
produits



Étape 3.

Confirmer vos achats

Sur votre
appareil ou
sur l'écran
tactile du
frigo



Étape 4.

Vivez l'expérience

Déguster
vos plats
chauds /
froids et
soyez
heureux



Votre implication

1. mettre à disposition le frigo intelligent pour vos employés / clients (possibilité de location ou d'achat)
2. offrir des repas de qualité par une entreprise de renom
3. faire parti de notre mouvement d'aider les entreprises à devenir bienveillantes
4. évaluer les diverses possibilités d'accessibilités des repas (contribution de l'employeur, fournir des cartes d'achat, offrir des promos, location / achat du frigo ...)
5. disposer d'une prise RJ45 + une prise 110 / 115 V à proximité du frigo



EXEMPLE DE MENU DISPONIBLE
(CYCLE D'ÉTÉ JUSQU'AU 26 SEPT)

Rotation des items à tous les 3 mois

Plats Préparés: Rotation de 5 plats à toutes les semaines / option végé aussi disponible

Collations/4.95\$

Houmous aux oeufs & épinard , émietté fromage chèvre, naan
4/4 citron pavot
Granola maison , yagout grec & fruits braisés

Sandwich/ 9.95\$

Club sandwich de poulet , bacon, fromage suisse
Burger pulled pork BBQ , mayo chipotlé

Salade repas/ 12.95\$

Salade portion / 4.95\$

Salade de riz sauvage au tofu biologique , mayo curcuma, crumble de graines (végé/végan)

Salade de rôti de boeuf effiloché, sauce à l'érable , menthe fraîche ,
couscous aux canneberges, graines de tournesol et citrouille

Salade jardinière version MANGER et vinaigrette roquette & lime (végé /végan)

Plats préparés / 12.95\$

Boeuf bouguignon champignons & légumes grillés, tagliatelles à l'estragon
Boeuf confit aux épices, celeri rave & oignons perle, pomme de terre confites
Polpettes boeuf sauce mama, spaghetti au parmesan
Sauté de boeuf épicé & basilic, couscous au curcuma & herbes fraîches, sauce BBQ boeuf

Filet de saumon grillé, haricot vert & riz sauvage sauce vin blanc

Morue à la Jerk , légumes grillés, riz multigrain & sauce citronnée

Échine de porc rôtie à l'érable & romarin, betterave acidulée , pommes de terres gelot au beurre & sauce moutarde & cornichon

Flanc de porc Nagano confit à l'érable , poivrons marinés à l'origan, gratin de courge & sauce brune à l'érable

Lasagne de porc effiloché à la Texane , maïs, poivrons & carotte, béchamel à la tomate & épices cajun gratinée

Rougail saucisse, choux de bruxelles rôtis, riz aux oignons confits , sauce tomate poisson

porc

volaille

Cari poulet lait de coco, riz créole & tapenade de citron

Haut de cuisse de poulet rôtis, brocolis au raisin secs, orzo aux olives & sauce chorizo

Poulet au beurre , carotte au citron confit & riz basmati au jasmin

Poulet chasseur, champignons & carotte, pomme de terre parisienne au gras de bacon, sauce vin rouge , oignons & lardons

Poulet façon basquaise , oignon & poivrons braisées, pommes de terre rôties à l'ail, sauce basquaise

Poulet Général Tao, légumes grillés, riz au sésame

Poulet mariné, choix fleur rôti & épinard, gratin Dauphinois & sauce moutardée

Steak de dinde mariné, mélange de légumes à l'orientale et couscous aux fruits secs, sauce au miel

Tofu créole au citron confit , légumes braisés, riz basmati & sauce curcuma



prendre note que les prix peuvent varier selon les saisons