



RIPAYON

CUISINE AUTHENTIQUE ET CHALEUREUSE EN ENTREPRISE

ENTRETENEZ SIMPLEMENT DES LIENS AUTHENTIQUES
ET DURABLES ENTRE VOS COLLABORATEURS.

WWW.RIPAYON.COM

NOTRE MISSION



DU MATIN AU SOIR, CRÉER ET DÉVELOPPER DES LIENS AUTHENTIQUES ENTRE COLLABORATEURS.

EN TOUTE DURABILITÉ



Production à la demande
= **100% zéro gâchis**



Contenants réutilisables
à l'infini



Ingrédients réfléchis
et recettes de saison



Logistique par vélo-cargo

EN TOUTE CONVIVIALITÉ



Cuisine du jour
faite-maison



Repas livrés chauds



Cuisine à partager

EN TOUTE SIMPLICITÉ



Organisation en
quelques clics



Carte courte



Prix uniques
et livraison incluse



ET PLUS CONCRÈTEMENT ?



DE MANIÈRE GÉNÉRALE



Nous préparons des **repas pour 10 à 2 000 collaborateurs** du lundi au samedi.

Nous cuisinons le **jour même**.

Nous produisons des **portions collectives** ou **individuelles**.

VOTRE COMMANDE



Vous avez le choix entre **3 entrées, 3 plats, et 3 desserts**.

La carte change chaque semaine.

Vous pouvez commander jusqu'à **11h** la veille.

Vous réglez par **CB** ou **virement sur facture**.

ET PLUS CONCRÈTEMENT ?



NOTRE LOGISTIQUE



Nous **livrons en une fois** dans nos caisses isothermes. Vous n'avez **jamais besoin de réchauffer**, les plats sont toujours à bonne température.

Nous effectuons la majorité de nos livraisons en **vélo cargo**.

Vous installez **le repas** en un **claquement de doigts**.

Nous **récupérons tout après votre évènement**.
Vous n'avez qu'à remettre les plats dans les caisses.

LES CHOSES DONT NOUS SOMMES FIERES



Nos **plats** en dur sont **réutilisables à l'infini**.

Nous ne générons **aucune surproduction**, car tous **nos plats sont produits à la demande**.

Nos ingrédients proviennent majoritairement de **France**.

Nos **poissons** sont issus de la **pêche durable**, nos **œufs** sont **fermiers et de poules élevées en plein air**, et nos **volailles** sont **100% françaises**.



NOS OFFRES



RIPAYON

LE DÉJEUNER

RIPAYON

LA FINGERFOOD

VOTRE BESOIN

Organiser un **évènement d'équipe convivial** : buffet pour l'accueil de nouveaux arrivants, déjeuner d'équipe, formation, réunion, off-site, tournages...

Créer et développer des **liens authentiques** entre collaborateurs lors de **moments festifs**.

NOTRE SOLUTION

Nos **plats collectifs** à partager, zéro déchet, **livrés chauds** comme à la maison ! Nous proposons aussi des contenants individuels si besoin.

Nos planches de **fingerfood salées** et/ou **sucrées**, ainsi que nos **planches de fromages**, de **crudités**, et de **charcuterie**.

3 entrées, 3 plats (dont un végétarien),
3 desserts qui changent chaque semaine.

Une fingerfood **faite maison**, de **saison** et prête à déguster.

COMMENT COMMANDER ?

En 3 clics sur www.ripayon.com ou en nous contactant.

POUR COMBIEN DE PERSONNES ?

10, 50 ou 1 000 : discutons-en !

DÉJEUNER OU DÎNER ?

L'offre Ripayon peut également se décliner pour vos **dîners** d'équipe et autres évènements du **soir**.



EXEMPLE DE MENU HEBDOMADAIRE



ENTRÉES

Salade de chèvre aux noixettes, sauce au miel

-

Salade de lentilles et pois chiches aux saveurs mexicaines

-

Cake aux tomates, à la mozzarella et basilic



PLATS

Crumble de crozets aux petits pois, salade verte

-

Dos de lieu sauce au safran et écrasé de carottes au cumin

-

Poulet sauté vallée d'Auge, pommes de terre grenailles



DESSERTS

Gâteau aux pommes et au caramel

-

Panna cotta au chocolat et à l'orange

-

Salade de fruits de saison



MÊME RECETTE MAIS CONTENANTS DIFFÉRENTS !



INDIVIDUEL

Servi dans des assiettes et petits bols

Idéal pour les déjeuners en entreprise

Praticité : facile à distribuer

Parfait pour les réunions rapides ou les événements avec peu de temps pour manger.



COLLECTIF

Servi dans des pyrex et des saladiers

Idéal pour partager entre collègues ou créer une ambiance conviviale.

Flexibilité : chacun se sert selon son appétit. Évite le gaspillage : on adapte les quantités facilement.

Parfait pour des repas d'équipe ou un déjeuner plus détendu.



COLLECTIF XXL

Servi dans des grands bacs gastro

Idéal pour les grands événements (séminaires, grands buffets).

Optimisation logistique : peu de contenants, beaucoup de portions.

Rapide à installer sur un buffet ou une grande table.

Parfait pour un service traiteur événementiel avec grand nombre de convives.



RIPAYON VOUS ACCOMPAGNE POUR VOS SOIRÉES AVEC SA CARTE QUI ÉVOLUE AU FIL DES SAISONS



APÉRO SALÉ

9 pièces par personne



APÉRO SALÉ ET SUCRÉ

9 pièces salées et 2 pièces sucrées par personne

Nos offres apéro sont commandables pour un minimum de **15 convives** au plus tard **72h à l'avance**.

FINGERFOOD SALÉE



APÉRO SALÉ

9 pièces par personne

Mini club sandwich - x2

Mini quiche aux légumes de saison - x2

Mini wrap végétarien - x2

Mini wrap de la mer - x1

Mini brochette aux légumes de saison - x2

18€ HT PAR PERSONNE

Nos offres apéro sont commandables pour un minimum de **15 convives** au plus tard **72h à l'avance**.

FINGERFOOD SALÉE & SUCRÉE



9 pièces salées et 2 pièces sucrées par personne

Mini club sandwich - x2

Mini quiche aux légumes de saison - x2

Mini wrap végétarien - x2

Mini wrap de la mer - x1

Mini brochette aux légumes de saison - x2

Mini dessert - x1

Mini brochette de fruits de saison - x1

21€ HT PAR PERSONNE



APÉRO SALÉ ET SUCRÉ

Nos offres apéro sont commandables pour un minimum de **15 convives** au plus tard **72h à l'avance**.



SANS OUBLIER NOS PLANCHES, FROMAGE, CHARCUTERIE, CRUDITÉS POUR VARIER LES PLAISIRS !



PLANCHE DE CHARCUTERIE

Environ **70 grammes** par personne



PLANCHE DE FROMAGES

Environ **60 grammes** par personne



PLANCHE DE CRUDITÉS

Environ **60 grammes** par personne

NOTRE OFFRE DE PETIT-DÉJEUNER



RIPAYON VOUS ACCOMPAGNE DÈS LE MATIN.



LE PETIT DÉJEUNER

Jus de fruit artisanal, mini viennoiseries et salade de fruits de saison.

Dès 50 personnes, nous pouvons vous proposer un gestionnaire de buffet ainsi que des boissons chaudes.



NOS CONDITIONS



La **livraison et la récupération** des plats réutilisables **sont incluses** dans Paris et sa première couronne.



Nous proposons aussi des **boissons** artisanales et des **couverts**.

Au cas par cas, nous étudierons avec attention vos demandes en dehors de nos offres classiques.

Prix par personne

NOS PRIX HT



Entrée	6€
Plat	14€
Dessert	6€
Fingerfood 9 pièces (salées)	18€
Fingerfood 11 pièces (salées & sucrées)	21€
Planche crudités	5€
Planche fromages	7€
Planche charcuterie	7€
Petit déjeuner	10€
Couverts	0,90€ à 4,50€

Livraison incluse Paris intra-muros et première couronne



ILS CONNAISSENT LES LIENS RIPAYON



"Tout le monde s'est unanimement régalé, il n'y a eu zéro mauvais retour, les 1400 convives ont adoré le buffet, merci beaucoup à l'intégralité de l'équipe Ripayon !"

Jade F., Directrice de la communication @Groupe SOS solidarité

"Nous sommes une entreprise de production de cinéma. Nous avons organisé un tournage à Paris pendant 2 mois pour une production Disney+.
Ripayon nous a accompagnés pour les petits-déjeuners, déjeuners, crafts et les verres de fin de journée. Nous avons très bien mangé, les produits étaient de qualité et Ripayon a fait son maximum pour garder son ADN 0 déchet, 0 gâchis malgré les imprévus du tournage.
Merci Ripayon !"

Aurélié L, @FroggiesProduction

NOUS CONTACTER



bonjour@ripayon.com



01 84 60 74 52

NOS CLIENTS ET LEURS USAGES



LEUR BUFFET D'ENTREPRISE

LEUR ÉVÈNEMENT MENSUEL

LEURS DÉJEUNERS D'ÉQUIPE

LEURS PLATEAUX-REPAS DE FORMATION

LEUR CATERING POUR 2 MOIS DE TOURNAGE

LEUR CANTINE

LEUR APÉRO D'ÉTÉ

LEUR REPAS DE NOËL

WWW.RIPAYON.COM





NOS BUFFETS EN IMAGE 

