

CAMPUS EVERGREEN



Nature
as a guest.

LA BOULANGERIE BO&MIE



Une marque commerciale forte et attractive
qui a pour ADN : l'éco-responsabilité

HORAIRES D'OUVERTURE :

- 07h30 – 19 h00, du lundi au jeudi
- 7h30 – 17h00, le vendredi

CONCEPT :

Avec ses 5 boutiques sur Paris, BO&MIE est reconnue aujourd'hui comme une boulangerie de référence dans la capitale.

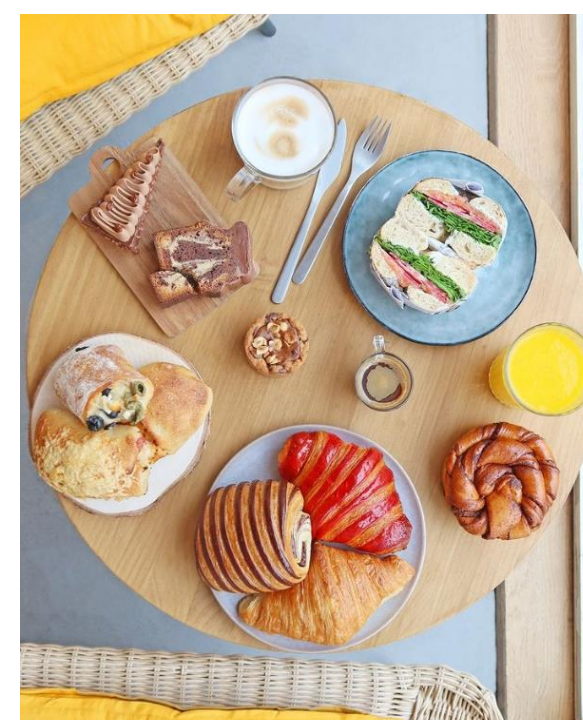
Des créations originales, 100% maison, élaborées à partir de matières premières françaises et de qualité.

Une carte respectant le rythme des saisons et ancrée dans une démarche responsable et durable.



A LA CARTE

Boissons Chaudes
Viennoiseries
Sandwichs (chauds et froids)
Croques
Bagels
Salades
Pâtisseries
Cakes
Pains et baguettes



LE FORUM

HORAIRES D'OUVERTURE :

- 11h30 – 14h15 pour le restaurant
- 8h -17h pour la cafétéria
- Du lundi au vendredi

CONCEPT :

Pensé comme un véritable lieu de destination, chaque kiosque est autonome et thématisé.

C'est une invitation au voyage et à la gourmandise au fur et à mesure que l'on s'engouffre dans la distribution. Le tout dans une approche responsable et inclusive avec du snacking « La Passerelle » à la cafétéria.



AU QUOTIDIEN

- Salad'bar et Dessert 'Bar
- Entrées et desserts dressés
- 9 propositions de plats chauds
- Offre de café barista toute la journée à la cafétéria
- Sandwichs et salades inclusifs et responsables à la cafétéria



AU SOLEIL LEVANT

Découvrez toutes les saveurs de la cuisine levantine (Liban, Syrie, Turquie etc.)

LE STEAKHOUSE

Le point de rencontre des amateurs de viande

HELP YOURSELF

Servez-vous, c'est déjà prêt : des recettes adaptées au libre-service

STREET FOOD

Rotation de 6 thématiques autour de la street-food du monde

CHEZ PEPE

Un voyage à travers les différentes régions de l'Italie

TADAYUKI

Marque commerciale

Une offre 100% japonaise, réalisée sur place devant vos yeux

FOREVER GREEN

La part belle au healthy, flexi et veggie !

LE FRENCHY

Le come-Back de la brasserie à la française !

Wǔwèi

Une offre reprenant les incontournables de la cuisine chinoise !



Une offre de snacking inclusive, responsable et locale, 100% réalisée dans nos cuisines à Clichy-Sous-Bois, en plein quartier prioritaire de la ville !



LE PATIO

modern recipe

HORAIRES D'OUVERTURE :

- Restaurant : 11h30 – 14h15, du lundi au jeudi
- Cafétéria : 11h30 – 14h15, du lundi au jeudi
- Fermeture le vendredi

CONCEPT :

Evasion, conviction et lifestyle comme mots d'ordre dans au Patio et marqueurs de notre toute dernière offre **Modern Recipe**.

A chacun ses humeurs et ses envies: 4 kiosques thématiques au restaurant et une cafétéria proposant boissons chaudes et snacking, qui en font un lieu où l'on aime **partager** et se retrouver.

Méditerranée

Où l'effervescence du sud fait surface...

Un voyage à travers les saveurs du Levant, d'Israël au Liban, en passant par les saveurs ensoleillées, de la Grèce ou de l'Italie en finissant par les saveurs épicées du Maroc.



Help Yourself

Servez-vous, c'est déjà prêt : des recettes adaptées au libre-service pour bien manger, même pressé !



Healthyvore

Une aventure bien-être autour de recettes classiques et exotiques, pour un équilibre aussi bien dans notre assiette que pour notre planète.

Une cuisine équilibrée et adaptée à tous avec la mise en avant d'aliments riches en antioxydants et en fibres tout en privilégiant des modes de cuisson sains.

La Flamme

On veut retrouver le plaisir de déguster des pièces de qualité bien cuisinées : une cuisson minute personnalisée et des sauces finement travaillées.

C'est une valeur sûre, un choix rassurant, qui reste raisonnable et responsable avec une carte courte pour réduire l'empreinte carbone.

AU QUOTIDIEN

- Salad'bar et Dessert 'Bar
- Entrées et desserts dressés
- 4 propositions de plats chauds
- Offre de café barista toute la journée à la cafétéria
- Sandwichs et salades à la cafétéria



Offre snacking à la cafétéria

LA CLAIRIÈRE

Signature

HORAIRE D'OUVERTURE :

- Restaurant : 11h30 – 14h15, du lundi au vendredi

CONCEPT :

Une offre francovore, respectueuse de l'environnement, cautionnée par le parrainage de professionnels connus et reconnus.

Une bistronomie alliant créativité, plaisir, santé et écoresponsabilité : du Beau, du Bon, du Frais et du Green !



AU QUOTIDIEN

- Salad'bar et Dessert 'Bar
- Entrées et desserts dressés
- 4 propositions de plats chauds
- Cave à fromages



LA GRILLADE

Avis aux amateurs de viande, retrouvez ici les incontournables du kiosque ainsi qu'une pièce de viande labellisée à la semaine, en mode « Show-Cooking » !



LE COMPTOIR

3 choix quotidiens (poisson, végétarien et viande) dressés minute par nos chefs, devant vos yeux !



Pâtisseries signature créées par Yann Brys, MOF pâtissier 2011