



L'équipe des préparations froides réalise les salades composées, la découpe des crudités, la vinaigrette, les découpes de fromages, de tartes sucrées et salées, de terrines... Ces préparations sont ensuite, pesées, mises en barquettes sur une chaîne de conditionnement pour être operculées et étiquetées.

Des salades faites maison peu de temps avant la consommation

Les crudités sont réalisées 1 à 2 jours avant la consommation afin de garantir un maximum de fraîcheur des produits, les carottes sont râpées, les concombres émincés, et toutes les salades composées sont faites maison.

[Voir l'étape précédente](#) / [Voir l'étape suivante](#)