



Notre conception de la restauration nous conduit à cuisiner directement près de 80 % des composants des repas pour favoriser un goût plus savoureux et pour plus de fraîcheur dans l'assiette.

La cuisine faite "maison" participe au plaisir à table tout en étant un élément d'expression du métier, alliant le savoir faire et le fait maison par des équipes de cuisiniers impliqués, motivés et passionnés. Les entrées cuisinées "maison" représentent 64,4% des entrées servies (notamment nos vinaigrettes et nos salades composées). Pour la cuisine du plat servi en principal, nous sommes à 83,54% et les garnitures sont cuisinées maison à 88,3%. (Chiffres 2013)

## **Concilier l'art culinaire avec la production de repas à grande échelle**

Les chefs du Siresco et leurs cuisiniers mettent leur professionnalisme et leur passion au service de tous. Ils n'ont de cesse de créer, d'inventer et ceci pour le plus grand plaisir des convives, petits et grands.

[Visite virtuelle des unités de production culinaire](#)