

MODE D'EMPLOI

# Poissons élaborés





## BIEN COMPARER

- La liste d'ingrédients : 100 % poisson ?
- L'espèce
- La qualité du poisson :
  - simple congélation
  - surgelé mer
- Le process de fabrication
- Les valeurs nutritionnelles et le % de poisson qui détermineront le classement GEMRCN
- Cru ou préfrit et/ou cuit

## LA QUALITÉ DE LA MATIÈRE PREMIÈRE



### BLOC DE FILETS

**Filets de poissons blancs sans peau, sans arête, empilés dans un bloc et surgelés**

- Ces blocs peuvent être réalisés à partir de filets de poissons frais = **SIMPLE CONGÉLATION**
- S'ils sont réalisés en mer à bord du bateau = **SURGELÉ MER**



### BLOC DE CHAIR

**Brisures et miettes de poissons blancs, sans arête, compilés dans un bloc et surgelés**

- Ces blocs peuvent être réalisés à partir de matière poissons fraîche = **SIMPLE CONGÉLATION**



Bien choisir c'est savoir bien comparer.

## SURGELÉ MER

C'est un type de simple congélation qui est réalisé à bord de bateau encore en mer.

Ces gros bateaux « usine » sont équipés pour fileter, désarêter et congeler le poisson dans un délai très court après la pêche.

La surgélation mer permet de préserver les qualités organoleptiques, la texture et la fibre du poisson.

# LES DIFFÉRENTS PROCESSES

## ★★★★★ DÉCOUPE NATURELLE

Il s'agit de :

- UN FILET ENTIER SANS PEAU SANS ARÊTE (PEUT ÊTRE REPLIÉ SUR LUI MÊME)
- PLUSIEURS FILETS SANS PEAU SANS ARÊTE ASSOCIÉS ENSEMBLE
- UN OU PLUSIEURS MORCEAUX DE FILETS ASSOCIÉS ENSEMBLE

LES + :

- fibres et textures du poisson respectées
- qualité gustative intacte
- visuel naturel, forme filet

## ★★★★★ PORTION FORMÉE DE FILETS



LES + :

- fibres et textures du poisson respectées
- qualité gustative intacte

## ★★★★★ PORTION DE FILETS



LES + :

- fibres et textures du poisson respectées
- qualité gustative intacte

LES - :

- formes très industrielles

## ★★★★★ MOULÉ DE FILETS



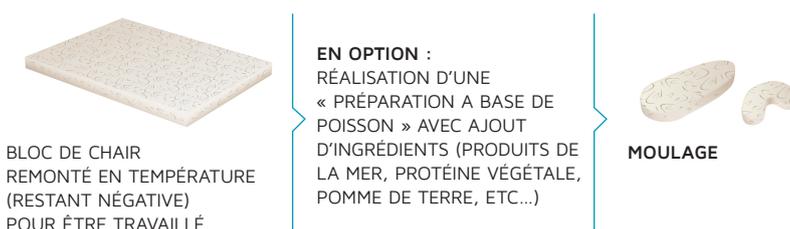
LES + :

- multitudes de formes possibles = visuels attractifs = prix attractif

LES - :

- texture poisson altérée
- aucune texture poisson si passage au cutter

## ★★★★★ MOULÉ DE CHAIR



LES + :

- multitudes de formes possibles = visuels attractifs
- ajout d'ingrédients = prix attractif

LES - :

- aucune texture poisson
- ajout d'ingrédient = goût altéré



Contrôle de la température à cœur en sortie de cuisson.

Les produits doivent atteindre 55 °C à cœur.

## + LEXIQUE

### BEIGNET

Enrobage pâte à beignet plus moelleuse que la panure.

### CUIT À CŒUR

Traitement thermique jusqu'à cuisson complète. Le produit est à réchauffer.

### CUTTÉRAGE

Technique qui consiste à couper finement et mélanger le poisson dans une cutter. Ce process permet aussi l'ajout d'ingrédients

### GEMRCN = GROUPEMENT D'ÉTUDE DES MARCHÉS EN RESTAURATION COLLECTIVE ET DE NUTRITION

Sa mission est de proposer un cadre à la restauration collective lui permettant d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis.

### IQF = INDIVIDUALLY QUICK FROZEN

Surgélation individuelle des produits qui permet une utilisation à la pièce.



Picto DS Restauration apposé sur des produits déjà cuits, qui nécessitent seulement un réchauffage avant service.

### MEUNIÈRE

Enrobage souvent aromatisé citron / persil assez fin laissant apparaître la structure du poisson.

### PANÉ

Enrobage de chapelure qui apporte du croustillant à la cuisson.

### PRÉFRIT

Traitement thermique de surface du poisson pour stabiliser et colorer l'enrobage. Le produit doit être cuit à cœur avant dégustation.

### RAPPORT P/L

Le rapport Protéines / Lipides permet d'évaluer la teneur en protéines par rapport à la teneur en graisses. C'est un indicateur de qualité nutritionnelle.



Picto DS Restauration. La qualité « sans arête » est définie par la norme NF V45-074 relative aux portions de filets de poissons surgelés.

## LES OPTIONS DE FINITION

### • SANS OPTION

Le produit est présenté brut, nature.

On trouve aussi des alternatives « marquées au grill ».

La portion est juste marquée pour une belle présentation.

### • LES ENROBAGES

On trouve plusieurs types d'enrobages possibles : pané, meunière, beignet, céréale, crumble...

La qualité de l'enrobage peut faire varier fortement les qualités nutritionnelles du produit.

### • LES TOPPING

Il s'agit d'une couche de sauce déposée sur le poisson nature.

### • CUISSON

- Cru
- Préfrit
- Cuit à cœur



## LE « POISSON PANÉ » À L'ÉCOLE

Le poisson élaboré peut être une source de protéines encouragée par le GEMRCN quand il respecte les critères suivants :

- au moins 70 % de poisson dans le produit fini
- rapport P/L  $\geq 2$

### À CHAQUE ÂGE SON GRAMMAGE !

- En maternelle = 50 g
- En élémentaire = 70 g
- Au collège = 100 g
- Au lycée = 120 g

# LES MOULÉS DE CHAIR ★★★★★



## Beignets de poisson préfrit

42 g

Réf. : 00272

IQF, moulé de chair forme bâtonnet, enrobage pâte à beignet, préfrit.

Carton de 6 kg



## Nuggets de poisson préfrit

environ 22 g

Réf. : 02521

Moulé de chair forme nuggets, enrobage pâte à beignet, préfrit.

Carton de 6 kg



# LES MOULÉS DE FILETS ★★★★★

## + DS RESTAURATION

Les « moulés de filets » de la gamme Gourmets Qualigel sont fabriqués en France dans le respect d'un cahier des charges strict.

DS Restauration vous propose uniquement des moulés de filets fabriqués avec des filets de poisson NON cuttés pour une texture poisson la plus préservée possible.



## Gourmet de colin d'Alaska pané cuit

70 g

Réf. : 03793

100 g

Réf. : 03789

120 g

Réf. : 03790

IQF, moulé de filets colin d'Alaska, enrobage panure, cuit à cœur, élaboré Bretagne.

Carton de 6 kg



## Gourmet de hoki pané cuit

100 g

Réf. : 07791

120 g

Réf. : 07792

**SURGELÉ MER**

Moulé de filets de hoki de Patagonie ou de Nouvelle-Zélande, enrobage pané, cuit à cœur, élaboré Bretagne.

Carton de 6 kg



## Gourmet de colin d'Alaska meunière cuit

70 g

Réf. : 03794

100 g

Réf. : 03791

120 g

Réf. : 03792

IQF, moulé de filets colin d'Alaska, enrobage meunière, cuit à cœur, élaboré Bretagne.

Carton de 6 kg



# LES PORTIONS DE FILETS ★★★★★



## Les natures crus

Les portions de filets natures sont une alternative économique de qualité aux filets de poisson.

Les portions de filets vous garantissent une régularité de grammage et une qualité 100 % poisson.



### Cube de Colin d'Alaska



environ 25 g

Réf. : 01193

IQF, portion de filets de Colin d'Alaska, nature, crue.

Carton de 5 kg



### Cube de hoki



environ 27 g

Réf. : 03786

IQF, portion de filets de hoki de Patagonie ou de Nouvelle Zélande, nature, crue, élaboré Bretagne.

Carton de 5 kg

**SIMPLE CONGÉLATION**



### Cube de saumon sauvage



25 g +/- 5 g

Réf. : 07066

IQF, portion de filet de *Oncorhynchus gorbuscha* et keta, crue.

Carton de 5 kg



### Portion de filets de Colin d'Alaska



100 g

120 - 125 g

Réf. : 03617

Réf. : 03618

IQF, portion de filets de Colin d'Alaska, nature, crue.

Carton de 5 kg



### Portion de filets de hoki



100 g

120 g

Réf. : 03787

Réf. : 03788

**SIMPLE CONGÉLATION**

IQF, portion de filets de hoki, nature, crue, élaboré France.

Carton de 5 kg



### Brochette de poisson nature

environ 140 g

Réf. : 00640

22,5 cm, portion de filets de poisson blanc crue.

Carton de 6 kg



### Médailles de merlu blanc

e 100 g

e 120 g

Réf. : 01646

Réf. : 02850

**SURGELÉ MER**

IQF, portion de filet de merlu blanc, nature, crue.

Carton de 5 kg



# Les toppings



## Pavé de poisson blanc à la Bordelaise

160 g

Réf. : 03407

**SURGELÉ MER**

IQF, portion de filets de colin d'Alaska nappée d'une sauce bordelaise : vin blanc, chapelure, persil, jus de citron, crue, élaboré Bretagne.

Carton de 5,6 kg

## Pavé de poisson blanc à la napolitaine

160 g

Réf. : 03922

**SURGELÉ MER**

IQF, portion de filets de colin d'Alaska nappée d'une sauce napolitaine : tomates, huile d'olive et champignons, crue, élaboré Bretagne.

Carton de 5,6 kg

## Pavé de poisson blanc à la béarnaise

160 g

Réf. : 07281

IQF, portion de filets de colin d'Alaska nappée d'une sauce béarnaise, crue.

Carton de 4,8 kg

# Les enrobés



## Pépite de hoki meunière cuite

30 g

Réf. : 03891

**SURGELÉ MER**

IQF, portion de filets de hoki de Nouvelle-Zélande ou de Patagonie, enrobage meunière, cuit à cœur, élaboré Bretagne.

Carton de 5 kg



## Brochette de poisson meunière cuite

120 g

Réf. : 03995

IQF, portion de filets de poissons blancs, enrobage meunière, cuite à cœur, élaboré Bretagne.

Carton de 6 kg



## Brochette de poisson panée cuite

environ 120 g

Réf. : 02506

IQF, portion de filets de poissons blancs enrobage pané, cuite à cœur, élaboré Bretagne.

Carton de 6 kg

## + Produit

Ce type de présentation permet de satisfaire toutes les cibles en faisant varier le nombre de pépites par assiette :

- 2 pour les + petits en maternelle,
- 4 ou 5 dans les établissements de type collège ou lycée,
- pour la restauration adulte, vous pourrez les présenter piquées sur une brochette.

## LES PORTIONS FORMÉES DE FILETS



### Les panés

#### Profilets hoki de Nouvelle-Zélande ou de Patagonie pané cuit

100 g

Réf. : 08011

Carton de 5 kg  
(47 pièces)

120 g

Réf. : 08012

Carton de 6 kg  
(47 pièces)

#### SURGELÉ MER

IQF, portion formée de filets 100 % hoki de Nouvelle-Zélande ou de Patagonie, enrobage panure croustillante cuit à cœur, élaboré Bretagne.

#### Profilets colin d'Alaska pané cuit

70 g

NOUVEAU GRAMMAGE

Réf. : 08025

Carton de 6 kg  
(80 pièces mini)

100 g

Réf. : 08016

Carton de 5 kg  
(47 pièces)

120 g

Réf. : 08013

Carton de 6 kg  
(47 pièces)

#### SIMPLE CONGÉLATION

IQF, portion formée de filets 100 % colin d'Alaska, enrobage panure croustillante, cuit à cœur, élaboré Bretagne.

## + DS RESTAURATION

DS Restauration a mis au point une gamme de poissons élaborés de qualité respectant un cahier des charges strict :

### 1- QUALITÉ PRODUITS



Matières premières rigoureusement sélectionnées :

- Hoki de Patagonie ou de Nouvelle-Zélande surgelé mer issu de pêche durable et responsable
- Colin d'Alaska simple congélation issu de pêche durable et responsable

- Qualité sans arête,
- 100 % filets de poisson sans additif, sans polyphosphate,
- Des enrobages sains sans OGM, sans huile de palme, sans glutamate
- Fabriqués en France.

### 2- PRATICITÉ DE LA GAMME

- Tous les Profilets sont cuits à cœur :
  - Sécurité bactériologique optimale
  - Utilisable en
  - Rapidité de remise en œuvre
  - Pas d'ajout de matière grasse à la restitution
- Nombre de pièces minimum garanti par carton,
- Forme adaptée à la mise en barquette.

### 3- NUTRITION

- La gamme Profilets répond en tous points aux recommandations du GEMRCN :
  - Teneur en poisson > à 70 %
  - Rapport P/L ≥ 2



Tous les Profilets ont une fréquence de service de 4/20 mini.



## Les graines

### Profilets hoki pané graines de lin cuit

100 g

Réf. : 09094

Carton de 5 kg  
(47 pièces)

120 g

Réf. : 09093

Carton de 5 kg  
(39 pièces)

#### SIMPLE CONGÉLATION

IQF, portion formée de filets 100% hoki de Nouvelle Zélande pané graines de lin, flocon de maïs, graine de millet, graine de courges, cuit à cœur, élaboré Bretagne.



## Les meunières

### Profilets hoki de Nouvelle Zélande ou de Patagonie meunière cuit

100 g

Réf. : 08022

Carton de 5 kg  
(47 pièces)

120 g

Réf. : 08017

Carton de 6 kg  
(47 pièces)

#### SURGELÉ MER

IQF, portion formée de filets 100 % hoki de Nouvelle-Zélande ou de Patagonie, enrobage meunière citronné, persillé, cuit à cœur, élaboré Bretagne.

### Profilets colin d'Alaska meunière cuit

100 g

Réf. : 08023

Carton de 5 kg  
(47 pièces)

120 g

Réf. : 08010

Carton de 6 kg  
(47 pièces)

150 g

Réf. : 08024

Carton de 6 kg  
(37 pièces)

#### SIMPLE CONGÉLATION

IQF, portion formée de filets 100 % colin d'Alaska, enrobage meunière citronné, persillé, cuit à cœur, élaboré Bretagne.

\* Profilets ne peut donner droit à l'appellation « filet de... »



### Pané de cabillaud sauce ketchup préfrit



140 +/- 10 g

Réf. : 07211

#### SIMPLE CONGÉLATION

IQF, portion de filets de cabillaud (non issus de bloc), sauce ketchup, enrobage panure, préfrit.

Carton de 5 kg

# LES DÉCOUPES NATURELLES ★★★★★



## + PRODUIT

Le fish & chips est un plat de restauration d'origine britannique, à emporter ou à consommer sur place, consistant en un poisson frit dans de la pâte à beignet et servi avec des frites. Traditionnellement le poisson choisi pour réaliser le fish & chips est le cabillaud.



### Filets de cabillaud façon fish & chips préfrit

110 +/- 10 g

185 +/- 15 g

Réf. : 07553

Réf. : 74147

IQF, filets de cabillaud enrobés de pâte à beignet, préfrits.

Carton de 5 kg



### Filets de colin d'Alaska meunière préfrit

115 +/- 15 g

Réf. : 05620

IQF, filets de colin d'Alaska persillé et citronné, enrobage meunière, préfrit.

Carton de 5 kg



### Fish and chips de colin d'Alaska préfrit

e 24 g

Réf. : 09015

IQF, filets de Colin d'Alaska, enrobage fish and chips, préfrit.

Carton de 3 x 1 kg





### Filet de limande meunière préfrit



130 g +/- 10 g

Réf. : 08730

IQF, filets de limande enrobage meunière persil et citron, préfrits, élaboré Bretagne.

Carton de 5 kg



### Tempura de colin d'alaska préfrit

115 g +/- 15 g

Réf. : 08113

IQF, Filets de colin d'Alaska enrobés d'une pâte tempura et préfrits.

Carton de 5 kg



### Filets de colin d'Alaska meunière tomate origan préfrit



115 g +/- 15 g

Réf. : 08487

IQF, filets de colin d'Alaska meunière tomate et origan, sans arête, préfrit.

Carton de 5 kg



### Aiguillette de colin d'Alaska panée multi-grains cuite



50 +/- 10 g

Réf. : 07213

IQF, filet de colin d'Alaska sans arête enrobage panure multi-grains (millet, potiron, lin...) cuite à cœur, élaboré Bretagne.

Carton de 5 kg



### Filet de merlu du cap meunière préfrit

140 g +/- 10 g

Réf. : 08520

#### SIMPLE CONGÉLATION

IQF, Filet de merlu blanc du Cap enrobage meunière, préfrit, élaboré Bretagne.

Carton de 5 kg

## + Produit

Ce produit est déjà cuit pour une restitution ultra-rapide au four sans ajout de matière grasse.

Un enrobage original pour cette petite aiguillette de colin idéale à portionner en collectivité : entre 1 et 3 pièces en fonction des cibles.

# Poissons élaborés



Référence	Désignation	Calibre	Classement GEMRCN	Conditionnement
<b>LES DÉCOUPES NATURELLES ★★★★★</b>				
<b>LES ÉLABORÉS PRÉFRITS</b>				
08730	Filet de limande meunière préfrit	130 g +/- 10 g	Libre	Carton de 5 kg
08520	Filet de merlu du cap meunière préfrit	140 g +/- 10 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 5 kg
05620	Filets de colin d'Alaska meunière préfrit	115 +/- 15 g	Libre	Carton de 5 kg
08487	Filets de colin d'Alaska meunière tomate origan préfrit	115 g +/- 15 g	Libre	Carton de 5 kg
74147	Fish & Chips de cabillaud préfrit	185 g +/- 15 g	Limité 3/20 maxi	Carton de 5 kg
07553	Fish & Chips de cabillaud préfrit	110 g +/- 10 g	Limité 3/20 maxi	Carton de 5 kg
09015	Fish and chips de colin d'Alaska préfrit	e 24 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 3 x 1 kg
08113	Tempura de colin d'Alaska préfrit	115 g +/- 15 g	Limité 3/20 maxi	Carton de 5 kg
<b>LES ÉLABORÉS CUITS</b>				
07213	Aiguillette de colin d'Alaska panée multi-grains cuite	42 - 62 g	Limité 3/20 maxi	Carton de 5 kg
<b>LES PORTIONS FORMÉES DE FILETS ★★★★★</b>				
<b>LES Profilets</b>				
09094	Profilets hoki pané graines de lin cuit	100 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 5 kg
09093	Profilets hoki pané graines de lin cuit	120 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 5 kg
08025	Profilets colin d'Alaska pané cuit	70 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 6 kg (80 pièces mini)
08016	Profilets colin d'Alaska pané cuit	100 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 5 kg (50 pièces)
08013	Profilets colin d'Alaska pané cuit	120 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 6 kg (50 pièces)
08011	Profilets hoki pané cuit	100 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 5 kg (50 pièces)
08012	Profilets hoki pané cuit	120 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 6 kg (50 pièces)
08023	Profilets colin d'Alaska meunière cuit	100 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 5 kg (50 pièces)
08010	Profilets colin d'Alaska meunière cuit	120 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 6 kg (50 pièces)
08024	Profilets colin d'Alaska meunière cuit	150 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 6 kg (40 pièces)
08022	Profilets Hoki meunière cuit	100 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 5 kg (50 pièces)
08017	Profilets Hoki meunière cuit	120 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 6 kg (50 pièces)
<b>LES ÉLABORÉS PRÉFRITS</b>				
07211	Pané de cabillaud sauce ketchup préfrit	140 +/- 10 g	Limité 3/20 maxi	Carton de 5 kg
<b>LES PORTIONS DE FILETS ★★★★★</b>				
<b>LES NATURES CRUS</b>				
03617	Portion de filets de colin d'Alaska	100 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 5 kg
03618	Portion de filets de colin d'Alaska	120-125 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 5 kg
03787	Portion de filets de hoki	e 100 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 5 kg
03788	Portion de filets de hoki	e 125 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 5 kg
03786	Cubes de hoki	e 25 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 5 kg
01193	Cubes de colin d'Alaska	e 25 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 5 ou 10 kg
07066	Cubes de saumon sauvage	25 g +/- 5g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 5 kg
01646	Médaille de merlu blanc	e 100 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 5 kg
02850	Médaille de merlu blanc	e 120 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 5 kg
00640	Brochette de poisson nature crue	140 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 6 kg (41 pièces mini)
<b>LES ÉLABORÉS CRUS</b>				
07281	Pavé de poisson blanc à la béarnaise	160 g	Libre	Carton de 4,8 kg
03407	Pavé de poisson blanc à la Bordelaise	160 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 5,6 kg (33 pièces mini)
03922	Pavé de poisson blanc à la Napolitaine	160 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 5,6 kg (33 pièces mini)
<b>LES ÉLABORÉS CUITS</b>				
02506	Brochette de poisson panée cuite	e 120 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 6 kg (47 pièces mini)
03995	Brochette de poisson meunière cuite	120 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 6 kg
03891	Pépité de hoki meunière cuite	e 30 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 5 kg
<b>LES MOULÉS DE FILETS ★★★★★</b>				
03793	Gourmet de colin d'Alaska pané cuit	70 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 6 kg (80 pièces mini)
03789	Gourmet de colin d'Alaska pané cuit	100 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 6 kg (57 pièces mini)
03790	Gourmet de colin d'Alaska pané cuit	120 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 6 kg (47 pièces mini)
07791	Gourmet de hoki pané cuit	100 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 6 kg (57 pièces mini)
07792	Gourmet de hoki pané cuit	120 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 6 kg (47 pièces mini)
03794	Gourmet de colin d'Alaska meunière cuit	70 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 6 kg (80 pièces mini)
03791	Gourmet de colin d'Alaska meunière cuit	100 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 6 kg (57 pièces mini)
03792	Gourmet de colin d'Alaska meunière cuit	120 g	Encouragé 4/20 mini	Carton de 6 kg (47 pièces mini)
<b>LES MOULÉS DE CHAIR ★★★★★</b>				
02521	Nuggets de poisson préfaits	e 22 g	Limité 3/20 maxi	Carton de 6 kg
00272	Beignets de poisson préfrit	42 g	Limité 3/20 maxi	Carton de 6 kg (132 pièces mini)

**SIRF**

14, rue Bonséjour  
85120 La Châtaigneraie

Tél. : 02 51 53 58 10  
Fax : 02 51 52 79 64

Société Industrielle Raison Frères  
S.A.S. au capital de 300 000 € - SIREN 546 850 231

**DS ARMORIQUE**

PA de La Gaultière  
rue de La Gaultière  
35220 Châteaubourg

Tél. : 02 23 37 18 50  
Fax : 02 23 37 60 38

**DISVAL**

47, rue du Clos Renard/BP 21  
45110 Châteauneuf-sur-Loire

Tél. : 02 38 46 83 80  
Fax : 02 38 58 60 75

**DS RHÔNE-ALPES**

405, rue André Turcat  
42160 Andrézieux-Bouthéon

Tél. : 04 77 34 07 75  
Fax : 04 77 47 58 19

**FRESCA**

ZAC Val Vert - Croix Blanche  
6, rue de la Butte au Berger  
91220 Le Plessis-Pâté

Tél. : 01 64 54 54 00  
Fax : 01 60 10 07 98

FRESCA SAS au capital de 830 000 €  
SIREN 582 056 503

Tous les produits de ce support sont surgelés.

NOTA : Sauf erreur typographique. Suggestions de présentation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Retrouvez-nous sur LinkedIn

www.ds-restauration.com

NUMÉRO D'APPEL GÉNÉRAL

0 800 530 532

Service & appel gratuits



Agissez pour le recyclage des papiers avec DS Restauration et Ecofolio.

