

Notre engagement en faveur des aliments frais

Préparation sur place à partir de zéro

- Nous préparons sur place nos entrées, soupes, sauces, vinaigrettes, plats à base de pommes de terre et produits de boulangerie à partir d'ingrédients frais.
- Nous utilisons des fines herbes, des épices et des assaisonnements frais afin de rehausser les saveurs et de réduire la teneur en sel et en sucre.
- Nous faisons rôtir et préparons sur place nos viandes de charcuterie comme le bœuf, la dinde et le poulet.
- Nous servons toujours des hamburgers et des purées de pommes de terre fraîchement préparés.
- Nous agrémentons nos plats de garnitures fouettées maison.
- Nous utilisons toujours des fruits et légumes frais (à l'exception du maïs en dehors de la saison, des pois, des petits oignons et des haricots de Lima).

Approvisionnement responsable

- Nous utilisons uniquement du bœuf, de l'agneau, du porc, du veau, de la dinde, du poulet ou de la volaille inspectés par les autorités fédérales.
- Nos viandes sont exemptes d'hormones de croissance et d'antibiotiques, et ne contiennent aucun agent de remplissage.
- Nous utilisons uniquement des œufs provenant de poules élevées en liberté.
- Nous utilisons exclusivement des produits de la mer issus de sources durables approuvées.

Respect de l'environnement

- Nous adoptons des pratiques opérationnelles qui réduisent l'utilisation du papier et des produits jetables.
- Nous appuyons nos clients et clientes dans la mise en œuvre de programmes de recyclage et de compostage.
- Nous aménageons et entretenons des jardins sur place pour cultiver des légumes frais et des herbes fraîches dans la mesure du possible.

Produits locaux et de saison

- Nous mettons l'accent sur l'utilisation dans nos menus de produits et d'ingrédients provenant de sources locales et régionales.
- Nous utilisons des produits de la mer locaux lorsque ceux-ci sont disponibles.
- Nos menus reflètent la disponibilité des fruits, légumes et autres ingrédients de saison.

Offres santé

- Nous proposons de nombreuses options santé et végétariennes dans nos menus.
- Nous offrons des boissons sans sucre et à teneur réduite en calories, aromatisées aux fruits et aux légumes.
- Nous n'utilisons aucun colorant ni arôme artificiel.

L'ensemble des membres de notre équipe signent notre engagement en faveur des aliments frais afin d'affirmer notre engagement envers les clients, clientes, consommateurs et consommatrices.