



Amarelle ✿

Gastronomie et éthique  
pour tous vos événements





“Chez Amarelle, nous avons à cœur d’offrir à nos clients une expérience gastronomique éthique, où plaisir des sens et respect de la planète se conjuguent harmonieusement.

Notre engagement repose sur un principe central que nous appliquons à chaque étape de notre processus : le respect des produits, de l’environnement et de l’humain.”

*ENZO SCARAMUZZINO, Chef étoilé*





## Le respect des produits

Nous favorisons les circuits courts en collaborant avec des producteurs locaux, garantissant des ingrédients de saison, d'une qualité irréprochable.



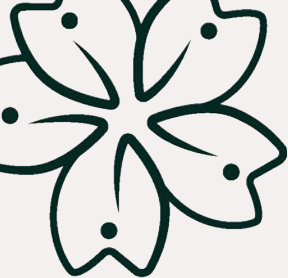
## Le respect de l'environnement

Nous luttons contre le gaspillage alimentaire en optimisant les ressources et distribuant les surplus à des associations locales, tout en éliminant les matériaux à usage unique de nos emballages.



## Le respect de l'humain

Nous nous engageons à garantir à chacun de nos partenaires et collaborateurs des conditions de travail respectueuses et bienveillantes, ainsi qu'une rémunération juste et équitable.



# Nos engagements en action

Depuis notre création, nous menons des actions concrètes afin de **limiter au maximum notre impact environnemental** et celui de nos clients, tout en mettant un point d'honneur à **créer du lien social et à faire vivre les territoires** sur lesquels nous agissons.



Partie prenante d'un lieu collaboratif engagé dans une **démarche d'inclusion** et d'**Économie Sociale et Solidaire**



**Relocalisation de l'emploi**, 80% des salariés habitent à moins de 10km de leur lieu de travail



Achat de matériels répondant aux critères du gouvernement pour l'**amélioration des conditions de travail de nos salariés**



**Développement et transmission du savoir** par l'apprentissage de nos jeunes.



**Traçabilité et qualité garanties** par le travail de produits rigoureusement sélectionnés, frais, de saison et préparés maison.



**Circuits courts avec nos partenaires** (bières, vins, pains, fleurs, fruits et légumes, herbes...)



Création d'une **gamme de plateaux repas** « **Zéro déchet** » (récipients en verre, serviettes tissu, couverts acier...)



**Suppression de tout le consommable jetable** de l'art de table



# Un écosystème vertueux

Amarelle s'inscrit dans un écosystème unique visant à conjuguer qualité et écoresponsabilité, en réunissant des producteurs partenaires autour d'un restaurant, un traiteur et un service de plateaux repas 0 déchets.





## Notre restaurant

L'aventure a commencé en 2021 avec l'ouverture de notre restaurant **“Le Plongeur d'en Face”** installé dans La Piscine d'en Face, un lieu collaboratif à Sainte-Geneviève-des-Bois (91).

C'est de l'envie de créer, dans un cadre atypique, une adresse offrant une cuisine soignée et ancrée dans son environnement, qu'est né notre restaurant.



## Notre laboratoire

Amarelle exploite, depuis septembre 2024, un laboratoire de **350m<sup>2</sup> équipé à neuf**.

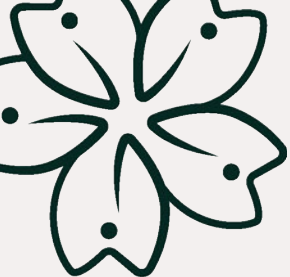
Cet espace de travail situé à 5 minutes du Plongeur d'en Face, permet de répondre à un large éventail de demandes, tout en conservant une synergie forte avec notre restaurant et nos partenaires locaux.



## Nos Partenaires

Nous collaborons avec des producteurs locaux partageant nos **valeurs de qualité et d'éco responsabilité**.

Cette proximité nous garantit non seulement une fraîcheur et une qualité irréprochables, mais aussi une empreinte carbone réduite.



# L'excellence pour standard

## Notre chef, Enzo Scaramuzzino

Après avoir perfectionné son art dans des établissements prestigieux (Royal Monceau, Georges V, Domaine de Murtoli..) et auprès de Chefs mondialement reconnus (Matthieu Pacaud, Guy Savoy...), Enzo a décroché sa première étoile au Guide Michelin en 2020 en tant que Chef exécutif au restaurant Anne (Pavillon de la Reine). Depuis 2021, il partage sa passion pour une cuisine alliant authenticité et modernité au restaurant Le Plongeur d'en Face, à Sainte-Geneviève-des-Bois (91).

**Ce qu'il apprécie le plus ? Sublimer des produits frais et de qualité, tout en réinventant les classiques de la gastronomie en y ajoutant son brin de créativité !**



## Notre directeur des opérations, Mathieu Testard

Expert reconnu dans les métiers du service et de la réception, Mathieu s'est formé au sein des plus prestigieuses maisons (Les Prés d'Eugénie 3\*, Maison Rostang 2\*...). Fort de cette expérience, il a su transposer son savoir-faire unique dans l'organisation de réceptions haut de gamme.

**Son sens aigu du détail lui permet d'orchestrer avec talent vos réceptions, pour en faire des moments d'exception qui marqueront durablement vos convives.**





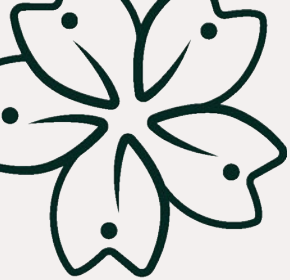
# L'art de la gastronomie pour votre entreprise

Parce ce que chaque événement mérite une attention particulière, notre équipe mettra tout en œuvre pour faire de votre réception un moment inoubliable. Quel qu'en soit le format, nous vous accompagnons pour garantir la réussite de votre projet.

**Notre crédo : exprimez vos attentes, nous nous occupons du reste !**







# La gastronomie sur mesure

Laissez-vous séduire par une cuisine d'exception, alliant tradition et innovation, où chaque plat est **une œuvre d'art sublimant les saveurs avec élégance** .

Nous nous donnons pour mission d'offrir à vos invités une expérience gastronomique inoubliable : c'est pourquoi nous sommes intransigeant sur le choix de nos produits et sur la qualité des mets que nous préparons.





# Florilège de pièces cocktail





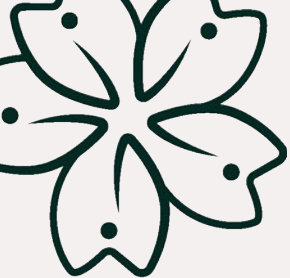
# Un service haut de gamme

Parce que nous voulons que vos convives puissent profiter de nos mets à leur juste valeur, nous mettons un point d'honneur à ce que notre **service soit irréprochable**.

Nous mettons à votre disposition notre **expertise globale** à chaque étape de votre projet et selon vos besoins (choix des arts de la table, scénographie et décoration, logistique, support technique, matériel audiovisuel...).

Et sur le terrain notre équipe de service, professionnelle et discrète, assure **une prestation fluide et impeccable**, pour que chaque instant soit à la hauteur de vos attentes.





# Quelques formules clés-en-main

**Petit-déjeuner**  
à partir de 8€ HT/pers.



**Pauses**  
à partir de 5€ HT/pers.



**Verre d'accueil**  
à partir de 8€ HT/pers.



**Bocaux**  
à partir de 25€ HT/pers.



**Cocktail 8 pièces**  
à partir de 18€ HT/pers.



**Cocktail 15 pièces**  
à partir de 30€ HT/pers.



**Buffet chaud**  
à partir de 30€ HT/pers.



**Repas assis**  
sur mesure





# L'excellence de nos savoir-faire pour sublimer vos événements

Nos animations culinaires transforment chaque réception en une véritable expérience interactive et gourmande, tout en mettant en scène le savoir-faire artisanal de nos équipes et de nos producteurs partenaires.

Vos convives dégusteront des plats raffinés et découvriront les secrets de leur préparation dans une ambiance conviviale et chaleureuse.





# Quelques animations

Toujours à la recherche d'innovations, nous élaborons régulièrement de nouvelles animations. C'est donc avec plaisir que nous imaginerons pour vous l'animation sur-mesure qui fera de votre réception un instant unique. **Challengez-nous !**

Itamae, l'artisan du sashimi



Bar à Donuts



Show Cocktail



Découpe de jambon



Confection de macarons



Dégustation de vins



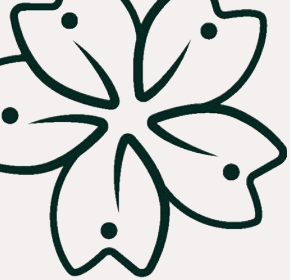


## Vos repas d'affaires

Parce que vos besoins ne s'arrêtent pas aux réceptions et aux cocktails, nous avons décliné une offre de restauration livrable dans vos locaux alliant raffinement et écoresponsabilité.

Chaque menu est conçu pour offrir une expérience culinaire exceptionnelle, tout en respectant l'environnement grâce à une approche zéro déchet. notre offre met l'accent sur la qualité avec une présentation soignée, reflétant notre savoir-faire et notre engagement.





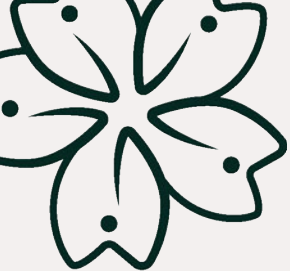
# Caterings et Repas d'affaires

Pour les besoins plus spécifiques, comme les catering événementiels ou les déjeuners haut-de-gamme, nous mettons en place des dispositifs sur-mesure ajustés à vos besoins et garantissant à vos convives une **restauration efficace, généreuse et délicieuse** .

Exprimez-nous vos besoins et nous vous proposerons **une solution adaptée clé-en-main** !







# Les Bocaux du Plongeoir

Il s'agit d'une offre de plateaux repas haut-de-gamme chauds, préparés le jour même avec des produits frais et 0 déchets. Notre promesse : **apporter chez vous ou au bureau toute la générosité et la qualité de notre restaurant.**



## 1 - Pratique

Une entrée, un plat et un dessert pour **25€HT\***. Dégustez votre repas, remettez bocaux, couverts, serviettes... dans la caisse de transport. Et nous récupérons le tout !

*\* hors frais de livraison*

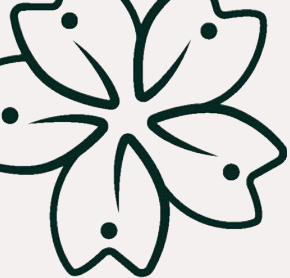
## 2 - Zéro déchet

0 déchets grâce à l'utilisation de bocaux en verre, de couverts en métal, de bouteilles consignées, de serviettes tissées et un service de livraison/reprise agile.

## 3 - Délicieux

Aucune concession sur la qualité : à l'image de toute notre cuisine, nos bocaux sont 100% faits maison, à base de produits frais et de saison.





# Ils nous font confiance



Amarelle ✿

LE PLOIRGEOR  
BISTRO RESTO DÉJEUNE  
D'EN FACE

21 rue du Petit Fief  
91700 Ste Geneviève des Bois  
[www.amarelle.fr](http://www.amarelle.fr)

**Mathieu TESTARD**  
Directeur des opérations  
[m.testard@amarelle.fr](mailto:m.testard@amarelle.fr)  
06 50 73 84 99

**Service Administratif**  
[contact@amarelle.fr](mailto:contact@amarelle.fr)  
06 23 85 47 02

