DES PLATS SAINS, EQUILIBRÉS, PRODUITS LOCAUX

Nos plats sont livrés sous vide sans conservateur.
conservation jusqu'à 15 jours
(se référer à la DLC sur les barquettes).

POUR PERSONNES ÂGÉES OU DÉPENDANTES,
PARTICULIERS ET ENTREPRISES.

LIVRAISON EN CHARENTE // COMMANDEZ AU :

05 45 91 52 85

NOTRE CUISINE

Menus sains composés de produits locaux, approuvés par notre nutritionniste.

Repas consciencieux au niveau des goûts, des graisses saturées, du sel.

Notre cuisine s'adapte à vos régimes et habitudes alimentaires afin de répondre à vos besoins quotidiens, en vous assurant des plats variés et équilibrés.

LOCAL

Partenariats d'approvisionnements locaux pour légumes & viandes bleu-blanc-cœur.

Notre volonté s'inscrit dans une logique de consommation durable, locale et équitable.

SERVICES

Notre convivialité et professionnalisme entretiennent un lien social avec nos clients.

Livraison selon tournée établie, par zone géographique.

Nos plats sont livrés sous vide sans conservateur.
Ceci permet une **conservation jusqu'à 15 jours**
(se référer à la DLC sur les barquettes)

Barquettes 100% recyclables. Réchauffage au micro-ondes (600W 3 mn) ou au four à 80°C.

PARTICULIERS & ENTREPRISES

Repas de famille, plats quotidiens pour personnes âgées ou dépendantes.

Evènement d'entreprise, repas d'affaire ou collaborateurs.
Repas extérieur de groupe, teambuilding

Plateaux repas pour entreprises & associations sur commande 72h à l'avance minimum.

AIDES // DÉDUCTIONS FICALES

Pour les personnes âgées, fragilisées ou en retour d'hospitalisation, des aides peuvent être apportées par les Caisses de retraite, CCAS ou mutuelles.

Les sommes dépensées dans le cadre de l'aide à domicile peuvent donner droit à des déductions fiscales, correspondant à 50 % en crédit d'impôt pour la prestation « portage de repas ».

LA CUISINE D'INGRID SARL - 26, LES ROCS - 16120 ERAVILLE
RCS ANGOULÊME : 838 351 344
WEB : LACUISINEDERIK.FR // MAIL : LACUISINEDINGRID@ORANGE.FR // FB : @LACUISINEDINGRID