



Lettre d'information de l'action d'insertion

Avril 2013

N°1

Les Granges Mathieu

Contact :

TREMLIN Homme et Patrimoine
Maison Tiger - Hameau de Brancion
71700 MARTAILLY-LÈS-BRANCION
Tél. / Fax : 03 85 32 90 30
tremlinhp@tremlinhp.com
http://www.tremlinhp.com
http://www.tourdubost.com

TREMLIN
Homme et Patrimoine

Nous venons de débiter le chantier d'insertion du point de restauration rapide « Les Granges Mathieu » à Brancion avec une équipe actuellement composée de 10 personnes et qui sera très rapidement complétée par deux nouveaux arrivants. Nous avons fait connaissance avec nos deux encadrants techniques et pédagogiques : Lynda Poyet et Denis Pink qui sont très sympathiques. Ils sont chargés de nous apporter toutes les compétences nécessaires au bon fonctionnement et à la gestion du point de restauration rapide.

Nous avons commencé la formation HACCP avec Béatrice SEGUIN d'AGRO ACTIV'. Cette formation a pour objectif de nous faire acquérir et maîtriser les bonnes pratiques et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, dans la cadre de notre mission.

Nous avons également fait la connaissance d'Homa Michelet et d'Isabelle Souvignet qui ont pour rôle de nous accompagner et de nous assister dans la construction de notre projet professionnel.

« Les Granges Mathieu » sont ouvertes 7 jours sur 7 et pour assurer l'accueil de la clientèle, nous avons constitué 3 équipes et élaboré un planning de fonctionnement.

Au cours de ces premières semaines d'action, nous avons consacré notre temps à nous familiariser avec l'utilisation de la caisse, à maîtriser la prise de commandes et à connaître les plats proposés sur notre carte.

Julien, notre collègue spécialisé en graphisme, s'est chargé de concevoir la maquette de notre carte.

Dans la perspective de l'inauguration programmée le 26 avril, nous avons opéré un grand nettoyage des bâtiments, préparé notre outil de travail, désherbé et remis en place la terrasse, réaménagé les locaux pour les rendre encore plus fonctionnels.

La carte 2013

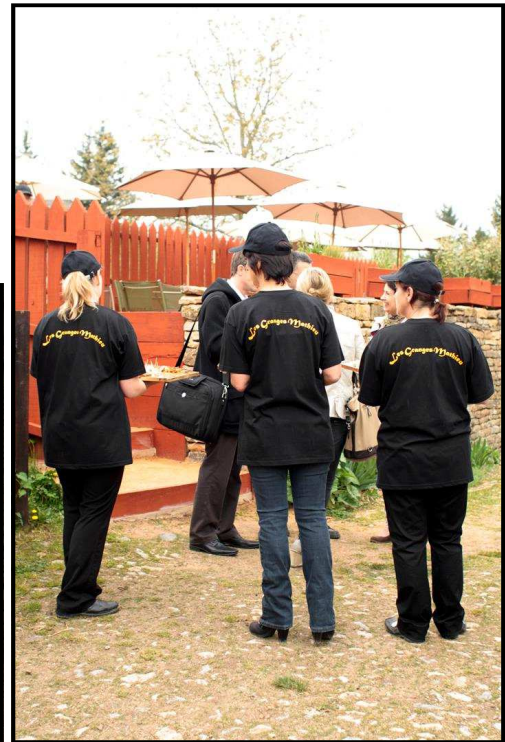
Les Salades		Les Suggestions	
<i>Mathieu</i> (salade, maïs, tomate, jambon blanc, emmental, œuf, persil)	petite 5,90 € grande 8,70 €	<i>Assiette de charcuterie</i> (chorizo, jambon cru, coppa, beurre, cornichons)	7,10 €
<i>Médiévale</i> (salade, maïs, tomate, jambon sec, fromage de chèvre, persil)	6,50 € 9,20 €	<i>Hot Dog</i> (pain, sauce, ketchup ou mayonnaise ou moutarde)	3,60 €
<i>Bressane</i> (salade, maïs, tomate, blanc de poulet, croûtons, persil)	6,90 € 9,90 €	<i>Crêpe complète</i> (jambon blanc, emmental, œuf)	8,80 €
<i>Océane</i> (salade, maïs, tomate, thon, surimi, œuf, persil)	6,90 € 9,90 €	<i>Crêpe savoyarde</i> (pomme de terre, oignon, raclette)	9,80 €
		<i>Panini Brancion</i> (steak haché (provenance UE), tomates, oignon, raclette, herbes de Provence, huile d'olive)	8,00 €
		<i>Panini aux trois fromages</i> (emmental, bleu, brie, herbes de Provence, huile d'olive)	8,00 €
		<i>Panini montagnard</i> (jambon sec, pomme de terre, raclette, herbes de Provence, huile d'olive)	8,90 €
		<i>Cocotte du chef : Tortelloni aux quatre fromages</i>	10,40 €
		<i>Cocotte du chef : Risotto au poulet</i>	10,50 €
		<i>Cocotte du chef : Parmentier de canard</i>	10,70 €
		<i>Cocotte du chef : poisson au riz et petits légumes</i>	10,50 €
Les Sandwiches		Les Boissons Fraîches	
<i>Jambon-beurre</i> (jambon blanc, beurre, cornichons)	3,60 €	<i>Eau</i> (50 cl)	1,20 €
<i>Fromage</i> (emmental, beurre)	3,80 €	<i>Sirup à l'eau</i> (50 cl)	2,00 €
<i>Lyonnais</i> (rosette, beurre, cornichons)	3,90 €	<i>Ice Tea</i> (33 cl)	2,50 €
<i>Crudités</i> (salade, tomate, œuf, mayonnaise)	3,80 €	<i>Jus d'orange</i> (33 cl)	2,50 €
<i>Thon-crudités</i> (salade, tomate, thon, mayonnaise)	3,90 €	<i>Jus de pomme</i> (33 cl)	2,50 €
<i>Fermeur</i> (salade, blancs de poulet, tomate, mayonnaise)	4,20 €	<i>Coca-Cola</i> (33 cl)	2,50 €
<i>Provençal</i> (jambon sec, tomate, fromage de chèvre, mayonnaise)	4,50 €	<i>Orangina</i> (33 cl)	2,50 €
		<i>Gini</i> (33 cl)	2,50 €
		<i>Schwepes Indian Tonic</i> (33 cl)	2,50 €
		<i>Perrier</i> (33 cl)	2,50 €
		<i>Bière sans alcool</i> (33 cl)	2,70 €
		<i>Lait nature</i> (25 cl)	1,50 €
		<i>Lait sirop grenadine ou menthe</i> (25 cl)	2,00 €
Les Desserts		Les Boissons Chaudes	
<i>Assiette de fromages</i>	4,80 €	<i>Espresso</i>	1,30 €
<i>Yaourt à la fraise</i>	2,00 €	<i>Noisette</i>	1,80 €
<i>Yaourt à l'abricot</i>	2,00 €	<i>Grand café</i>	2,70 €
<i>Brownie sur crème anglaise</i>	4,00 €	<i>Grand café au lait</i>	2,90 €
<i>Crêpe crème de marrons</i>	4,50 €	<i>Café allongé</i>	2,00 €
<i>Crêpe Nutella</i>	4,50 €	<i>Cappuccino</i>	3,10 €
<i>Crêpe à la confiture d'abricots</i>	3,50 €	<i>Chocolat</i>	2,70 €
<i>Crêpe à la confiture de fraises</i>	3,50 €	<i>Infusion</i>	2,50 €
<i>Crêpe au sucre</i>	2,90 €	<i>Thé</i>	2,70 €
<i>Café gourmand</i> (expresso, tartin, brownie, financiers)	4,90 €	<i>Thé au lait</i>	2,90 €
<i>Faiselle de fromage blanc à la crème</i>	3,20 €		
<i>Faiselle de fromage blanc coulis de fruits rouges</i>	3,50 €		
<i>Crème brûlée à la vanille</i>	3,50 €		
<i>Supplément de Chantilly</i>	0,50 €		

English Menu

Deutsche Karte

Pour l'inauguration, nous avons préparé un buffet composé de différents petits fours et en-cas salés qui ont été proposés à nos invités (officiels et partenaires) qui ont bien voulu affronter la pluie qui était bien présente sans y avoir été conviée. Nous tenons à remercier ces personnes pour leur présence et leur soutien.

L'ouverture au public aura lieu, quant à elle, le samedi 27 avril. Et nous sommes prêts à mettre tout notre engagement au service de la clientèle que nous espérons nombreuse cette saison.



Avec le concours de :

Département de Saône-et-Loire



UT 71 DIRECCTE



Fonds Social Européen



Union européenne
Ce projet est cofinancé par le
Fonds social européen

PLIE Cluny Mâcon Tournus



Direction Départementale de la
Cohésion Sociale



Pôle-Emploi



Fondation du Patrimoine



Fondation RTE



Fondation Groupe SEB



Fondation TOTAL

