

Du bon qui fait le bien

Pour les entreprises inclusives et gourmandes

Trèfle



L'inclusion au quotidien



Entreprise Adaptée

Au moins 55% de salariés en situation de handicap.



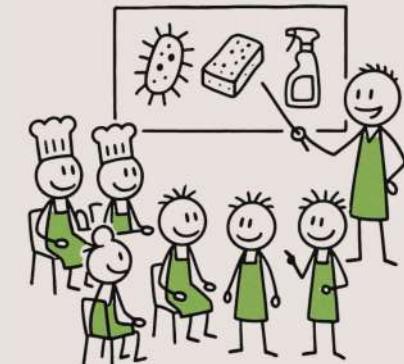
Projet quotidien

Des équipiers au bureau,
intégrés à la vie de site



Des emplois sur l'ensemble de la chaîne de valeurs

Une adaptation aux postes pour tous les profils



Formation et accompagnement

Nos équipiers suivent une évolution professionnelle



Le petit truc en plus qui fait du bien au budget : 27% de déductibilité sur votre DOETH



Notre ADN est gastronomique

Forts de plus de **20 ans d'expérience** dans l'univers de la gastronomie et du traiteur, nous combinons passion culinaire et capacité de production à grande échelle pour répondre à tous vos besoins.

150

Collaborateurs passionnés

5K

Repas produits / jour

800

Recettes uniques à notre catalogue

20K

Capacité de repas / jour

Cette expertise nous confère une **maîtrise complète de la chaîne de valeur** : de la production à la logistique, en passant par un service impeccable, nous garantissons une qualité et une efficacité inégalées.

Flexibilité du Modèle Trèfle

Du Corner Standard au Sur-Mesure

Le Corner Trèfle — Clé en main et efficace



Frigos connectés — Sans travaux 1 équipier

Installation rapide — 100 repas/jour

Des aménagements sur mesure selon vos besoins



Barista — 24/24 — Snack

Événementiel — Click & Collect

Notre champ d'action couvre tout l'éventail entre ces deux formats.

Du corner le plus simple au dispositif le plus complet, Trèfle s'adapte à votre site, vos équipes et votre rythme de vie.

À la pointe des standards de la restauration d'entreprise, l'inclusion en plus !



IA prédictive



Application et bornes



Frigos connectés complémentaires pour le 24



Conformité Égalim II



Reporting et empreinte carbone



Export macantine

