

la  
nouvelle,  
seine

U'MAN TOGETHER  
& COM'UNITY BREATHE!

sOgeres



# HOSPITALITY

*culinaire*

Sogeres est fier de s'installer sur La Nouvelle Seine, quartier emblématique, où les services se réinventent en temps réel auprès des usagers.

Un terrain de jeu rêvé pour exprimer nos talents.

**Participez à l'aventure à nos côtés !**

by



# COMMUNAUTAIRE

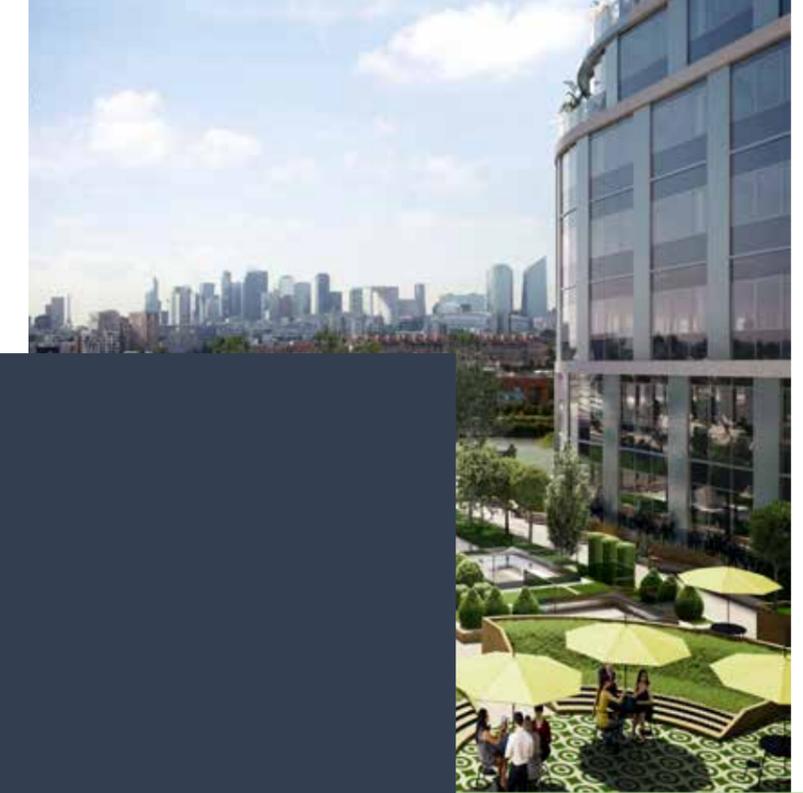
# durable

# ENVIRONNEMENTAL



# HOSPITALITY

B R E A T H E



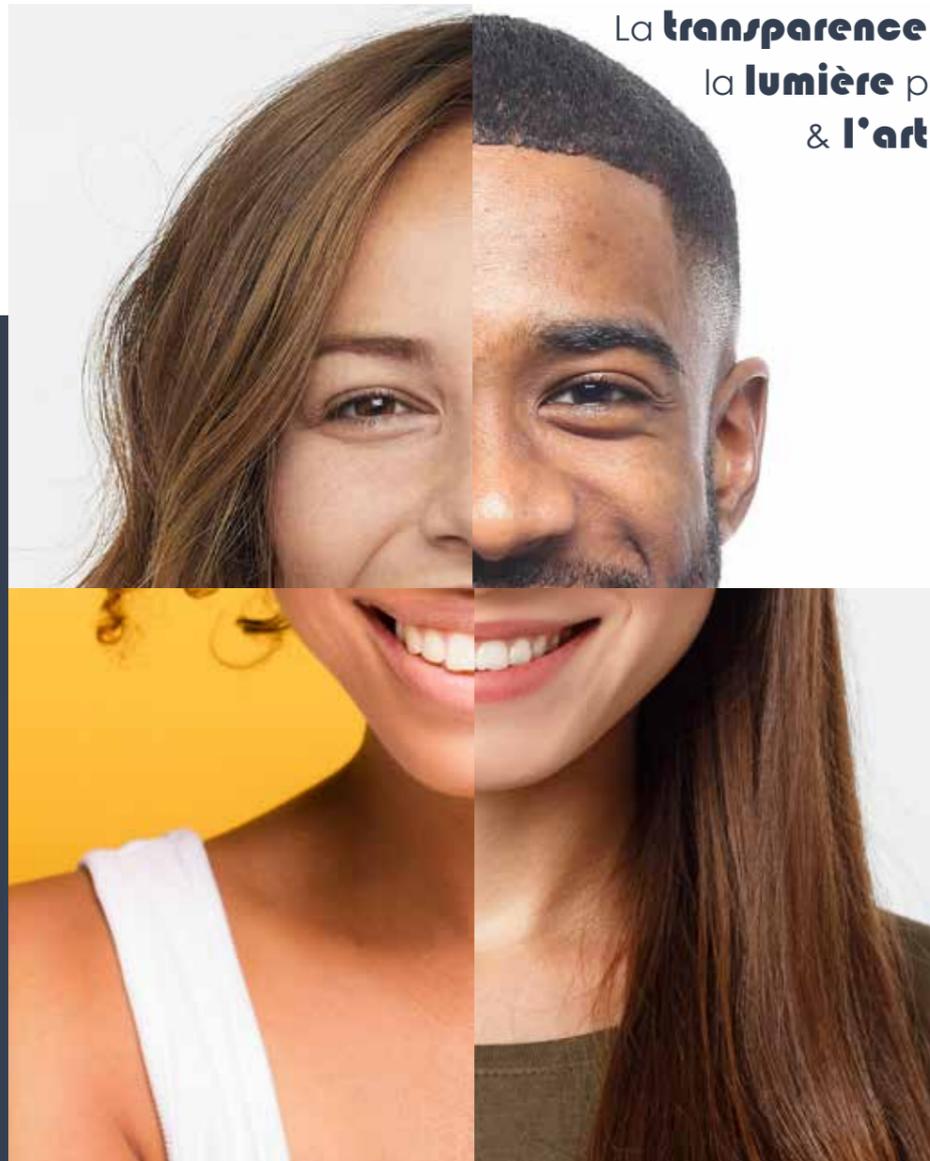
C'est **VOUS** qui positionnez le curseur

entre **Digital** et **Humain**

**VOUS** qui, selon votre journée, déciderez de commander un repas via l'application unique, ou déjeunerez en équipe dans l'un de nos espaces de restauration !

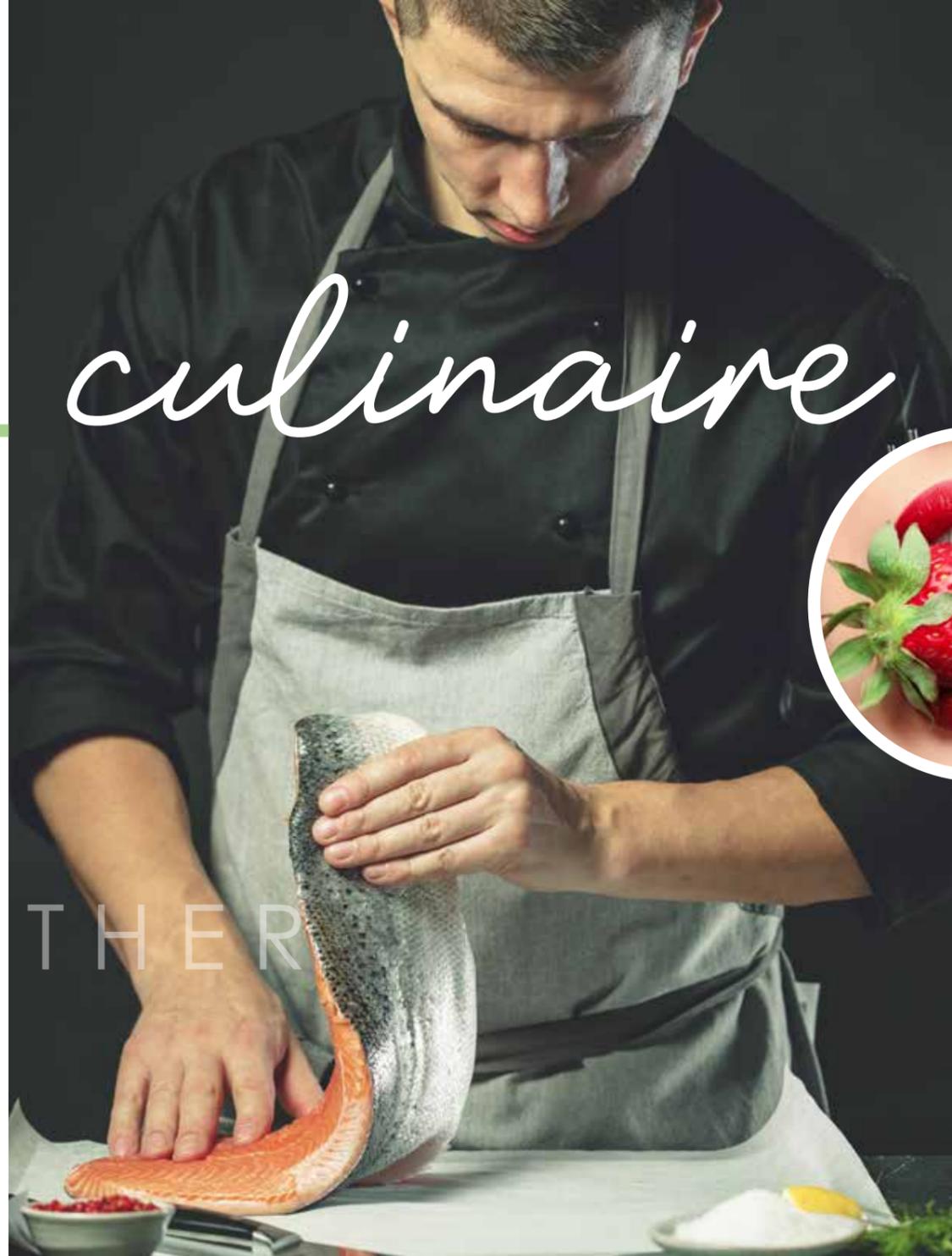
Depuis toujours, Sogeres transpose la **gastronomie** dans votre restaurant

La **transparence** à tous les étages,  
la **lumière** pour vous apporter l'énergie,  
& **l'art** pour nourrir votre esprit.



TOGETHER

*culinaire*



Sogeres  
c'est la beauté  
d'un produit frais,  
l'élégance de  
service, la pureté  
d'un produit,  
l'originalité des  
recettes

NOS PARTENAIRES **MOF.**



Avec Signature, ce sont trois Meilleurs Ouvriers de France ayant le goût de l'excellence et le devoir de transmettre à nos équipes leur savoir qui s'associent pour vous ...

sOgeres

# COMMUNAUTAIRE

Masterclass  
avec l'un de  
nos 3 MOF.

Nous créons une communauté de **gastromomes**, sur laquelle nos chefs publient leurs recettes et réalisations sur vos restaurants.

## ZOOM SUR

... UNE RECETTE VEGETARIENNE

Carottes  
nouvelles miel  
et amande



### Carottes nouvelles au miel et amandes

Pour 6 personnes. Préparation 30 min  
Cuisson 20 min ( 384 Kcal/ portion)

#### INGREDIENTS

850 g de carottes nouvelles  
2 échalotes, 1 gousse d'ail  
1 citron vert, 20 cl de jus d'orange  
Quelques branches de thym frais  
Quelques tiges de coriandre  
60 g de beurre  
200 g de céréales (sarrasin, orge, millet)  
50 g d'amandes effilées 60 g de miel  
2 c.s de soja 2 c.s d'huile de colza  
1 pincée de curcuma  
Gingembre frais  
1.c.c de sauce pimentée et d'huile d'olive

#### RECETTE :

\***Cratter les carottes**, rincer-les, puis couper-les en deux, en biseau. Faites les cuire à la vapeur pendant 13 minutes. Refroidissez et réservez les carottes.

\***Epluchez et émincez finement les échalotes**. Épluchez et hachez très finement le gingembre. Épluchez le citron vert. Efficiez la coriandre. Éclatez la gousse d'ail.

\***Cuisez les céréales à l'eau bouillante salée** (adaptez le temps de cuisson à chaque céréale). Égouttez le temps de cuisson à chaque colza pour qu'elles ne collent pas. Réservez.

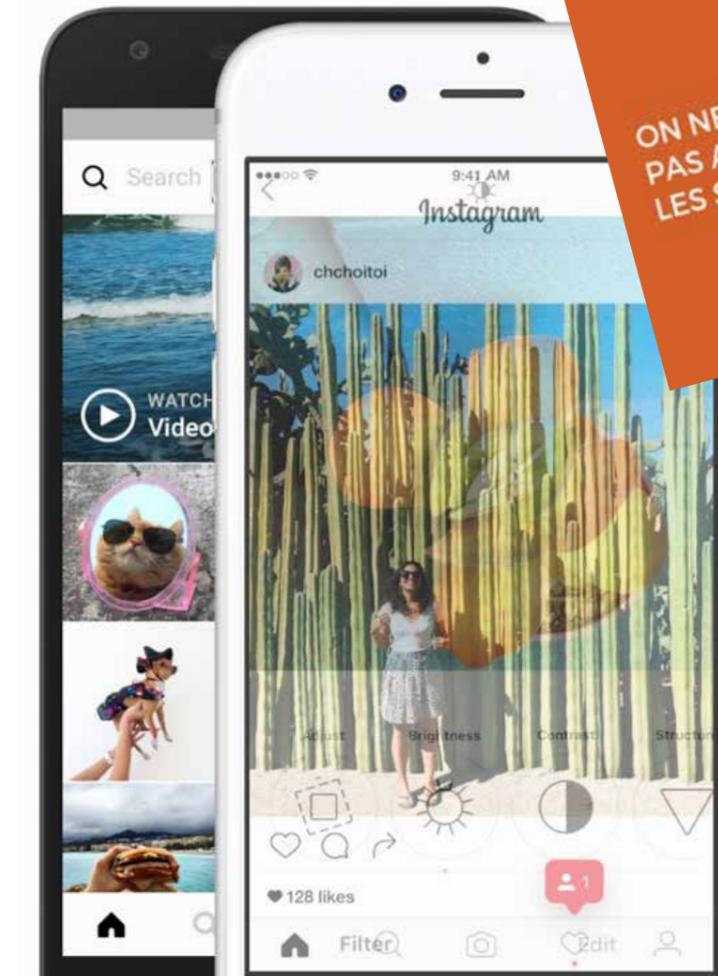
\***Faites fondre le beurre dans une sauteuse**. Ajoutez 1 filet d'huile d'olive, les échalotes et les carottes. Augmentez le feu.

enroulez vos carottes de matière grasse et versez 1 verre d'eau. Ajoutez le jus d'orange, le gingembre haché, le miel, la sauce soja, 1 pincée de sel, la sauce pimentée, et le curcuma. Faites bouillir quelques instants en mélangeant délicatement.

Ajoutez le thym frais effeuillé, l'ail et cuisez les carottes à couvert quelques minutes.

\***Ajoutez les amandes** et les zestes de citron aux carottes et mélangez délicatement. Dressez dans chaque assiette en plaçant les carottes sur un lit de céréales. Déposez quelques feuilles de coriandre sur le dessus.

sOgeres



ON NE RIGOLE  
PAS AVEC  
LES SAISONS.

Signature

LA GOURMANDISE  
N'EST PLUS UN  
VILAIN DÉFAUT.

Signature

Venez nous rejoindre,  
testez nos recettes  
chez vous !  
Les gagnants  
bénéficient d'une  
Masterclass avec l'un  
de nos trois Meilleur  
Ouvrier de France...

sOgeres



YANN BRYs  
Meilleur Ouvrier de  
France Pâtissier 2011  
Partenaire de Sogeres



*Signature*  
BY SOGERES



La 1<sup>ère</sup> offre culinaire réalisée avec  
**100%**  
de produits Frais et Français !



DES PRODUITS SOURCÉS  
AVEC L'AIDE DE NOS  
MEILLEUR OUVRIER DE  
FRANCE.

Nous proposons chaque jour 30% de recettes végétariennes sur vos espaces.

Des partenariats exclusifs avec Charraire, Reynaud et Loué.



# durable

*Pour votre plaisir, votre bien-être, notre planète.*

**BIEN SE NOURRIR,**  
c'est aussi nourrir  
votre esprit.



sOgeres

Nous réalisons le Bilan Carbone de nos recettes, afin de participer à notre échelle aux efforts de réduction d'émissions de l'immeuble.

Respirer,  
bouger,  
se cultiver,  
manger,  
**ÇA LIBÈRE.**



# ENVIRONNEMENTAL

La 1ère

offre de restauration

**WELL** du marché



Votre confort au bureau devient notre priorité :  
Air pur, produits bruts, lumière naturelle...

**Cap sur votre santé !**



**SOPHIE FERNANDEZ**

Meilleur Ouvrier de France  
Poissonnier écailler 2015  
Partenaire de Sogeres



sOgeres

# VOS SERVICES



# Le restaurant

11h45 - 14h30

100% produits Origine France  
cuisinés sur votre restaurant  
chaque jour.



Une cuisine  
de Chef  
élégante  
& durable.



Plébiscitez vos recettes favorites...

c'est aussi  
**vous le chef**  
de ce restaurant !



sOgeres

# L'alternatif

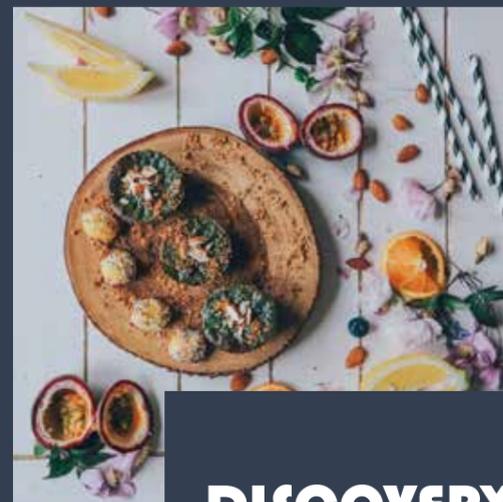
11h30 - 14h30

Des concepts éphémères orientés Street Food.



**FOOD  
ADDICT**

**HEALTHY**



**WORLD  
FOOD**

**DISCOVERY**



La rue  
**COMMERÇANTE**

Un patio **lounge** donnant sur jardin.

Un comptoir **Barista** en journée continue.

Une ambiance **musicale** choisie par vos soins.



ALL DAY LONG

# La cafétéria

8h00 - 19h00

- Café barista
- Thé du monde
- Fruits secs
- Madeleines & cookies
- Viennoiseries
- Jus frais
- Fruits coupés
- Eaux détox
- Afterworks



sOgeres

# Le corner

Une **boulangerie** de quartier.  
Snacking express **à emporter**  
via le Click & Collect.

# TAKE AWAY



 Click & Collect



sOgeres



# Le room- service



Le service vient à **VOUS** partout  
dans vos étages, sur les terrasses, dans les salons, ...

# Les salons **VIP**



## **Formel & tamisé**

Service à l'assiette  
pour garantir efficacité et confidentialité



Lieu **hybride & ajustable**

Cocktails, conférences  
et événements business



# L'audi torium



# Conciergerie

Une palette  
de **SERVICES**  
à **DEMEURE.**

Pressing, cordonnerie, épicerie fine, réparation de vélo, ...



# Fitness

sOgeres

Vous  
déjeuner  
fait maison  
vous attend en fin  
de séance grâce au  
frigo connecté

**Food lover**



# TOGETHER

Prenez  
une grande  
bouffée d'air,  
**on s'occupe  
de tout.**

Rejoignez l'aventure  
à nos côtés !

Atos

algolia

nielsen

DANONE

AEW

DELL

ORACLE

CHANEL

PEPSICO

Worldline

EIFFAGE

BIOGARAN  
MÉDICAMENTS GÉNÉRIQUES

TOTAL

nexity

SAFRAN

# BREATHE

sOgeres

Sogeres

Siège social : Tour Horizons - 30, cours de l'Île Seguin

92777 Boulogne-Billancourt cedex

Tél. : 01 46 99 33 33 - Fax : 01 46 99 55 59

---

Cette offre est la propriété exclusive de Sogeres. Cette offre constitue une oeuvre protégée au titre des dispositions du Code de la Propriété Intellectuelle, au même titre que la structure générale de l'offre, le graphisme, les textes, les photographies et les images. Sauf autorisation écrite préalable de Sogeres, l'offre et les informations qui y figurent ne peuvent être copiées, reproduites, modifiées, transmises, publiées sur quelque support que ce soit, ni exploitées en tout ou partie à des fins commerciales ou non commerciales, ni à servir à la réalisation d'oeuvres dérivées.

