



Vivez l'expérience
SALAD & CO





Salad&Co, c'est quoi ?

Si vous êtes en train de lire ce petit texte, c'est que l'on pense que vous pourriez vous plaire chez nous ;)

Une petite présentation s'impose.

Si vous n'avez pas encore deviné, Salad&Co c'est un restaurant.

Notre particularité ? Vous proposer des ingrédients au top pour que vous puissiez vous composer la meilleure des assiettes selon vos goûts.

Tous les aliments proposés sont frais, préparés sur place chaque jour par nos équipes, et sont sans conservateur ni colorant artificiel.

Nous avons à coeur de lutter contre les produits transformés avec additifs qui sont nocifs pour notre santé, c'est pourquoi nous travaillons au maximum des fruits et légumes bruts.



La liberté chez Salad&Co

La liberté est une notion essentielle chez nous.
Vous le verrez lors de votre première visite dans notre restaurant. ;)

Eh oui ! Chez nous, on est libre de composer son assiette comme on l'aime parmi les ingrédients proposés. On est libre de choisir son ambiance, libre de rencontrer des gens et discuter autour d'un olivier, libre de rester 3 heures, de manger 2 énormes glaces (ou plus ;)) ou encore de se faire une salade 100% healthy !

Toutes vos envies sont les bienvenues !



Que mange-t-on chez nous ?

Toujours en quête du meilleur rapport qualité-prix, nous vous proposons des formules accessibles, simples et à composer soi-même.

À VOLONTÉ
DANS LES FORMULES REPAS
SOUPE + FONTAINE + DESSERT



LE SALAD'BAR

FORMULE

Salade **12€⁹⁰**

À VOLONTÉ !

Salade **à volonté** à composer parmi + de 50 ingrédients : légumes, féculents, viande, poisson, fromage ...

à assaisonner à la table des saveurs avec huiles & vinaigres et sauces Salad&Co !



LA PLANCHA

FORMULE

PLANCHADE

14€90

Plat chaud cuit au bouillon à la plancha composé d'une portion de protéine au choix (viande, produits de la mer, œuf ou produit végétarien) & accompagnements à volonté (légumes, féculents...)

1. Choisissez vos légumes, féculents et herbes aromatiques
2. Sélectionnez votre protéine préférée
3. Puis ajoutez une sauce ou marinade ! ;)

+3 euros la portion de protéine supplémentaire



LE SALAD'BAR + LA PLANCHA

FORMULE

COMPLÈTE

16€90



FORMULE

GOÛTER

6€90

Dessert et fontaine à volonté
Tous les jours de 15h30 à 17h30



FORMULE À EMPORTER

SALAD & GO

9€90

Salade + Fontaine
ou Soupe + Dessert



photo : @marion_prima



Le produit chez Salad&Co

**Des produits frais bruts, de saison,
sans additifs et découpés sur place**

LE SANS

Nous, on aime les gens SANS à priori, et les produits SANS additif !

Depuis 10 ans et l'ouverture du premier Salad, nous militons pour que les produits soient le plus Brut possible, non assaisonnés préalablement. Nous étions les premiers à proposer des produits sans conservateur ! Ils sont aujourd'hui sans colorant artificiel !

Notre objectif est de bannir les additifs artificiels de l'alimentation, substances dont notre corps n'a pas besoin.

Les viandes sont sans antibiotiques, les fruits sans sucre ajouté et nos sorbets et glace yaourt sont sans matières grasses, bon ça c'est plus pour votre ligne.;

LE BIO

C'est notre priorité pour les années à venir. Nous souhaitons développer nos gammes de bio et provenant d'agriculture raisonnée tout en conservant notre super prix !

Aujourd'hui, nous sommes déjà fiers car toutes les céréales et légumineuses sont BIO, nos huiles d'olive et vinaigre balsamique le sont aussi et une partie de nos légumes proviennent de production raisonnée.

LA FRAÎCHEUR

Nos produits frais sont livrés chaque jour, préparés tous les matins avec amour. Certains produits ont été choisis surgelés, comme les gâteaux pour 2 raisons : nous ne sommes pâtisseries ;) et nous souhaitons qu'ils soient sans conservateur. Et lorsque les produits sont difficiles à travailler pour nos équipes (oignons qui piquent, grains de maïs à retirer...), nous choisissons des conserves ou sous vide. Dans les 2 cas, les ingrédients conservent tous leurs bienfaits.

Les soupes faites maison cuisinées par nos équipes ont le même goût que celles de votre grand mère.

Quand à nos jus de fruits frais, ils sont pressés minute afin de conserver toutes les vitamines et sortir du restaurant en forme !

DE SAISON

Nous avons choisi de supprimer certains produits afin de ne proposer que des fruits et légumes de saison. C'est fini les tomates à Noël !

Pour toutes les raisons que l'on connaît, tant pour le goût que pour notre belle planète, il est plus raisonnable de consommer "de saison".



Quelques photos de la tribu...

Du côté
de nos fans Insta 



#saladandco





Une équipe bonne humeur !



Des ateliers organisés

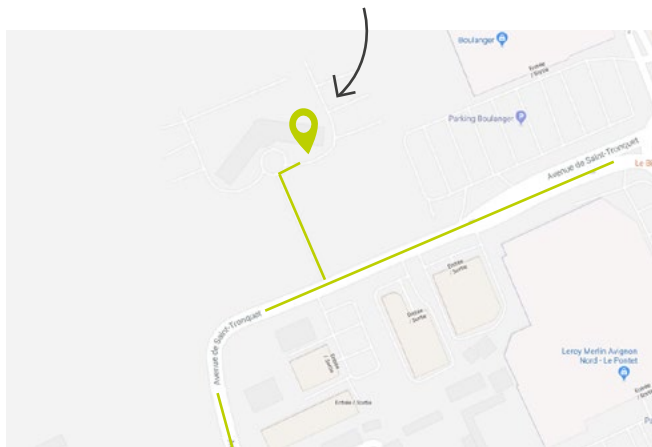




**Vous avez des questions ?
N'hésitez pas à me contacter !**

Maurine NOWICKI
hello@saladandco.fr

Salad&Co Le Pontet
Pôle restauration « Les Terrasses des saveurs »
641 avenue de St Tronquet
84130 LE PONTET



SALAD & CO

Le goût d'être libre

www.saladandco.fr



Salad&Co



salad_and_co