Bienvenue dans un monde de différences

CAFÉS & SOLUTION OF SOLUTION O

Le petit déjeuner de Philomène

Et si vous réinventiez votre petit déjeuner...

A l'hôtel, 95 % des clients prennent un petit déjeuner. Ils recherchent une prestation différente de celle qu'ils préparent à la maison. Le petit déjeuner à l'hôtel doit être une fête!





Votre offre bar

- Machine à café adaptée (dosette ou grain),
- Coffrets de thés et infusions pleines feuilles présentant un choix de plus de 30 variétés,
- Fleurs de thé,
- Chocolat pures origines,
- Sucre et gourmandises,
- · Arachides et mix apéritif,
- Mini bonbons d'accueil, mix de 6 variétés.



Votre offre pause séminaire

Solution café et jus de fruits, en totale autonomie

- Sucre et gourmandises,
- Coffrets de thés et infusions pleines feuilles présentant un choix de plus de 30 variétés,
- · Cakes au chocolat ou aux fruits,
- Compotes et fruits au chaudron.

Machine multi-produits

10 sélections de boissons chaudes 4 Bacs : grande capacité Autonomie et tranquillité

- Programmation et réglage de chaque recette,
- Touches disponibles en multi langues,
- Débit : 80 à 100 boissons par jour.



et votre solution boissons vous suit partout!

Proposez vos petits déjeuners sur la terrasse...





Les Céréales de Philomène



une réelle valorisation du service.

Des céréales rigoureusement sélectionnées et enrichies de vrais morceaux de chocolat et de fruits secs.

carton de 4 poches



Corn





Boucles au



de miel



Crunchy aux fruits



Crunchy au chocolat



multifruits

Les Cakes de Philomène

Sachet individuel carton de 90

• Fruits confis



Les Fruits secs de Philomère



Figue





Abricot



Mix énergie

Les Fruits mijotés au Chaudron de Philomène

De délicieux fruits mijotés au chaudron, Pour un moment de gourmandise savoureuse.



Pomme myrtille



Pomme abricot



Poire



Pomme

- Pomme carton de 72
- Mix carton de 72 (3 x 24) Pomme myrtille Pomme abricot Poire



Des confitures savoureuses contenant 50 % de fruits EXTRA, élaborées à partir de fruits entiers. Une présentation soignée, « à l'ancienne », en parfaite cohérence avec la qualité de nos produits.

Malgré les préoccupations environnementales, 78 % des clients à l'hôtel préfèrent des produits emballés individuellement.

Le Chaudron de Philomène - 50 % de fruits EXTRA

Proposez une offre de 10 variétés en pot verre 28 a carton de 80

- Fraise Abricot
- Mandarine Orange amère
- Pêche Mirabelle Cerise Figue
- Framboise Myrtille

Les Confitures de Philomène - 50 % de fruits EXTRA

Pot verre 28 g - assortiment de 4 parfums carton de 96

• Fraise - Framboise - Abricot - Cerise

Coupelle plastique - assortiment 5 parfums carton de 400

Fraise - Abricot - Orange - Cerise - Fruits rouges

La Pâte à tartiner de Philomène Coupelle 20 g carton de 120

Le mini pot de Nutella Pot verre 20 g carton de 64



Les Confitures de Philomène - 45 % de fruits EXTRA

Pot verre 400 g carton de 12

- Fraise
- Myrtille
- Abricot
- Fruits rouges

Sceau de 3 kg

- Fraise
- Fruits rouges
- Abricot
- Myrtille

Le Rucher de Philomène

Pot verre 28 g

- Miel de fleurs miel crémeux carton de 80
- Miel liquide carton de 48

Coupelle plastique 20 g

Miel liquide carton de 100

Distributeur 340 g

Miel d'acacia carton de 12



Le chaleur. La cuisson est ainsi homogène, elle préservente la conductivité exceptionnelle Le chaudron en control Le chaleu^{r. La} de la chaleu^{r. La} de la chaleu^{r. La} de la chaleur. La préserve l'arôn de la texture des fruits et elle évite la caramélisation des sucres. et la texture





80 % des clients consomment un jus de fruits au petit déjeuner à l'hôtel ! (40% à domicile). Si le jus d'orange reste l'incontournable, le consommateur apprécie un large choix de saveurs.

Offrez à vos convives un réveil fruité et vitaminé. Des produits de qualité 100% teneur en fruits. FOLLIET vous propose des solutions professionnelles intégrées, produits et machine.



Pur jus d'orange pressé



Pur jus multivitaminé



Pur jus de pomme trouble non clarifié



Jus de pomme



Jus d'orange non pulpé



Pamplemousse



PALMERA

- Pur jus de fruits à base de concentré,
- 100% teneur en fruits,
- Branchement au réseau d'eau,
- Capacité 3 bibs de 5 litres soit 90 litres.



Frigo NOSH

- · Jus de fruits prêt à boire,
- Capacité: 2 bibs de 10 litres,
- Machine autonome.



Carafes



Dispenser





Le Sirop d'Érable de Philomène

Pur Sirop d'érable

Canada Grade A Ambré,
Goût Riche
Bouteille verre 250 ml
carton de 12

Le Sucre de Philomène





Le plateau de courtoisie En chambres

- 2 sticks solubles Arabica et 2 sticks DK ou dosettes compatibles Nespresso,
- · 2 sachets de thé,
- 2 sachets d'infusion,
- 4 sucres buchettes,
- 4 gobelets (10 cl et 25 cl),
- · 2 spéculoos,
- 2 gourmandises.





Les produits d'accueil sont plébiscités par les clients.

79 % des clients trouvent qu'ils sont une des dernières originalités de l'hôtellerie. 90 % aiment les découvrir dans leur chambre, même si tous ne les utilisent pas, quitte à les emporter.

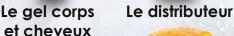
FOLLIET a créé sa ligne Le Bain de Philomène

Une fragance subtile d'extraits biologiques de thés noirs et d'orange amère.

Un conditionnement élégant et design, rassurant et cocooning, tube noir et étiquette kraft.

- Testé cliniquement,
- sans paraben,
- sans BHT,
- Végan friendly,
- Nickel tested.









Le savon

Le shampoing



Maximisez votre TAUX DE PRISE

FOLLIET met à votre disposition les éléments pour guider vos consommateurs vers votre salle de petit déjeuner.

Près de **80** % de la clientèle préfèrent **le service en buffet**, mais ils ne sont pas pour autant des serveurs adroits, c'est pourquoi **FOLLIET** a développé des **ustensiles de service** adaptés.

A Chambéry, **le 24 juin 1880**, Claude et **Philomène Folliet** décrochent pour la première fois «les lourds volets de bois de leur épicerie» installée en bordure de la place Saint Dominique.

> Ils y proposent de l'huile en bidon, du vin au tonneau et ils grillent du café dans un grilloir en tôle chauffé au charbon de bois.

Pendant plus de 60 ans, **Philomène Folliet** accompagne le développement de la Maison Folliet par la création d'un réseau de magasins, la livraison des clients par le train ou par le car et l'investissement dans un torréfacteur électrique.



93% des clients sélectionnent les hôtels où séjourner via le Net, en se basant notamment sur l'avis et les photos des clients. Le petit déjeuner, prolongement logique de la prestation « chambre » est vivement et largement commenté par les internautes.

Le petit déjeuner doit être **particulièrement soigné** car il est le **dernier souvenir** d'un séjour et un élément décisif dans **l'image** que le client gardera de l'hôtel.

Le petit déjeuner doit être une source de rentabilité pour votre établissement, une belle offre aura un impact certain sur le taux d'occupation de votre hôtel.

C'est pourquoi, FOLLIET a créé « Le Petit Déjeuner de Philomène ».

Des produits savoureux et qualitatifs,
adaptés aux contraintes des professionnels de l'hôtellerie.

Pour le plus grand plaisir et la satisfaction de leurs convives...

