

VU SUR

## Savours & Co

Plus de 12 000 lecteurs décideurs chaque semaine

SNACKING

L'HEBDOMADAIRE DIGITAL B2B DE REFERENCE DES PROFESSIONNELS EN BOULANGERIE SNACKING  
SANDWICHERIE RESTAURATION RAPIDE RESTAURATION A THEME TRAITEUR RHD CHR GMS

## COMATEC® lance un grand défi pour fêter ses 20 ans !

### *Vaisselle Restauration*

Pour ses 20 ans, COMATEC® a lancé un défi à sa clientèle de Chefs de renommée internationale : proposer une recette inédite en s'inspirant d'un des conteneurs phares de leur choix. Le résultat est à la hauteur de l'événement : parmi les propositions toutes aussi séduisantes les unes que les autres, une vingtaine ont été sélectionnées (9 Chefs français et 13 internationaux). Tous les mois, de septembre à décembre, ces recettes sont dévoilées sur [www.comatec.fr](http://www.comatec.fr). Les 5 premières sont déjà en ligne (notre photo « Délice tropical » sur son assiette Textura et décor Karo + d'Olga Chilikina, Chef pâtissier du Marriott Grand Hôtel Moscou, Russie). Une manière élégante de rendre hommage à la créativité et à la fidélité des Chefs et d'offrir en retour à tous les clients de quoi faire briller leurs fêtes. Ses clients sont les professionnels de la restauration gastronomique, les traiteurs, les organisateurs d'événements, l'hôtellerie, la restauration rapide, ou encore le catering aérien. Créée en 1994 par Jean-Marc Fau, COMATEC® est la première société à avoir proposé, en France et à l'international, une vaisselle à usage unique alliant design raffiné, fonctionnalité et une fabrication tout cela Made in France (90 % des produits).



RETROUVEZ NOUS SUR

**WWW.COMATEC.FR**

& SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



@Comatec



@ComatecPackagin