

DÉJEUNERS AU BUREAU

Le déjeuner de votre équipe, préparé et livré au bureau.

Une entrée, un plat cuisiné livré chaud et un dessert par personne,
au choix sur notre carte.



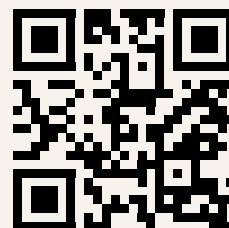
Visuel d'illustration ; présentation et portions non contractuelles.

14,90 € TTC

13,55 € HT · TVA 10 %

par personne, livraison incluse dès 5 boxes

Minimum 3 boxes. Livraison 15 € TTC (13,64 € HT) pour 3 ou 4 boxes, offerte dès 5.
Snacks en supplément. Commande avant midi pour le prochain jour ouvré, selon
disponibilité, adresse et créneau confirmés.



Demander un essai entreprise

fresoa.fr/essai

LIVRAISONS RÉGULIÈRES

Votre entreprise organise. Chacun choisit son déjeuner.

Nous mettons en place votre rythme de livraison et votre espace collaborateurs. Chaque personne retrouve ses boxes à composer sur app.fresoa.fr.

1. Nous préparons votre fonctionnement

Nous définissons avec votre entreprise les jours de livraison, les sites, les participants et le nombre de boxes.

2. Vos collaborateurs accèdent à leurs repas

Ils se connectent selon l'un des trois modes ci-dessous, puis choisissent une entrée, un plat et un dessert pour chaque box prévue.

3. Chacun compose avant la clôture

Les choix sont ouverts plusieurs jours à l'avance pour les livraisons programmées, jusqu'à la veille avant midi selon le calendrier convenu. Chaque box affiche sa date et son heure limites.

Trois modes d'accès, au choix de votre entreprise

Code entreprise + annuaire

Le collaborateur saisit le code de l'entreprise, puis sélectionne son profil ou son poste dans l'annuaire configuré.

Code entreprise + code collaborateur

Le collaborateur renseigne les deux codes. Ce mode renforce le contrôle de l'accès individuel et la confidentialité.

Code personnel collaborateur

Chaque personne utilise directement son propre code, sans sélectionner son profil dans un annuaire.

L'espace de vos collaborateurs

PILOTAGE ET AUTRES PARCOURS

Un cadre pour l'entreprise. Un parcours pour chaque usage.

Votre espace coordinateur

Le décideur ou coordinateur suit les livraisons et les compositions, repère les repas restant à choisir et peut relancer les collaborateurs concernés.

Vous gardez la maîtrise des volumes

Vous définissez avec FRESOA les jours, les participants et le nombre de boxes par livraison. Les plafonds par jour ou par commande sont paramétrés selon le fonctionnement retenu ; leur gestion dépend du profil de votre compte.

Commande ponctuelle ou compte autonome

Pour une réunion ou un déjeuner occasionnel, vous regroupez les choix et composez les boxes. Sur le site public : récapitulatif, puis paiement sécurisé Stripe. Un compte autonome peut aussi être configuré avec ses modalités de facturation et de débit.

Vous revendez les repas ? La marque blanche est possible.

Coworking, formation, accueil de clients ou événement : nous pouvons mettre en place un espace revendeur en marque blanche. Vous centralisez les commandes et définissez votre prix de revente ; FRESOA prépare et livre. Tarifs d'achat, minimums, livraison et règlement sont précisés dans votre partenariat.

Quel que soit le parcours, vous vérifiez les compositions, la date, le lieu de remise et le total avant validation. Les conditions du compte entreprise ou partenaire sont distinctes de celles du site public.

Construire le fonctionnement de votre entreprise

LA CARTE · EXEMPLES DE PLATS

Des plats qui donnent envie.

Six exemples de notre carte. Les plats Daily sont livrés chauds.

Chaque collaborateur choisit selon ses envies et les recettes disponibles.



Cuisse de poulet rôtie, pommes grenailles



Bœuf bourguignon, pommes de terre



Curry coco de poulet



Lasagnes bolognaïses



Penne quatre fromages



Sauté de porc caramel, riz

Visuels de recettes à titre d'illustration, sélectionnés pour leur rendu réaliste. Ils ne constituent pas des photographies de portions effectivement livrées. Recettes selon disponibilité.

LA CARTE · ENTRÉES ET DESSERTS

Une entrée pour commencer. Un dessert pour la pause.

Une box complète, avec des choix qui peuvent être différents pour chaque personne. Consultez les fiches à jour avant de valider vos repas.

LES ENTRÉES



**Carottes râpées
citron-sésame**



Œufs mayo Fresoa



Taboulé aux herbes

LES DESSERTS



Canelé bordelais



Brownie chocolat



Salade de fruits frais

Ingrédients, allergènes et informations utiles

Chaque recette présente ses ingrédients, ses allergènes déclarés et ses valeurs nutritionnelles indicatives. Un choix végétarien ne garantit pas l'absence d'allergènes ou de traces. Pour une contrainte particulière, échangeons avant de confirmer les repas.

Visuels d'illustration. Présentation et portions non contractuelles.

Voir toute la carte et les informations alimentaires

L'EXPÉRIENCE FRESOA

De la cuisine à votre bureau, nous prenons le relais.

Depuis 2011

Une expérience en cuisine

15 ans et plus

Dans la restauration

16 500+

Repas servis en 2025

FRESOA s'appuie sur l'activité de restauration et le laboratoire de Paris 16e à l'origine de la marque : plus de quinze ans d'expérience et plus de 16 500 repas servis en 2025.

Préparation et livraison sans sous-traitant

Nous assurons directement la préparation et la livraison des repas, avec une équipe qui connaît le service et votre organisation.

Livraisons 100 % électriques

Nos livraisons sont effectuées en véhicule électrique. Nous organisons les remises par adresse et créneau convenus.

Des emballages en kraft, moins de plastique

Nous utilisons des emballages en kraft et limitons le plastique autant que possible. Les contenants sont choisis selon l'usage alimentaire et les besoins de protection des recettes.

La qualité se vérifie au déjeuner

Plats livrés chauds, compositions identifiables, informations alimentaires et étiquetage : votre premier déjeuner permet d'évaluer le goût, les portions et la réception. Suivez les consignes des produits pour la consommation et la conservation.

Découvrir notre cuisine et nos engagements

Un prix clair. Le budget livré en un regard.

Une box : 13,55 € HT / 14,90 € TTC

Une entrée, un plat cuisiné livré chaud et un dessert. TVA 10 %. Minimum public : 3 boxes. Snacks en supplément.

Pour votre déjeuner ponctuel

Personnes	Repas TTC	Livraison TTC	Total HT	Total TTC
3	44,70 €	15,00 €	54,27 €	59,70 €
4	59,60 €	15,00 €	67,82 €	74,60 €
5	74,50 €	Offerte	67,73 €	74,50 €
10	149,00 €	Offerte	135,45 €	149,00 €

Livraison public : 13,64 € HT / 15 € TTC pour 3 ou 4 boxes, offerte dès 5. Les totaux HT ci-dessus sont calculés à partir du total TTC avec TVA 10 %, puis arrondis au centime ; l'arrondi peut différer du cumul des prix unitaires HT affichés.

Pour vos livraisons régulières

Le rythme, les volumes et le fonctionnement sont définis avec votre entreprise. Le devis ou le contrat précise les conditions applicables, les modalités de facturation et le règlement.

Pour votre compte ou votre partenariat

Vérifiez le total, les frais de livraison et la date de facturation ou de débit dans votre espace. Les conditions partenaires peuvent différer du prix public.

Conditions de commande et de règlement

ESSAI ENTREPRISE

Faites goûter FRESOA avant de décider.

Jusqu'à 5 boxes offertes

Livraison offerte

Un échange d'environ dix minutes pour recueillir les retours.
Sans engagement de contrat.

Pour quelles entreprises ?

Un seul essai par entreprise, avec cinq boxes maximum et la livraison offertes. Réservé aux entreprises d'Île-de-France qui envisagent des livraisons régulières ou souhaitent proposer nos repas à leurs collaborateurs ou clients.

Comment se déroule l'essai ?

Vous indiquez votre adresse, le contact sur place et la période souhaitée. Nous confirmons les disponibilités, la date, le créneau et les compositions. L'équipe goûte les repas, puis nous échangeons sur le goût, les portions et la réception. Aucun paiement n'est demandé pour cet essai offert confirmé.

La demande ne réserve pas automatiquement une livraison et ne déclenche pas de contrat récurrent.

Demander votre dégustation

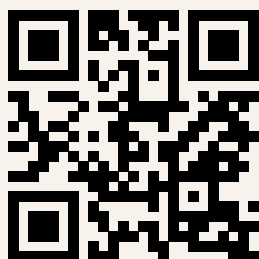
www.fresoa.fr/essai

Steven WANG

Co-Fondateur - FRESOA

steven@fresoa.fr

+33 7 63 51 81 37



Events et Fresh : prestations complémentaires définies sur devis.