

L'Affiliation : **La recette vers le succès**

Pourquoi ? Pour qui ? Comment ?

Approuvée par l'Aile & la Cuisse



L'AILE & LA CUISSE

Le respect d'un savoir-faire

Suggestions du jour

AU MENU

- ◆ Qui sommes-nous ?
- ◆ La bande des épicuriens / nos établissements
- ◆ Avis clients
- ◆ Notre stratégie
- ◆ Chiffres clés
- ◆ Nos ambitions et nos engagements
- ◆ Nos offres commerciales
- ◆ Contact

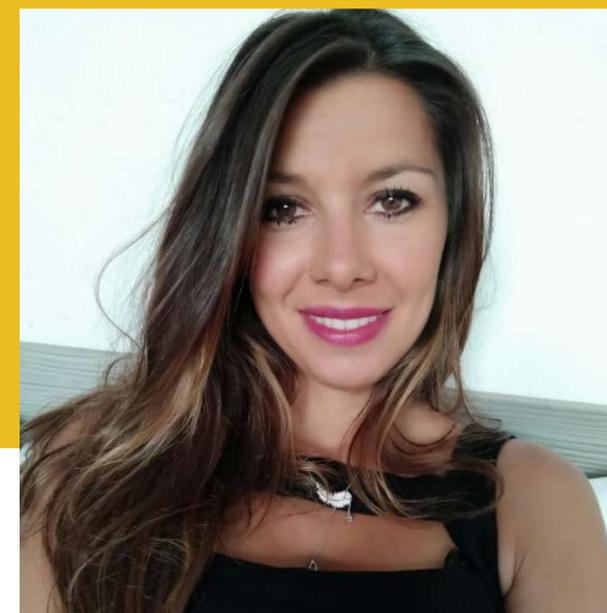


Une communauté de passionnés, experts dans leurs domaines



Dominique Michelon

Directeur du groupe
A&C



Elodie Correia

Assistante de direction



Dominique Michelin

Directeur du groupe A&C

C'est le garant du label A&C. Il sera votre contact direct, vous challengeant sur l'expérience culinaire, le bien-être de votre équipe et aussi sur la gestion, la rentabilité et plein d'autres sujets. Simple, efficace, et dévoué Dominique vous accompagnera pour rendre votre projet durable.



Elodie Correia

Assistante de direction

Elodie allie dynamisme et motivation pour vous assister dans les moindres détails de votre activité. Souriante, dynamique et motivée, elle est votre interlocutrice et vous aidera pour toutes les questions du quotidien.



La bande des épicuriciens

Le respect d'un savoir faire

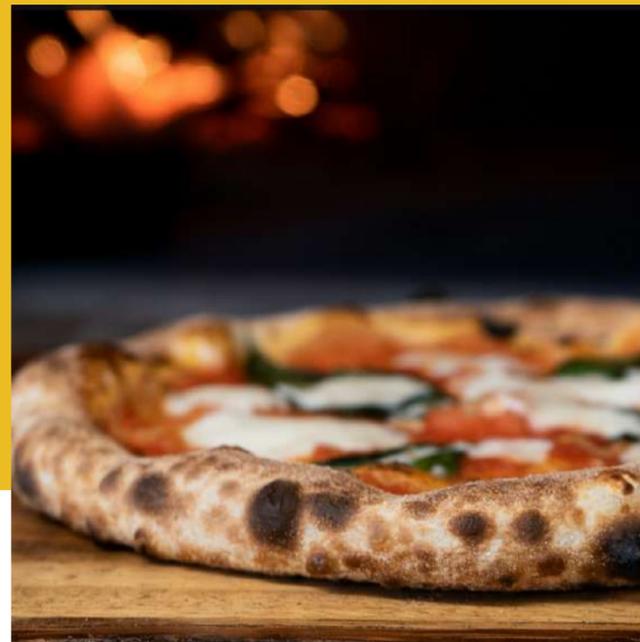


Nos établissements



Bistrot Orcia

Cuisine de produits frais et locaux



Arcadius

Brasserie à l'italienne
revisitée avec une French
Touch



Un gone à Paris

Bistronomie Lyonnaise

Nos établissements



Au bonheur du jour

Traiteur

Maison Oppoca

Hôtel 4 ★ restaurant
Qualité Tourisme 2023

Avis clients



Bistrot Orcia

4.5 étoiles, 745 commentaires

BISTROT
ORCIA
Croix Rousse

“Cadre très convivial, cuisine délicieuse aux saveurs exceptionnelles. Certainement le meilleur repas que j’ai mangé jusqu’à présent. Des options végétariennes très appréciées pour les entrées et les plats ! Une nouvelle adresse testée et approuvée, c’est sans l’ombre d’un doute que je reviendrais !”



Un gone à Paris

4.8 étoiles, 117 commentaires

Un Gone
— à Paris
BISTRONOMIE LYONNAISE

“Excellent dîner avec un accueil très chaleureux. Les plats étaient excellents et copieux, nous reviendrons sans hésiter !”



Au bonheur du jour

4.9 étoiles, 51 commentaires


Traiteur
AU BONHEUR
DU JOUR

“Première expérience, c’était parfait! J’avoue que je me suis laissée tenter grâce aux très bons avis. Alors je fais de même... Très bon accueil téléphonique, échanges parfaits et tous les invités ont trouvé que c’était très très bon! Quoi demander de plus? A très bientôt sans hésiter! Véronique”

Avis clients



Maison Oppoca

4 étoiles, 350 commentaires



“Des amis et moi sommes venus pour nous restaurer et clôturer nos merveilleuses vacances dans la région. L'établissement nous a permis de les achever formidablement !

Les ingrédients étaient de qualité, frais et donnaient une beauté et un goût incomparables aux plats. Je parle bien là de l'entrée et le plat de résistance. Un réel délice qui ne laisse absolument pas penser que le dessert peut être si succulent, si supérieur. J'ai pris, et je remercie mon indécision de m'avoir mené à ce choix, le gâteau basque; que dis-je ! le gâteau divin tout droit sorti d'un nuage de volupté culinaire. C'était... Ah ! Merveilleux ! Fantastique ! C'était une des meilleures pâtisseries que je n'ai jamais mangées. Le palais en gardera un souvenir éternel. Merci à la Maison Oppoca ! Je ne peux que la recommander !”

Arcadius

3.7 étoiles, 798 avis



“Nous sommes venus déjeuner entre collègues jeudi midi au restaurant. J'ai rarement mangé des raviolis aux cèpes aussi bonnes. Les beignets de légumes sont aussi exceptionnels. Le service est rapide et le personnel très souriant ! Je reviendrai 😊”

Un accompagnement pour réaliser vos ambitions



Phase 1

Accompagnement au démarrage de votre projet

Phase 2

Conseil et support au développement de votre activité

Phase 3

Développement de vos ambitions





1171

avis 5 étoiles

3

titres Maître Restaurateur en
cours avec l'Aile & la Cuisse

100 000

clients en 2023

Nos ambitions et nos engagements

LA CUISINE RÉGÉNÉRATIVE

Soucieux de l'environnement, de la planète, de notre santé et dans une démarche éco responsable, A&C a développé un menu régénératif : de la production de la matière première chez l'agriculteur à sa consommation par le client.

Un menu complet qui contribue à la biodiversité, sans pesticide à la lutte contre l'érosion en assurant la régénération des sols, la qualité de l'air et de l'eau, tout en assurant les meilleures qualités gustatives et nutritives pour l'homme : Un bilan carbone négatif.

Ce menu est proposé sur les cartes dans chacun de nos restaurants.





Nos offres commerciales

	Plat du jour	Entrée - Plat	Entrée - Plat - Dessert
Accompagnement ouverture	✓	✓	✓
Développement CA	★	★ ★	★ ★ ★
Identité, communication et marketing	Utilisation du label* *	★ ★ ★	★ ★ ★
Conseil - Pilotage		★ ★	★ ★ ★
Back Office (RH / Juridique / Achats / Hygiène - Qualité / Travaux)			★ ★ ★

Document non contractuel, voir détails dans les conditions générales

*Utilisation du label autorisée sous conditions

"Unis dans notre engagement, nous collaborerons étroitement pour bâtir l'avenir..."

Devenons partenaires !

CONTACTEZ-NOUS

Dominique Michelin

 Siège
17 rue Duquesne, 69006 Lyon

 Téléphone
06 76 96 69 61

 E-mail
recrutement@ailecuisse.com

 Site internet
www.ailecuisse.com

