



Chef Willard

Bienvenue dans nos cuisines,
bienvenue dans votre cuisine!

SOLUTIONS ALIMENTAIRES ADAPTÉES
POUR VOTRE ENTREPRISE

BREF HISTORIQUE

Chef Willard



Sa rigueur, il l'acquiert en tant que plongeur démineur au sein de l'armée Canadienne.

Sa passion, se développe en tant qu'étudiant à l'ITHQ, cuisinier et chef cuisinier dans les grands restaurants de Québec et Montréal, de renommée internationale, et en tant que chef traiteur lors d'événements spéciaux.

Sa bienveillance, il la développe en tant qu'étudiant en nutrition, en tant qu'enseignant de cuisine au secondaire et en tant que chef consultant.

Entrepreneur depuis bientôt 15 ans, il a su modeler au fil de ses 30 ans d'expérience dans le domaine alimentaire une solide expertise à tous les niveaux de ce secteur. S'adapter et s'avoir s'entourer sont ses plus grands atouts.

Artiste, il crée continuellement selon les réalités et sait faire une œuvre.

La COVID en fut une de ses plus belles.

Il transforme un service événementiel prospère, en service de prêt-à-manger disponible dans plus de 15 points de service, en service dédié complètement aux résidences et ce en 2 ans seulement.

Imaginez une cuisine centralisée de 7000 pieds carrés à la fine pointe...

Imaginez une brigade complète de chefs diplômés et chevronnés...

Imaginez deux livraisons par semaine pour une solution complète...

Nous sommes prêts!

Notre vision est de devenir le fournisseur de référence en solutions alimentaires pour les institutions tout en générant des emplois de qualité où l'humain sera toujours au cœur de nos préoccupations.



NOTRE MISSION



Bienvenue dans notre cuisine,

Nous sommes une équipe de chefs et cuisiniers totalisant plus de 100 ans d'expérience! Nous sommes dévoués à vous aider dans votre mission de bien nourrir votre clientèle. Que ce soit pour un service de consultation, d'une situation d'urgence, d'un besoin temporaire ou encore pour une solution complète qui couvre l'ensemble de tous les repas de la semaine, nous possédons l'expertise afin de répondre à vos besoins.



**NOUS
CONTACTER**

Téléphone : 819-979-1660
@ : info@danywillard.com
www.danywillard.com

A propos de **NOS VALEURS**



Rigueur

Nous sommes très fier de notre travail, nous apportons un souci du détail dans toutes les étapes de nos plats cuisinés. Nous travaillons fort, nous sommes ponctuels, fiables, il est résulte un produit de qualité exceptionnelle.

Équité

Nous sommes préoccupés à vous offrir un produit dont le prix est juste, cela aidera dans votre budget. Ce qui est bon pour vous l'est aussi pour nous, nous avons de belles conditions et nous recherchons un échange équitable avec vous.

Bienveillance

Peut-être notre plus grande valeur, nous prenons soin de nous, de nos familles, de nos collègues, de nos partenaires, de nos clients, de notre environnement.

Solutions sur mesure

CONTACTEZ-NOUS



REPAS FRAIS ET NUTRITIFS

200g ou 400g

Nous adaptons les portions en fonction de votre clientèle, que ce soit nos aînés, des jeunes enfants ou encore des travailleurs.



UN MENU VARIÉ

Plus de 200 recettes

Avec une rotation de 6 semaines notre menu est tout sauf monotone. Tout est fait maison, soupes, desserts, légumes frais.



LIVRAISON SÉCURITAIRE

Montréal, Québec, Sherbrooke, Trois-Rivières

Livraisons deux fois par semaine, véhicules réfrigérés, livreurs professionnels, chaîne de froid respectée avec rigueur.



FACILE À UTILISER

Au four à 325!!!

Une heure avant le service vous enfournez vos plats à 325. La pellicule résistante à la chaleur permet de préserver l'humidité.



ÉCO-RESPONSABLE

Aluminium recyclable à l'infini

Nos contenants en aluminium permettent de chauffer les plats sans tracas. On rince, et hop au recyclage, moins de vaisselles.



ALLERGÈNES

Grandes étiquettes faciles à lire

Date de fabrication, péremption, ingrédients, instructions de cuisson, allergènes, tout y est selon les directives du MAPAQ.



DES CHEFS D'EXPÉRIENCE

100 ANS!!!

Nos 10 chefs diplômés comptent plus de 100 ans d'expérience combinés. La passion et le cœur à l'ouvrage sont toujours présents.



ATELIER UNIQUE

7000 pieds carrés

Nos cuisines sont uniques en Mauricie, avec une capacité de 12000 repas par semaine, 4 fours Rational, 5 chambres froides.

Une semaine avec chef Willard

AU MENU



LE PETIT LUNDI

Soupe aux légumes

DINER

Pâté mexicain

Purée de patates douces

SOUPER

Tortellinis jambon et brocoli

Pain à l'ail

Gâteau à la salade de fruits



MARDI SANTÉ

Soupe boeuf et nouilles

DINER

Notre poulet TAO

Riz chinois aux légumes

SOUPER

Pâté chinois du jardin

Légumes du jour

Muffin fruits et avoine



MERCREDI TRADITION

Soupe aux pois

DINER

Macaronis à la viande

Légumes du jour

SOUPER

Rôti de porc à l'ancienne

Patates jaunes et légumes

Pouding chômeur



JEUDI TABLE DU CHEF

Soupe à l'oignon

DINER

Médailillon de porc aux pommes

Purée de patates et carottes

SOUPER

Gigot d'agneau à l'ail et romarin

Purée de patates et légumes

Renversé fraises et rhubarbe



VENDREDI CAPITAIN

Chaudrée de courges

DINER

Burger de poulet

Frites maison, salade de chou

SOUPER

Vol au vent aux fruits de mer

Riz pilaf aux légumes

Galette coco-tropicale

Facile COMME TOUT



UN RENDEZ-VOUS



Rien ne vaut une rencontre en bonne et due forme dans votre établissement. Nous écouterons vos besoins afin de mieux vous conseiller.



VISITE ET DÉGUSTATION



Nous sommes fiers de vous recevoir dans notre atelier afin de vous présenter notre équipe et vous faire goûter les plats qui composeront votre menu.



REMISE DU DEVIS



Lors de votre visite vous rencontrerez notre chef qui vous remettra votre devis afin que vous ayez une bonne idée des coûts.



LIVRAISON



Nous effectuons la livraison de nos repas frais deux fois par semaine. À l'aide de nos camions réfrigérés, nos livreurs démontrent un grand professionnalisme.



FORMATION



Un de nos chefs d'expérience se déplacera dans votre cuisine afin de former vos employés sur la façon de travailler avec notre menu.



ÉCOUTE



Nous prendrons le temps qu'il faudra afin de revalider vos choix et d'ajuster la solution dans le but de fournir le produit le plus fidèle possible à vos attentes.



SIGNATURE



Une entente est importante afin de trouver la bonne formule qui sera gagnante pour les deux entreprises, des termes clairs que chacun pourra respecter.