

DOSSIER DE PRESSE

les dîners de *Bérenice*

Vous cuisinez, nous vous livrons recettes, courses, vin, fleurs ...

Octobre 2006

les dîners de Bérénice

Vous cuisinez, nous vous livrons : recettes, courses, vin, fleurs...

EDITO

CONCEPT • COMMANDE • LIVRAISON • CUISINER • TARIFS • SOCIÉTÉ

Comment allier aujourd'hui un planning professionnel ou personnel chargé avec le plaisir de cuisiner pour sa famille et ses amis ?

Le temps nous file entre les doigts et ne nous laisse plus l'occasion de concocter de nouvelles recettes, de rassembler tous les ingrédients nécessaires à leur réalisation, de cuisiner et de trouver le vin et la décoration adéquats.

Bérénice SYLVAIN a créé la société Les Dîners de Bérénice et propose une solution innovante.

Ni traiteur, ni uniquement recueil de recettes, www.lesdinersdeberenice.fr est un site qui permet à l'internaute de cuisiner lui-même un repas délicieux et sophistiqué en se faisant livrer à domicile les recettes, les ingrédients nécessaires à la réalisation des plats, mais aussi le vin, les ustensiles adaptés, la vaisselle, et la décoration de la table.



Les dîners de Bérénice

12/14 rue Jean Baptiste Potin 92170 VANVES
Tel : 01 48 36 86 42 - Fax : 01 46 38 42 47

Contact : **Bérénice SYLVAIN**
berenice@lesdinersdeberenice.fr

Site Internet

www.lesdinersdeberenice.fr

Photos

Vous trouverez de nombreuses photos en libre téléchargement dans la partie presse du site Internet. Nous tenons les autres à votre disposition en haute définition. N'hésitez-pas à nous les demander.

les dîners de Bérénice

Vous cuisinez, nous vous livrons : recettes, courses, vin, fleurs...

EDITO

CONCEPT

COMMANDE • LIVRAISON • CUISINER • TARIFS • SOCIÉTÉ



Découvrez en ligne - www.lesdinersdeberenice.fr - le nouveau concept des Dîners de Bérénice pour gagner du temps tout en régaland vos invités.

Choisissez votre menu parmi les recettes savoureuses de la carte: entrées, plats, desserts. Pourquoi ne pas ajouter à votre choix le vin qui s'accorde avec le plat et la décoration de table ?

Gardez votre temps libre pour le plaisir de cuisiner. Il est désormais possible de préparer un repas raffiné en s'épargnant tous les inconvénients : courses, ...



Recevez chez vous les ingrédients nécessaires à la réalisation de votre dîner, contrôlés, pesés et clairement étiquetés dans le laboratoire de la société.

Cuisinez vous-même le menu choisi en suivant les recettes précises et ludiques imaginées par Bérénice.

Savourez votre dîner et surprenez vos invités !

1

Vous commandez en ligne le **menu que vous souhaitez cuisiner**

2

Nous **faisons les courses** pour vous chez de très bons maraîchers, poissonniers, bouchers

3

Nous pesons, portionnons, emballons tous les ingrédients et vous **les livrons à domicile**

4

Vous cuisinez !

les dîners de Bérénice

Vous cuisinez, nous vous livrons : recettes, courses, vin, fleurs...

EDITO



CONCEPT

COMMANDE

LIVRAISON



CUISINER



TARIFS



SOCIÉTÉ

A chaque saison ses menus !



Que vous soyez deux, quatre, six ou huit couverts, vous pouvez choisir entre cinq entrées, cinq plats et cinq desserts : Menu terroir, menu chic, menu vitamines, menu simplissime ou menu découverte? Alliez les plaisirs, mélangez les expériences, découvrez des associations de saveurs surprenantes!

Pour faire votre choix, consultez les photos, la description des temps de réalisation et de cuisson, mais aussi la façon de s'organiser à l'avance et les différentes étapes de la recette.

En quelques clics la sélection est faite.

Le sommelier, Christophe GILLON, suggère le vin qui accompagne le plat en expliquant les raisons de son choix et propose une sélection de fromages.

N'oubliez pas de commander également sur le site les ustensiles et la vaisselle qui pourraient manquer à la réalisation de la recette ou à la présentation du plat, ainsi que la décoration de table: fleurs, bougies, perles d'eau,...

Zoom

Première visite sur le site. Laissez-vous guider et découvrez la carte illustrée dans la partie Menu du site Internet : www.lesdinersdeberenice.fr



Leslie, 32 ans, Consultante

«Pour moi qui travaille énormément, je passe ma commande en un rien de temps. Je sélectionne les plats que je souhaite cuisiner, ceux qui me font plaisir - et ajoute même parfois le vin, les ustensiles, la vaisselle ou la décoration de table. En quelques clics, mon repas est organisé ! Ensuite, la veille de mon dîner, Bérénice me livre tout ce dont j'ai besoin pour cuisiner.»

les dîners de Bérénice

Vous cuisinez, nous vous livrons : recettes, courses, vin, fleurs...

EDITO



CONCEPT



COMMANDE

LIVRAISON

CUISINER



TARIFS



SOCIÉTÉ

Restez chez vous !



Nul besoin de courir à droite à gauche pour trouver l'épice ou la branche de fleur qui donne toute la constance à votre préparation, de patienter des heures à faire la queue, à essayer d'arriver avant la fermeture pour rassembler tous les ingrédients nécessaires à l'élaboration de la recette. Gardez votre temps et votre énergie pour le plaisir de cuisiner !

En fonction des plats choisis, Les Dîners de Bérénice réalisent, à votre place, les approvisionnements en produits frais chez de très bons maraîchers, bouchers et poissonniers, pèsent tous les ingrédients, les emballent et les livrent chez vous le soir choisi.

Afin de cuisiner en toute tranquillité et de s'avancer dans les recettes, Les Dîners de Bérénice conseillent de se faire livrer la veille du dîner.

Les livraisons sont assurées à Paris et en région parisienne (78, 91, 92, 93, 94, 95).

Zoom

Qualité des produits. La chaîne du froid est respectée grâce au véhicule frigorifique, au laboratoire réfrigéré et aux armoires froides.



Marie-Josée et Daniel, retraités

«Nous recevons beaucoup nos amis, nos enfants et nos petits enfants. Mais nous n'avons ni le temps, ni l'envie, ni l'énergie de courir au quatre coins de Paris pour trouver les ingrédients nécessaires à la réalisation de recettes. Les dîners de Bérénice font les courses pour nous, nous les livrent à domicile et c'est nous qui cuisinons !»

Sybil, 35 ans, maman très occupée

«La livraison à domicile et le fait que tous les ingrédients soient déjà pesés et étiquetés en fonction des plats : cela me fait gagner un temps fou. En plus c'est vraiment très ludique : j'ai l'impression de jouer à la dînette! Quant aux recettes, elles sont faciles et originales... mon mari est ravi et moi aussi.»



les dîners de Bérénice

Vous cuisinez, nous vous livrons : recettes, courses, vin, fleurs...

EDITO



CONCEPT



COMMANDE



LIVRAISON

CUISINER

TARIFS



SOCIÉTÉ

A vous de cuisiner !



Une fois tous les ingrédients livrés, c'est à vous de jouer en suivant les recettes élaborées par Bérénice.

Elle parcourt avec vous les instructions et vous donne ses derniers conseils avant de vous laisser à vos fourneaux.

Bérénice reste même disponible jusqu'à 22h par téléphone si vous rencontrez d'autres difficultés, ce qui n'est encore jamais arrivé !



Faire plaisir à ses amis et à sa famille n'est maintenant plus incompatible avec un emploi du temps chargé.

Zoom

Pour vous, les recettes relèvent toujours du casse-tête ? Pas de panique, celles de Bérénice sont claires, pleines d'astuces et de tours de mains ! Découvrez les anecdotes qui y sont glissées.



Romain, 36 ans, Hôtelier

«J'avais pour habitude d'inviter ma femme au restaurant mais cela manquait souvent de charme et d'originalité. Avec les dîners de Bérénice qui me livrent les ingrédients à domicile et m'accompagnent pas à pas grâce à leurs recettes extrêmement détaillées, je mets très facilement les petits plats dans les grands. Pour ma femme, le chef c'est moi!»

Nicolas, 31 ans, Gérant d'une agence de communication

«Ce fut un repas raffiné et vraiment réussi. Mes invités se sont régalés; ils étaient ravis. Tout s'est très bien passé : les plats originaux et savoureux, l'accords mets-vins, la décoration de table. Et le nec plus ultra : grâce à l'histoire de l'ingrédient principal qui accompagne la recette, j'ai pu ajouter une petite touche culturelle aux discussions.»



les dîners de *Béatrice*

Vous cuisinez, nous vous livrons : recettes, courses, vin, fleurs...

EDITO



CONCEPT



COMMANDE



LIVRAISON



CUISINER

TARIFS

SOCIÉTÉ

Petits prix pour dîners délicieux clés-en-main !



Les tarifs sont les suivants

20€ TTC par personne : entrée, plat, dessert

17€ TTC par personne : entrée et plat ou plat et dessert

La livraison de l'ensemble du repas est de 9,90€ TTC.

Pour les fêtes des tarifs spéciaux seront élaborés notamment dégressifs en fonction du nombre de personnes.



Zoom

Sécurité de paiement. La confidentialité des informations bancaires que vous transmettez via le site à la Société Générale est assurée dans un environnement sécurisé (protocole SSL).

les dîners de Bérénice

Vous cuisinez, nous vous livrons : recettes, courses, vin, fleurs...

EDITO • CONCEPT • COMMANDE • LIVRAISON • CUISINER • TARIFS

SOCIÉTÉ

Créée en mars 2006, la société s'est installée à Vanves (92) et a ouvert son site Internet le 9 mai dernier.

En octobre, Les dîners de Bérénice sont élus «Coup de cœur du jury» du concours régional Cré'Acc 2006, organisé par l'Agence Pour la Création d'Entreprise (APCE) et l'Ordre des experts-comptables Paris Ile-de-France. Ce concours encourage et récompense les créateurs d'entreprises.



Bérénice SYLVAIN, créatrice de la société, a longtemps mené de front menus gourmands et plannings professionnels bien remplis avant de créer sa société dans un domaine qu'elle affectionne: la gastronomie. A 33 ans, elle a travaillé dans l'industrie, la logistique et les télécoms occupant des fonctions commerciales, marketing et de communication.

«Passionnée de gastronomie française et de saveurs méconnues, je me suis souvent dit que le plaisir de réunir, autour d'un bon repas, les personnes que l'on apprécie est de plus en plus difficile dans notre quotidien si stressé. Pourtant quelle joie de régaler nos hôtes, de voir leurs yeux s'écarquiller lorsque vient le moment de l'entrée, de les nourrir de nos attentions. Après des études en Auvergne qui m'ont fait découvrir le sens de l'accueil et de la convivialité, j'ai longtemps mené de front menus gourmands et plannings professionnels bien remplis pour enfin me décider à faire de ma passion mon métier.»

Christophe GILLON, sommelier conseil, a rejoint Bérénice en mai 2006.

«J'ai effectué ma formation dans la sommellerie française travaillant dans des établissements étoilés Michelin, en France et à l'étranger, durant une dizaine d'années. Aujourd'hui, j'occupe, depuis 8 ans, le poste de directeur d'un des plus réputés Bar à Vin sur la place de Paris.

Voici quelques mois, mon épouse et moi avons monté une société de distribution de vins italiens : Arte del Vino afin de promouvoir le vin italien sur les tables françaises et de faire découvrir les trésors cachés de ce magnifique vignoble.»