


Vrai & Bon[®]
par VAL DE LUCE

**UNE GAMME DE PLATS CUISINÉS
INDIVIDUELS EN BOCAUX
(ENTRÉES, PLATS & DESSERTS)**


Fabriqué en France

NOTRE HISTOIRE

Depuis 1981, la Maison Val de Luce est producteur artisanal français de Plats Cuisinés, Foies Gras et Terrines de qualité.

Riche d'un savoir-faire familial né en Picardie, nous vous proposons une cinquantaine de recettes gourmandes et variées en bocaux, élaborées par notre Maître-Artisan Philippe Boucquez.



ENGAGEMENT RSE & QUALITÉ AU COEUR DE VAL DE LUCE

Tous les produits fabriqués par Val de Luce sont sans colorant ni conservateur ajoutés. Ils sont majoritairement issus de producteurs locaux et français, réduisant ainsi l'impact CO2. L'hygiène et la sécurité alimentaire de nos produits sont garantis par la norme internationale ISO 22000. Les bocaux de la gamme Vrai & Bon sont en verre recyclable.

L'entreprise Val de Luce se soucie au quotidien du bien-être de ses salariés et de ses collaborateurs. Elle apporte également une grande importance à leur sécurité et à leur environnement de travail.



- INFO PRATIQUES -



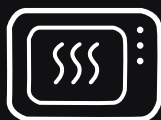
Stockage eco-responsable :
les bocaux se stockent
à température ambiante



Les Plats Cuisinés
se consomment
directement dans le pot



La gamme possède
une Date de Durabilité
Minimale de 4 ans (DDM)



3 min

Le bocal se réchauffe
quelques minutes
au micro-ondes



Recettes gourmandes
élaborées en Picardie
par notre Maître-Artisan



Les commandes
sont expédiées
sous 2 jours ouvrés





NOS VALEURS

L'identité de notre entreprise repose sur ses engagements et ses valeurs fondatrices : l'esprit familial, l'amour du terroir, la passion du produit, la tradition, l'innovation mais aussi la satisfaction de nos clients.



NOTRE MISSION

En phase avec nos valeurs et forts des compétences de l'ensemble de nos collaborateurs, nous voulons être un fournisseur incontournable de solutions de restauration avec notre gamme de plats cuisinés en bocaux.

Nous pensons qu'il est primordial d'apporter des solutions innovantes, qualitatives ainsi que des nouveautés à nos clients, afin de créer une vraie valeur ajoutée pour eux et pour notre entreprise.

*La bonne cuisine
est honnête, sincère
et simple.*



Notre entreprise possède son propre atelier de production dans lequel elle fabrique plus de 50 recettes gourmandes et diversifiées. Elle propose des recettes sous toutes les formes : soupes, salades, mijotés ; ainsi que des recettes veggies et végétales répondant à tous types de demandes clients.



Vrai & Bon.

Vrai & Bon[®]

par VAL DE LUCE

CONTACTEZ-NOUS



Les Canards du Val de Luce
12 rue Jacques Hodin
80110 Thennes



+33 3 22 42 20 31



contact@vraietbon.com

SUIVEZ-NOUS



www.vraietbon.com



www.facebook.com/vraietbon



www.instagram.com/vraietbon

