



C'est bon,
c'est maison



maison RECAPÉ
restaurateur pour collectivités



Notre histoire

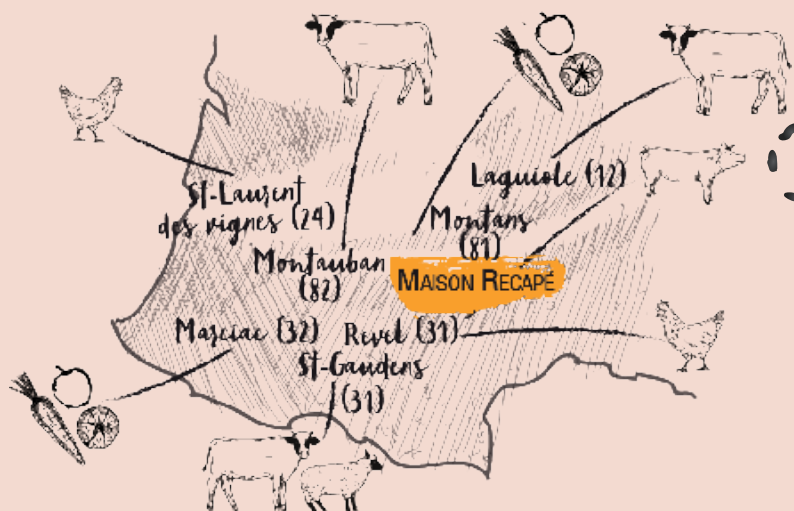
La première boucherie Recapé a été créée en 1945 par M. Recapé, à Lanta (31), au Sud-Est de Toulouse. Reprise par son fils Max Recapé, celui-ci a créé en 1974 la société Recapé afin de poursuivre son développement. En 2002 l'entreprise a développé une nouvelle branche d'activité : la restauration collective; en se différenciant par la qualité des produits et le Fait Maison (**88% de nos plats sont «Fait Maison»**).

Aujourd'hui l'entreprise compte 6 boucheries dans l'Est toulousain ainsi qu'un atelier de découpe de viande de porc et de fabrication de charcuteries, de conserves et de plats cuisinés à Revel (site de 5 000 m² au coeur de l'Occitanie).



Notre terroir

Nous privilégions les circuits courts et travaillons des matières premières de qualité avec des producteurs, abatteurs et transformateurs locaux.



Nous avons créé des filières en partenariat avec nos agriculteurs locaux. En favorisant le local nous limitons notre impact environnemental ; moins de 100 km (pour le porc) et moins de 200 km (pour le boeuf), séparent nos agriculteurs de notre atelier de fabrication.

Nous avons également créé un partenariat d'approvisionnement de **légumes de saison Bio et locaux** (Origine Occitanie : tomates, courgettes, aubergines).



Notre savoir-faire

Notre coeur de métier depuis 1974 est la boucherie charcuterie; dans notre atelier de production nous assurons :

- la découpe secondaire de porc origine Occitanie (pour les sautés, les rôtis, lardons... et nos charcuteries)
- nos charcuteries fraîches (saucisse de Toulouse, merguez saucisse de volaille...)
- nos charcuteries cuites et sèche (terrines de campagne, rosette...)
- nos plats cuisinés (daube de boeuf, cassoulet...)

Aujourd'hui notre savoir-faire va plus loin puisque nous réalisons également dans notre atelier :

- nos propres fonds de sauces naturels, **sans conservateur ni additif**
- nos purées de légumes réalisées avec des pommes de terres fraîches
- nos purées de fruits à partir de fruits BIO d'origine Occitanie
- nos sauces et vinaigrettes (ex: sauce bolognaise avec 25% de boeuf origine Occitanie et race à viande)
- nos médaillons végétaux
- nos plats complets végétariens (ex: paëlla de légumes, couscous végétarien...)

Nos menus

Nos menus sont élaborés et validés par une conseillère en nutrition, en interne selon le plan GEMRCN, le PNNS et la loi Egalim.

Toutes nos viandes sont d'origine France et une majeure partie provient d'Occitanie. Nous veillons également à favoriser la saisonnalité de nos recettes et des fruits qui vous sont livrés.

Pour mieux identifier ces éléments sur nos menus, nous avons mis en place des vignettes :



Nous préparons et cuisinons sur place à partir de matières premières nos entrées, soupes, plats cuisinés (ex: fabrication de notre saucisse de Toulouse et cuisson).



Nous cuisinons certains plats et accompagnements (ex: haricots verts persillés).



Ce sigle nous permet d'identifier tous les produits d'origine Occitanie.



Ce sigle nous permet d'identifier tous les produits ou matières premières Biologiques que nous vous proposons.



Lorsqu'un menu est 100% végétarien nous l'identifions avec ce sigle.

