

PRODUCTION & LIVRAISON DE REPAS
à domicile ou au bureau

On vous dit Tout !



lemarmiton.net

Notre coopérative

pleine de saveurs

1999

Le Marmiton, créé en **1999**, met aujourd'hui à votre service plus de **25** ans d'expertise. Chaque jour, nous préparons et livrons près de **400** repas, avec la même exigence de qualité et d'attention.

2024

Fin **2024**, Le Marmiton a franchi une nouvelle étape en devenant **Le Marmiton Coopérative des Saveurs**. Une entreprise pilotée par ses salariés, sous forme de SCOP (Société Coopérative et Participative), où l'humain et l'engagement collectif sont au cœur de chaque décision.

HUMANITÉ, PARTAGE, PASSION

Ces mots ne sont pas de simples valeurs affichées : ils guident nos actions au quotidien et donnent du sens à notre métier. Nous ne proposons pas seulement un service ou une livraison de repas. Nous sommes à vos côtés, jour après jour, pour vous accompagner avec attention, écoute et confiance.

Les Co-fondateurs



Notre comité des saveurs



Arnaud, Gérant



Saad, R. commercial



Nicolas, Chef cuisinier



Frédéric, R. Service
livraison Nîmes



Laura, R. administrative,
comptable, marketing



Mohamed, R. Service
livraison Carnoux

■ Nos services s'adressent à tous, sans limite d'âge ni de situation : personnes âgées, personnes en perte d'autonomie, actifs, entreprises...

■ Chacun trouve chez nous une solution adaptée à ses besoins.

■ Nous proposons une offre variée, allant des repas du quotidien aux plateaux gourmands, en alliant équilibre, saveur et plaisir.

Les voix du Marmiton

■ **L'accueil téléphonique est le premier lien entre vous et nous**, mais également vos proches et nos partenaires.

■ **Chaque appel est accueilli avec écoute, bienveillance et professionnalisme**, afin de répondre au mieux aux besoins et aux attentes de chacun.

■ **Il permet d'informer, de gérer les demandes du quotidien** (commandes, modifications, suspensions de livraison) et d'assurer une transmission fiable des informations auprès des équipes concernées.

■ **Notre équipe joue un rôle essentiel de proximité et de vigilance**, contribuant à la qualité du service, à la confiance et au lien humain.



Laurie,
Employée administrative



Lindsay,
Employée administrative

Comment commander ?

Comment ça marche ?

1

Je me connecte avec

- mon identifiant et
- mon mot de passe

Sur :

<https://www.espaceclient-lemarmiton.fr>

Contactez-nous pour demander l'accès à votre compte client



2

Je choisis mes repas selon mes goûts, mes envies et mes régimes, via une grille de proposition, je peux accéder également au récapitulatif de mes choix.



3



Le service client reçoit et valide la commande.

4



Confection culinaire adaptée à vos envies.

5



Le livreur me livre directement chez moi.

Par téléphone :
04 84 25 35 71

Par mail :
contact@lemarmiton.net

Via votre espace client en ligne :
<https://lemarmiton.net/>



Notre brigade des saveurs

1

Au cœur de notre service, nos cuisiniers jouent un rôle essentiel.

Ils sont garants :

- de la **qualité**
- du **goût**
- de l'**équilibre**

de chaque repas que nous préparons.



3

Nos menus sont renouvelés chaque mois, en fonction des **saisons**, afin de proposer une cuisine variée, adaptée aux envies et aux besoins de chacun, tout en plaçant le **plaisir et le bien-être** au centre de l'assiette.

2

Une fois les **inscriptions validées** et les **commandes enregistrées**, ils prennent le relais pour **élaborer des plats savoureux et gourmands**, en travaillant chaque jour avec des **produits frais et de qualité**, soigneusement sélectionnés.



Nicolas,
Chef cuisinier



David,
Chef cuisinier



Geoffrey,
Cuisinier



Antony,
Commis de cuisine

Nos repas quotidiens

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous avons imaginé une expérience à votre image :

3 formules déclinées en 3 menus savoureux.

ou **1 plat unique** | **+ 1 goûter** | **+ option repas mixé**



Formule midi

Entrée
Plat principal
Fromage
Dessert
1 pain (140g) inclus



Formule midi soir

> La formule **MIDI**
+ une soupe maison
+ un dessert lacté



Formule midi soir PLUS

> La formule **MIDI**
+ une soupe maison
+ un dessert lacté
+ accompagnement
(quiche ou tarte ou gratin)



Nos plateaux gourmands

Cinq plateaux repas, cinq créations gourmandes, de l'authentique au surprenant, chaque bouchée est une invitation à déguster.



Soleil & tradition



L'inattendu



Terre & prestige



Végétarien



Dolce vita



Mimumum de commande

- 5 plateaux identiques.

Frais supplémentaires

- Selon la zone de livraison.

Accompagnements

- Bouteille d'eau (50cl),
demi-baguette & kit couvert.

Délais

- Délais de 72h, avant 12h.
- Contacter le service client :
04 84 25 35 71

Information et commande

- Sur notre site internet
- Service client :
04 84 25 35 71

Où livrons-nous ?



Hérault (34), Gard (30),
Bouches-du-Rhône (13),
Vaucluse (84), Var (83).

Contactez-nous :
04 84 25 35 71
contact@lemarmiton.net



Le Marmiton prend soin de la planète !

- Nous sommes investis pour un impact positif sur l'environnement et vous livrons vos repas dans des barquettes alimentaires en plastique recyclables, conformes aux normes européennes.
- Elles conviennent aussi bien aux aliments chauds à réchauffer qu'aux préparations froides.
- Pour allier praticité et respect de la planète, vos repas sont transportés dans des sacs réutilisables.

Vos livreurs du quotidien

Chez Le Marmiton, la livraison fait partie de notre engagement quotidien pour vous faciliter la vie.

Quand et comment ?

- Nos livreurs passent chaque jour pour vous apporter vos repas, directement à votre domicile ou sur votre lieu de travail, selon vos besoins et vos habitudes.
- Chaque livraison est réalisée avec soin. Nos livreurs veillent à ce que vos repas arrivent frais et prêts à déguster.
- Au-delà de la livraison, nos livreurs sont aussi un point de contact chaleureux. Ils peuvent répondre à vos questions, recueillir vos remarques.

Nos pôles livraison sont pilotés

par deux secteurs

Nîmes et Carnoux



Frédéric,
R. Service livraison
Nîmes



Mohamed,
R. Service livraison
Carnoux



Jean-Marc



George



Franck



Sandra



Luc



Esraa



Jean-Pierre



Salloum





Contactez-nous :

Le Marmiton
Coopérative des Saveurs 

 **04 84 25 35 71**

 **contact@lemarmiton.net**

Retrouvez nous :

 **Sur nos réseaux :**



 **Sur notre site internet :**
www.lemarmiton.net

SIÈGE SOCIAL :
85, rue Henri Moissan
30900 Nîmes
SIRET : 93496931200032
CODE APE : 5621Z

CRÉATION GRAPHIQUE : AM-GRAPHIC.FR
PHOTOGRAPHE : CINDY FILIPE

