



PLATS CUISINÉS

# PATRICK VERRIERE TRAITEUR



Plats cuisinés



## ⊙ LE SECTEUR

Activité : fabrication de plats cuisinés

Code NAF : 1085 Z – fabrication de plats préparés

## ⊛ L'ENTREPRISE

Dirigeant : Patrick Verrière

## ⊞ L'ACTIVITÉ

Produits :

plats cuisinés haut de gamme.

Patrick Verrière Traiteur propose plus de 150 références de plats cuisinés à base de viande, poissons et légumes, et des spécialités de charcuterie pâtisseries.

Marques déposées :

Verrière Traiteur  
Forez Traiteur

Clientèle :

grande distribution  
commerces de proximité (traiteurs)  
grossistes

Zone de commercialisation :

Rhône-Alpes et départements limitrophes

514 217 5016

## Chiffres clés

✓ Effectif  
55

ZA Le Placier  
42680 Saint-Marcellin-en-Forez  
Tél. 04 77 52 95 97  
Fax 04 77 52 90 52  
E-mail :  
contact@verriere.fr  
Site web :  
www.verriere.fr

Entreprise | Patrick Verrière Traiteur





## Les valeurs, l'engagement

« Lorsque l'art et la passion s'associent, les plus grands plaisirs gastronomiques se font jour ».

C'est à travers cette devise que Patrick Verrière Traiteur, entreprise familiale cultivant les valeurs de tradition, de qualité et d'innovation, propose à ses clients des recettes authentiques et originales.

Elle place ainsi sa production sous le signe de la conjugaison de l'hygiène, de la sécurité, de méthodes de cuisine traditionnelles et artisanales et du modernisme de l'industrie agroalimentaire. Le système de gestion entièrement informatisé des températures illustre la performance de cette démarche qualité, qui permet de combiner rigueur et authenticité.

## PATRICK VERRIERE TRAITEUR



### ⊙ LES SAVOIR-FAIRE

Sur le créneau de la fabrication traditionnelle de plats cuisinés haut de gamme, le choix de l'ultra-frais, spécialité de Patrick Verrière Traiteur, repose sur des savoir-faire affirmés dans deux domaines principaux :

- la qualité, qui se décline en soins apportés à la fabrication, règles d'hygiène et traçabilité. C'est ainsi que le système des températures entièrement informatisé permet de conjuguer authenticité et rigueur.

- la logistique et la réactivité, qui permet de répondre au mieux aux attentes de la clientèle (véhicules adaptés, délais).

### ⊙ LA CERTIFICATION

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

