

Pour tous les types de cuisines

Dans les écoles, pendant les pauses de midi, dans un restaurant bruxellois ou dans un hôpital... Walravens travaille avec des partenaires qui s'efforcent d'améliorer la qualité et la saveur des repas à chaque instant.



CUISINES DE COLLECTIVITÉ AU SUCCÈS RETENTISSANT

Des chefs qui, trois fois par jour, font saliver des gens en leur servant un repas nourrissant et titillant les papilles gustatives. Nous proposons nos services aux institutions de soins, aux écoles et aux cuisines d'entreprises qui souhaitent un menu varié et adapté.

PARTENAIRES DE DISTRIBUTION

Nous collaborons étroitement avec des partenaires en food service et des grossistes locaux à la recherche d'un complément exclusif à leur gamme et à leur connaissance spécifique des produits. Toujours avec un traitement impeccable et une offre inégalée en produits frais.

L'HORECA EN PLEIN ESSOR

Nous travaillons pour de jeunes chefs, artistes du goût, qui s'appliquent à mettre de la magie dans vos assiettes utilisant des valeurs établies et qui pour ce faire font appel non pas à des fournisseurs mais des experts en la matière. Ainsi que pour des chefs expérimentés à la recherche d'ingrédients surprenants et de classiques irrésistibles destinés à leur établissement horeca.



Innovation dans notre atelier



Vous désirez un menu unique ? Dans l'atelier Walravens, nous créons de nouveaux produits.

Nous mettons au point des recettes sur mesure pour les start-ups et les cuisines de collectivité qui veulent adapter leur menu à une clientèle diversifiée.



Vous êtes prêts pour une collaboration ?

Contactez-nous au 02 420 04 05 ou envoyez-nous un e-mail à info@walravens.be

WALRAVENS

80 rue Uyttenhove, 1090 Jette
tel: 02 420 04 05

info@walravens.be
www.walravens.be

WALRAVENS



Invitez des saveurs pures
dans votre cuisine.

Devenez partenaire de Walravens.



Walravens pour votre cuisine

Walravens fournit des ingrédients exceptionnels aux chefs des établissements horeca et des cuisines de collectivité : de la viande pure, de la volaille saine et des alternatives végétariennes novatrices. En outre, votre cuisine est plus facile à gérer grâce à un large éventail de services.



Déjà quatre générations au billot

Walravens, c'est 50 collaborateurs enthousiastes, un état d'esprit résolument axé sur l'innovation et une mentalité bruxelloise à toute épreuve. Nous sommes une véritable entreprise familiale ouverte qui allie le savoir-faire d'aujourd'hui avec la qualité d'autrefois.



1

NOUS REPÉRONS ET NOUS APPROVISIONNONS

Walravens sait exactement comment trouver les plus belles pièces de viande pour les chefs professionnels. Nous passons en permanence le marché au crible pour trouver des alternatives savoureusement veggie et nous proposons aux chefs des concepts alimentaires bruxellois innovants.

2

NOUS PRÉPARONS

Nous coupons et portionnons la viande pure dans les règles de l'art. Nos délicatesses et tartinables ont également une saveur inégalée et portent la signature typique de Walravens.

3

NOUS ALIMENTONS VOTRE PASSION

Nous vous aidons aussi au niveau professionnel. Nous créons de nouveaux produits et recettes, nous améliorons l'expérience culinaire de vos invités et nous vous déchargeons en cuisine.

« Notre volonté est d'offrir à notre clientèle, à tout moment, des aliments équilibrés avec davantage de goût et de saveur. » - Bernard Walravens, chef

→ En savoir plus sur walravens.be

Nos produits

PURS ET PRÊTS À CUIRE

Viande (labélisée), volaille et produits végétariens de qualité supérieure.

PRÉPARATIONS ARTISANALES

Viande hachée maison, charcuterie fine ainsi que des alternatives savoureusement veggie.

READY-TO-EAT

Plats préparés sains et précuits.

PAIRING

Des produits bruxellois qui s'accordent à nos normes de qualités et vos préférences gustatives.

ÉQUIPEMENT

Du matériel d'excellence pour améliorer le fonctionnement de votre cuisine.



FACILITÉ

Grâce aux ingrédients prêts à l'emploi, aux informations à destination de vos invités et à notre webshop, Walravens rend votre cuisine facile à gérer.

SAVEURS EXCEPTIONNELLES

Des ingrédients de saison et de la viande belge : nous accordons de l'importance à la qualité et à la provenance des ingrédients.

POUR TOUS LES GOÛTS

Nous adaptons notre gamme aux habitudes alimentaires de vos invités, qu'ils soient friands de viande, végétariens ou flexitariens.

→ Nous savons ce dont votre cuisine a besoin.

Devenez partenaire de Walravens