

The background image is a top-down view of a dining table. In the center is a green ceramic plate with a textured rim, containing a meal of white rice, a piece of seared fish, sautéed vegetables, and a creamy sauce. The plate is garnished with fresh green herbs and small dark seeds. To the left of the plate, a silver fork is partially visible. To the right, a silver knife is held by a hand wearing a green knitted sleeve. Above the plate, a glass of water with a textured, diamond-patterned surface sits on a red woven placemat. In the upper left corner, a red object, possibly a napkin or part of a container, is visible. The overall lighting is warm and natural, creating a cozy and inviting atmosphere.

REFECTORY

Façonneurs du bien manger

LA CANTINE D'ENTREPRISE

NOUVELLE GÉNÉRATION

**Enfin un déjeuner adapté
à tous les types d'organisation !**



Il y a quelques années, j'ai lancé Dejbox, devenu ensuite Refectory, avec une idée simple : cuisiner de bons p'tits plats, faits avec soin et les rendre accessibles à tous.

On voulait juste bien faire les choses, avec du goût, de la générosité et de la sincérité. Et puis, au fil du temps, on a grandi. On a appris. On a compris qu'on pouvait aller encore plus loin en embrassant un enjeu clé : bien nourrir, c'est aussi soutenir celles et ceux qui nous nourrissent.

Face aux défis actuels, on a choisi de revoir notre copie, en faisant toujours aussi bon mais en mieux. À partir de 2025, on a décidé de travailler main dans la main avec des agriculteurs engagés, sans intermédiaires, pour garantir des prix toujours accessibles. Parce qu'on croit dur comme fer que bien nourrir, c'est d'abord cuisiner avec envie et partager avec générosité.

Vincent Dupied
CEO fondateur de Refectory

REFECTORY 04

Le bien-manger qui transforme l'entreprise 04

En quelques chiffres 05

NOTRE MISSION 06

Valeurs et missions 06

Le bien-manger, c'est quoi ? 08

Nos engagements 11

LE SAVOIR-FAIRE CULINAIRE 14

Une variété unique 14

Nos manufactures 19

NOS SOLUTIONS 25

La cantine digitale 26

Le frigo connecté 28

Le comptoir animé 30

Le financement 33

Nos offres conviviales 34



REFECTORY, LE BIEN-MANGER QUI TRANSFORME L'ENTREPRISE

10
années
d'expérience

650
collaborateurs
en CDI

4,62/5
note moyenne
de nos recettes

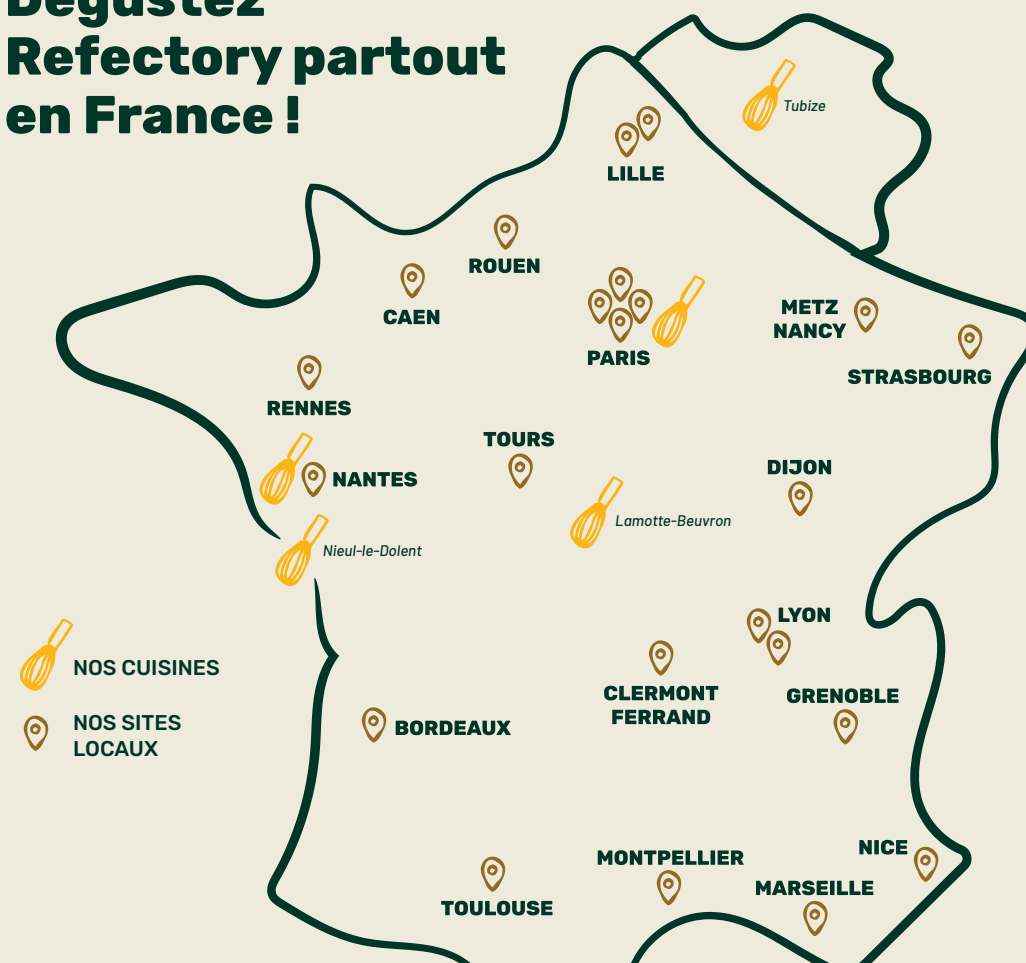
en 2025 sur 590 000
retours clients

4,81/5
note moyenne
de livraison

en 2025 sur 540 000
retours clients

4

Dégustez Refectory partout en France !



23
sites
locaux

+11k
entreprises
livrées

35k
repas livrés
chaque jour
dans toute la France

5

BIEN MANGER ENSEMBLE, SIMPLEMENT.

LE BIEN-MANGER AU SERVICE DE LA CULTURE D'ENTREPRISE

Chez Refectory, on croit fermement que bien manger ne devrait jamais être une contrainte, encore moins au travail. C'est pourquoi on met tant d'énergie chaque jour à régaler les salariés partout en France depuis 2016. Parce qu'un déjeuner partagé, c'est bien plus qu'un repas : c'est un moment-clé de la journée. Un moment qui soude les équipes, nourrit la culture d'entreprise et renforce le sentiment d'appartenance.

Notre raison d'être ? Offrir aux entreprises une solution de restauration nouvelle génération, simple, savoureuse, responsable, capable de créer ces instants qui font toute la différence. Côté organisation, c'est aussi simple que ça en a l'air : tout est automatisé, zéro logistique à gérer. Vos équipes n'ont plus qu'à commander en deux clics.

Avec Refectory, vous facilitez la vie de vos collaborateurs tout en cultivant l'ADN de votre entreprise, à chaque coup de fourchette.

6

NOTRE MISSION

Rendre le bien-manger
accessible au plus grand
nombre.



7

LE BIEN-MANGER, C'EST QUOI ?

En 10 ans, on en a nourri des collaborateurs, avec des recettes régressives, healthy, surprenantes ou carrément réconfortantes. Mais aujourd'hui, nourrir ne suffit plus, il faut BIEN nourrir.

Alors on agit. On repense notre manière de nourrir vos collaborateurs pour garantir notre avenir et celui des agriculteurs et agricultrices qui nous font vivre.

Face aux bouleversements actuels, on fait un choix stratégique évident : on noue des liens avec des paysans qui cultivent avec exigence et bon sens. On tisse des relations avec ceux qui pratiquent l'agro-écologie biologique, ces modes de production qui préservent nos campagnes (meilleure gestion de la biodiversité, de l'eau, du sol, des arbres...), ceux qui y vivent et les paysages qui les façonnent.

C'est un choix stratégique évident, parce qu'en soutenant ces paysans entrepreneurs, on assure non seulement la pérennité et la qualité de nos approvisionnements, mais on contribue aussi à une agriculture plus résiliante et créatrice d'emplois. C'est un cercle vertueux : des fermes en polycultures élevages, diversifiées, dynamiques et entreprenantes, des territoires plus vivants, des produits de meilleure qualité, un modèle plus robuste pour notre entreprise tout en participant à un modèle de société plus résilient et localisé.

Refectory ne s'adapte pas seulement aux changements, on le construit, avec celles et ceux qui façonnent le bien manger ; celles et ceux qui façonnent nos terroirs.

8

DES CHAMPS AUX FOURNEAUX

Tout commence dans les champs français, ceux de nos agriculteurs partenaires. On y cultive des ingrédients bruts, de saison, souvent labellisés Bleu-Blanc-Cœur, choisis pour leur qualité nutritionnelle et leur goût. Parce que bien cuisiner, ça commence par bien produire et rémunérer justement ceux qui nous nourrissent.

Du champ à l'assiette, on met les petits plats dans les grands.

Et ça se sent dès la première bouchée.



REFECTORY
Façonneurs de qualité

NOS ENGAGEMENTS

BON POUR VOUS, BON POUR LA SANTÉ, BON
POUR LES SOLS, BON POUR LES AGRICULTEURS.

Chez Refectory, bien nourrir ne suffit pas : on veut aussi mieux faire.

On suit notre feuille de route élaborée dans le cadre de la Convention des Entreprises pour le Climat, qui trace nos actions jusqu'en 2030 et guide chacune de nos décisions.

Les quatre piliers de notre transformation, tous indissociables :

**Repenser
nos recettes**

sans compromis de goût

**Réduire les
emballages**

pour un déjeuner plus léger

**Réduire
l'émission carbone**

de nos flottes et bâtiments

L'humain

au cœur de notre
transformation

On cuisine chaque jour avec des ingrédients sélectionnés avec soin : du lait de coco et des cacahuètes BIO pour nos recettes exotiques, des pâtes BIO pour la tradition italienne, de la crème fraîche, du poulet, des saucisses et du fromage de chèvre Bleu-Blanc-Cœur pour nos plats et desserts. Depuis 2025, c'est déjà plus de 115 tonnes de produits de qualité qu'on mijote pour les déjeuners de vos collaborateurs, et ça ne fait qu'augmenter ! On vise +10% d'ingrédients responsables sur vos tables de déjeuners chaque année.

Côté livraison, on électrifie progressivement notre flotte pour réduire notre empreinte carbone : d'ici 2026, un quart de nos véhicules rouleront à l'électrique. Et côté emballage, on réduit ce qui peut l'être, sans jamais rogner sur le plaisir de ce qu'ils contiennent.

En cuisine, on investit dans des bâtiments innovants pour créer une chaîne en circuit fermé et limiter au maximum notre consommation énergétique.

Parce que le bien manger commence bien avant le coup de fourchette !



DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

DES APPROVISIONNEMENTS TRIÉS SUR LE VOLET, ET CHAQUE JOUR LA VOLONTÉ DE REMONTER UN PEU PLUS LA CHAÎNE DE VALEUR



Des produits laitiers Bleu-Blanc-Cœur



Des pâtes BIO



Des fruits & légumes de saison



Des oeufs de poule élevées en plein air



Du poisson MSC



De la viande française ou belge



De la volaille Bleu-Blanc-Cœur



Des céréales BIO



Des fromages AOP, AOC, IGP



Des jus français issus de l'agriculture raisonnée



Du café 100% italien, torréfaction napolitaine



Du thé BIO et sachets recyclés et recyclables

BIEN MANGER, UNE HISTOIRE DE GOÛT

6 UNIVERS CULINAIRES :
UNE VARIÉTÉ UNIQUE SUR LE SECTEUR



Refectory, c'est la cantine digitale la plus variée, gourmande, flexible, accessible et simple du secteur !

On a pensé notre offre culinaire pour plaire à tout le monde : les pressés, les gourmets, les végés, les curieux, et même ceux qui n'aiment pas les légumes !

Chaque jour, vos collaborateurs vont saliver devant plus de 25 recettes réparties dans 6 univers culinaires, des cartes qui respectent les saisons et donnent le sourire à toute l'équipe (même le lundi).





Si certains de nos bons p'tits plats cartonnent auprès de vos collaborateurs, ce n'est pas un hasard. Nos recettes, on les a bichonnées comme le chef Robuchon et sa fameuse purée : avec un grand savoir-faire et beaucoup de passion.



Notre cuisine, ce sont des recettes qui ont été travaillées, re-travaillées et re-re-travaillées pour ne garder que le meilleur : des ingrédients triés sur le volet, des sauces maison bien onctueuses, des viandes Bleu-Blanc-Coeur mijotées pendant des heures, des toppings gourmands qui font toute la différence...

Notre cuisine, c'est le goût de la chose bien faite, du lien dans les assiettes, et ce petit supplément d'âme qui donne envie d'y revenir.



16

L'ÉQUILIBRE A BON GOÛT

Chez Refectionary, chaque recette est pensée avec cohérence, dans le respect des saisons, des pratiques agricoles et au prix juste.

EN 2026,
ON DIT STOP AUX
INGRÉDIENTS QUI
NE PEUVENT PAS
ÊTRE PRODUITS
DURABLEMENT
À UN COÛT
RAISONNABLE.

Aujourd'hui, ce sont 30% de nos recettes qui sont végétariennes. D'ici 2027, on vise les 40%. Dans nos manufactures, la cuisine végétarienne n'a rien d'ennuyeuse : on casse les codes culinaires traditionnels pour séduire les papilles de vos équipes avec une assiette végétale généreuse et goûteuse.

La viande a aussi sa place à la carte. Mais pas n'importe laquelle ! On choisit des viandes savoureuses et issues d'élevages respectueux. Parce que tout est une question d'équilibre, on croit que la diversité alimentaire passe aussi par une agriculture qui préserve la biodiversité et le bien-être animal.



REFECTIONARY
Façonneurs d'alimentation durable

NOS MANUFACTURES :

AU CŒUR DE NOTRE SAVOIR-FAIRE CULINAIRE

Ici, on cuisine comme on
entrepren : avec l'amour du bon
produit, rigueur, créativité et
ambition (il en faut un peu pour
livrer 35 000 repas par jour, non ?)

Véritables mordus de gastronomie,
on est aux premières loges du savoir-
faire de nos cuisiniers : on goûte, on
ajuste, on recommence. Parce qu'on
tient à vous livrer du fait-maison, du
fait-avec-le-cœur, on garde la main sur
chaque étape, on garantit la qualité, la
traçabilité et la transparence au service
de vos équipes.



0 COMPROMIS, 100% PLAISIR.

Nos barquettes, c'est **420g de pur bonheur** cuisinées par les chefs de nos cuisines, le tout à un prix juste avec des plats **dès 7,90€**.

Vous avez également la possibilité d'augmenter le pouvoir d'achat de vos collaborateurs en prenant en charge une partie de leur déjeuner. Ils vont vous adorer !

EN TOUT CAS,
AVEC **4,35/5** SUR
PLUS DE 500 000
AVIS EN 2025, ON
COMMENCE À SE
DIRE QU'ON N'EST
PAS TROP MAUVAIS
EN CUISINE !

Je voulais juste vous féliciter ! Je suis une cliente régulière et je veux vous dire merci ! Vous avez un bon rapport qualité/prix. Niveau calories c'est tooop ! Ni trop gras, trop sucré ou trop salé !

Leïla, fidèle cliente de Refectory

Super bon, rien à dire ! en plus, un plat végé et sans gluten, c'est rare ! Merci pour ça !

Sylvanie après avoir succombé à notre curry rouge à l'ananas

Quel réconfort après une matinée surchargée de boulot

Laurence qui a craqué pour nos coquillettes crème tartuffo et jambon blanc

Parfait, comme d'habitude, livreur ponctuel et toujours avec le sourire, cela est très appréciable, merci à lui

Stéphanie

À NOTRE TABLÉE, TOUT LE MONDE A SA PLACE

Refectory, c'est aussi une belle aventure de partenaires. Des hommes et des femmes engagés pour le bien-manger au bureau.

Ce qui m'anime, c'est d'aller chercher avec les producteurs, le bon produit qui réglera nos clients, qui sera bon pour leurs papilles, comme pour leur santé.

Mickaël, chef de la Manufacture de l'Ouest



Pour moi, la cuisine, c'est une bonne dose de chaleur humaine et beaucoup de partage. Je développe toujours les recettes en imaginant nos clients les déguster. J'espère qu'ils se régaleront autant que j'ai pris de plaisir à les imaginer.

Charline, créatrice culinaire chez Refectory

Notre volonté, c'est de transformer le lait de nos vaches ici, chez nous, d'en faire des produits bio et locaux qui respectent la nature, les animaux et régaleront les gens.

Lucie, exploitante de la Ferme des Trois Vallées



IMPACT RÉJOUISSANT, PLAISIR VIVIFIANT

Depuis 2025, on est membre adhérent de Bleu-Blanc-Cœur : une filière qui agit concrètement pour des produits bons pour les sols, bons pour les animaux et bons pour la planète. Viande, lait ou crème, chaque ingrédient certifié Bleu-Blanc-Cœur porte cette exigence de qualité et de respect du vivant, jusque dans nos desserts !

Ce choix, c'est un vrai levier stratégique pour réduire l'empreinte carbone de nos barquettes et respecter les engagements de l'accord de Paris. C'est aussi une stratégie économique fûtée : optimiser les coûts pour pouvoir investir dans des produits de qualité, sans alourdir le budget de vos collaborateurs. Cerise sur le gâteau, c'est un coup de pouce précieux à la biodiversité, qui respire un peu mieux à chaque plat repensé.

Plus qu'une stratégie, c'est aussi un pari social : nos cuisiniers montent en compétences, explorent une nouvelle gastronomie réjouissante et respectueuse. Dans nos manufactures, on épluche, on taille, on snack, on sauce. Nos cuisiniers exercent leur savoir-faire avec leur cœur pour vous livrer à vos bureaux des recettes gourmandes et responsables, directement du producteur à vos frigos.



REFECTIONARY
Façonneurs culinaires



LES SOLUTIONS REFECTORY

**PENSÉES POUR TOUS LES SITES,
ET TOUS LES BESOINS**

Quel que soit le nombre de collaborateurs, la surface disponible, le budget ou la localisation de vos bureaux, une solution de restauration pensée pour vous vous attend, accessible partout en France, avec la carte la plus gourmande du marché.

*Bonne nouvelle !
Toutes nos solutions sont
compatibles avec tous les
moyens de paiement*
(tickets restaurant papier, espèces, carte...)

25

LA CANTINE DIGITALE

LIBÉREZ VOS COLLABORATEURS DE LA CHARGE MENTALE DE LA PAUSE-DÉJEUNER

La cantine digitale Refectory, c'est plus de 25 plats gourmands à la carte, à commander chaque jour en quelques clics et livrés groupés à heure fixe, directement au bureau. Facile, pratique et toujours délicieux.

Fini de courir à la pause déjeuner : vos équipes se concentrent sur l'essentiel, on s'occupe du reste.

Une pause-déjeuner sans prise de tête

Tous les jours, vos équipes commandent leur déjeuner sur le site ou l'application Refectory. Les commandes sont livrées groupées à heure fixe. Vos collaborateurs se concentrent sur ce qui compte vraiment. On n'a plus qu'à vous souhaiter un bon appétit !

Une solution hyper-flexible

Pas de mètre carré requis, pas de minimum de commande : offrez à vos collaborateurs une restauration gourmande et efficace, sans investissement lourd.

De l'omnivore au végétarien : une carte qui rassemble vos talents.

Plus de 25 recettes quotidiennes, renouvelées chaque semaine, grâce à des animations pour les amoureux des bistrots, les aventuriers du goût, les sportifs ou les pressés : chacun y trouve son plat préféré.

Un accompagnement sans faille

Votre Account Manager et notre équipe Relation Client accompagnent vos collaborateurs, de l'ouverture du service aux moments de dégustation, pour une expérience sans pépin !

Nos clients en parlent mieux que nous !

Autour des bureaux de Topo Marketing, déjeuner signifiait souvent fast-food ou 15 minutes de voiture, empiétant sur la pause des équipes. Depuis qu'ils ont mis en place Refectory, les 120 collaborateurs profitent enfin de repas variés et qualitatifs, livrés directement sur place, sans sacrifier leur temps de pause.

Refectory est venu de la suggestion d'un collab qui trouvait qu'autour des bureaux à proximité directe il n'y avait pas forcément d'offre qui soit qualitative, raisonnable en terme de prix et accessible facilement.

Valentin Plays-Gontier
Chargé de projets RH & Recrutement



LE FRIGO CONNECTÉ

LA SOLUTION DE RESTAURATION PENSÉE
POUR TOUS LES RYTHMES

Six de nos recettes les plus plébiscitées, disponibles 24h/24 et renouvelées deux fois par semaine dans nos frigos connectés, avec un accès complet aux 25 plats quotidiens grâce à la cantine digitale. Les débordés, les pressés, les visiteurs et les collaborateurs en horaires décalés vont vous adorer !

Le plaisir de la cantine digitale associé à l'installation d'un frigo connecté

0 file d'attente, 0 rupture de stock

En combinant cantine digitale et frigo connecté, vous garanteez à vos équipes un déjeuner toujours disponible, sans contrainte d'horaires ni rupture de stock.

La simplicité de deux solutions pour un seul compte

Un seul compte utilisateur pour nos deux solutions : vos équipes profitent d'une expérience fluide et une harmonisation des avantages sans dépassement du cadre légal.

Sans fausse note : fraîcheur préservée, sécurité assurée

Grâce à son système de distributeur automatique qui préserve la chaîne du froid, notre frigo garantit la sécurité alimentaire de tous vos collaborateurs et réduit considérablement tout risque de vol.

28

Nos clients en parlent mieux que nous !

Freudenberg devait réinventer la pause déjeuner : proposer à ses collaborateurs une offre de qualité, adaptée aux contraintes d'un site industriel 24h/24, tout en évitant les ratés logistiques vécus avec leur ancien frigo connecté.

La fiabilité logistique, d'abord. C'était notre critère numéro un. Il nous fallait un partenaire capable d'assurer un réassort quotidien, même en région, même en dehors des grandes métropoles. Et sur ce point, Refectory a su nous rassurer.

Jean-Noël Stattner

Responsable Achats et Approvisionnements



29

LE COMPTOIR ANIMÉ

OFFREZ À VOS ÉQUIPES UN LIEU DE VIE SUR MESURE

Un comptoir modulable, pensé pour vos espaces et moins coûteux qu'une cantine traditionnelle, pour offrir une pause déjeuner pratique et gourmande à vos collaborateurs.

Une offre comptoir
100% sur mesure

Du **snacking salé et sucré** préparé
minute et sur mesure selon vos besoins

Une **présence physique** adaptée
à vos moments d'équipe

Une salle de pause
100% personnalisable selon
vos espaces et vos besoins

Rassemblez vos équipes autour du comptoir animé, placez la convivialité au centre de la table et célébrez vos réussites.

Entre nous, c'est bien plus sympa qu'une réunion en visio !



30

CONSTRUIRE LE CHANGEMENT

Dès 2024, Refectory s'engageait dans une démarche pionnière en rejoignant la Convention des Entreprises pour le Climat, un collectif d'acteurs économiques engagés pour transformer leurs modèles en réponse aux enjeux environnementaux.

Cette expérience nous a permis de formaliser notre vision d'entreprise et une feuille de route à cinq ans, guidée par la cohérence entre nos convictions et nos actions

Aujourd'hui, en tant que mécène de la CEC, on poursuit le dialogue avec des entreprises qui partagent nos valeurs, on soutient ses initiatives et on contribue à un mouvement collectif de transformation durable et résilient.



REFECTORY
Façonneurs d'impact

LE FINANCEMENT

DES SOLUTIONS POUR VOUS FACILITER LA VIE
TOUT EN RENFORÇANT LA SATISFACTION DE VOS
COLLABORATEURS

Offrez mieux, dépensez moins : des solutions plus abordables que des tickets restaurant classiques, qui soutiennent le pouvoir d'achat de vos collaborateurs et allègent votre gestion.

GARANTIE 0 SURPRISE SUR LA FACTURE

Participation employeur / Abonnement

Un forfait simple pour tous les jours ou à la carte, vous pouvez même prendre en charge une partie du déjeuner de vos équipes. C'est pas beau ça ?

Compte pro

Pour toutes vos commandes groupées, centralisez et gérez les paiements en un clic.

Résultat :
 Vos équipes déjeunent
sereinement, le service
comptabilité aussi !

LES OFFRES CONVIVIALES

UN MOMENT GOURMAND POUR FÉDÉRER VOS ÉQUIPES

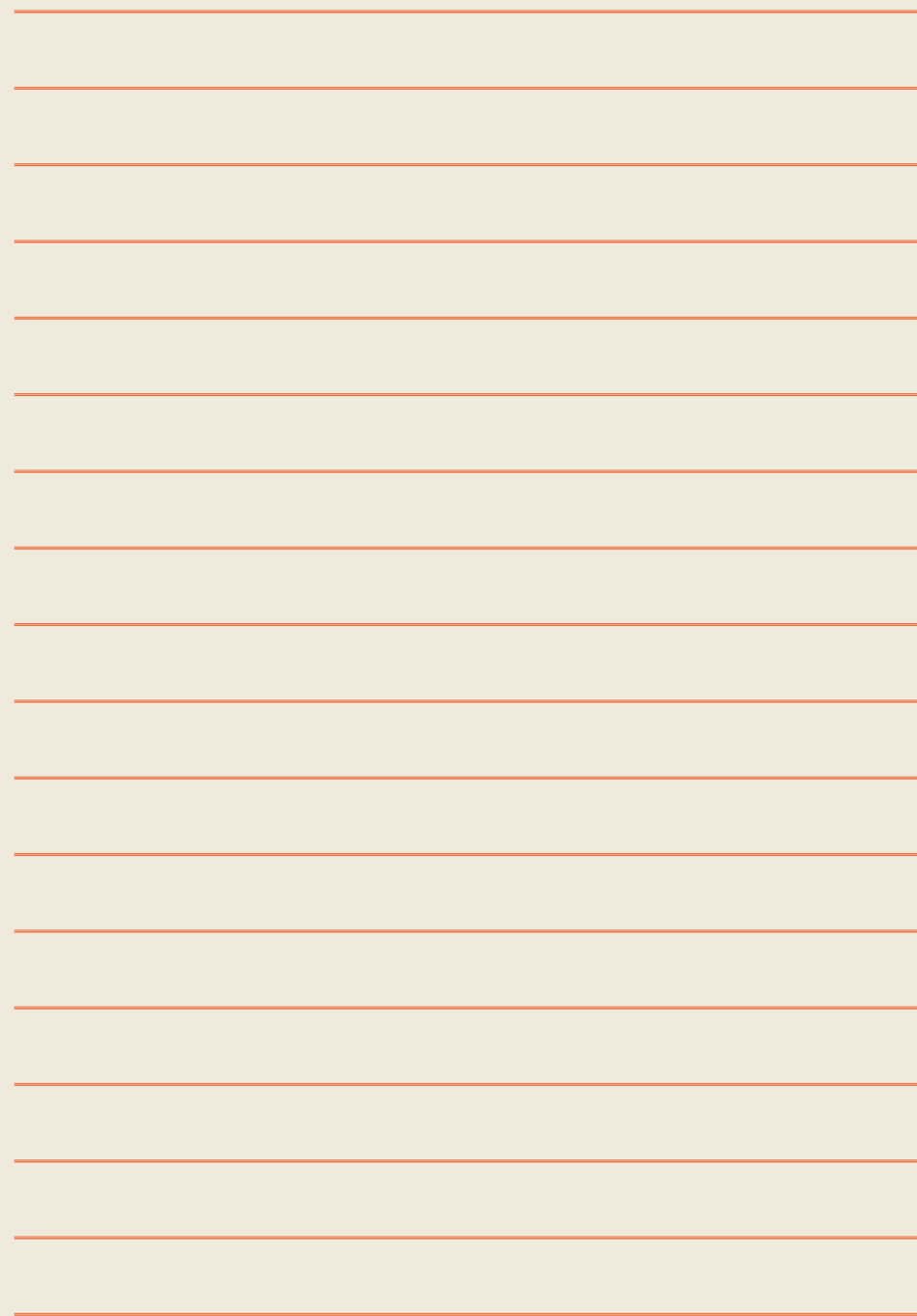
Célébrez vos succès

Du petit-déjeuner au goûter, nos offres conviviales rassemblent vos équipes autour de moments gourmands : box sucrées, cafés fumants, thés parfumés et corbeilles de fruits pleines de vitalité.

Concentrez vous sur l'essentiel

De la prise de commande à la livraison, nos équipes s'occupent de tout pour combler vos envies gourmandes, sans la moindre contrainte.





ON LES RÉGALE DÉJÀ

DES ENTREPRISES DU SECTEUR PRIVÉ
ET DU SECTEUR PUBLIC FONT APPEL
À NOUS CHAQUE JOUR POUR APPORTER
LE BIEN-MANGER SUR LEURS SITES



REF ECT ORY

RETROUVEZ-NOUS SUR
[REFECTORY.FR/ENTREPRISES](https://refectory.fr/entreprises)

