



Vous informer à  
chaque période sur  
nos partenaires,  
notre métier et  
notre savoir faire.

## Janvier - Février 2023

### Meilleurs voeux !

En 2023, le monde doit changer pour le bénéfice de tous. API s'engage et devient entreprise à mission. Cette ambition s'appuie sur des actions concrètes; des engagements explicites, irréversibles et ancrés dans nos statuts.



Le Céleri

### Être cuisinier responsable, c'est d'abord privilégier la saison !

Api Champagne Ardenne a à cœur de servir à ses convives des fruits et légumes de saison. Le 17 janvier et 28 février, nos chefs proposeront du céleri rémoulade.

### Animer le temps du repas, pour un moment convivial !

Quel plaisir de vous régaler avec le repas du nouvel an chinois le 27 janvier. Nous continuerons ce voyage culinaire au Mexique. Nous débuterons avec une salade et vinaigrette (maison). Ensuite, vous dégusterez des fajitas, pour finir avec un gâteau mexicain. Api a à cœur de respecter les traditions comme la galette des Rois le 5 janvier et les crêpes de la Chandeleur le 02 février.



Repas mexicain  
le 10 février 2023

### Agir pour la planète, en consommant local !

Api Champagne-Ardenne est partenaire de la charcuterie Aux saveurs d'Ardennes, à La Francheville. Le 07 février, nos jeunes convives pourront déguster les saucisses fumées qui ont été fabriquées à deux pas de leur restaurant.



Des produits qui sont  
fabriqués dans les Ardennes  
et finissent dans votre  
assiette

**Et maintenant,**  
*bon appétit !*

