

INFOS PRATIQUES

► Dates et Lieu

Les Dimanche 31 Mars & Lundi 1^{er} Avril 2019
Parc des Expositions
Site Henri-Farman - Allée Thierry Sabine
51100 Reims

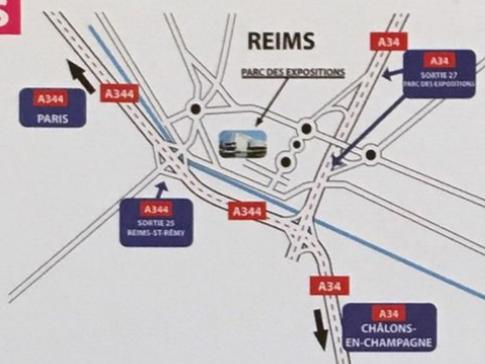
► Horaires d'ouverture

Dimanche & Lundi 9h30-19h00

► Restauration

Restauration sur place tous les midis

ACCÈS



SUIVEZ L'ACTUALITÉ DU SALON Infos : 05 53 45 72 12

www.salons-resthotel.fr Salon Rest'Hotel Reims

Cette invitation vous est offerte par :

Sté BOURGEOIS FRERES

S.A.S. au capital de 330 000 euros
Impasse du Moulin
77510 VERDELOT
Tél. 01 64 04 81 04
SIRET 746 050 087 00012

SALON Rest'hotel & Métiers de Bouche

salons professionnels

100 EXPOSANTS

4000 M² D'EXPO

DES ANIMATIONS

INVITATION
PROFESSIONNELLE
VALABLE POUR 2 PERSONNES

www.salons-resthotel.fr

Salon Rest'Hotel Reims

REIMS | PARC DES EXPOSITIONS
31 MARS 1^{ER} AVRIL | 9H30 > 19H00

RATIONAL



CFBCT
Association de la Boulangerie
de la Meuse - 51

3 "bou
lan
ger"
C'est un métier.

Alliance
expo
Organisation d'Evénements

L'Hôtellerie
Restauration

ZEPROS

ZEPROS

ZEPROS

TRIBUNE
REIMS

toque

Partenaires Officiels

DGF



RATIONAL



Bienvenue au salon **Rest'Hôtel & Métiers de Bouche !!!**
Votre rendez-vous PROFESSIONNEL !!!

Durant 2 jours, les professionnels de la Champagne Ardenne des CHR, Métiers de Bouche et de la Restauration Collective ont rendez-vous au **Parc des Expositions de REIMS**.

Avec une offre commerciale riche et variée, ce salon s'affiche comme la vitrine incontournable pour votre métier.

Les nouvelles tendances seront à l'honneur grâce aux **PRIX DE L'INNOVATION** mais aussi au travers des nombreuses démonstrations sur les stands pour vous accompagner dans votre réussite.

Rest'Hôtel & Métiers de Bouche apparaît pour les professionnels comme un moment privilégié pour venir s'informer, dénicher les dernières innovations, rencontrer ses fournisseurs et découvrir l'évolution des métiers.

► **RENDEZ-VOUS LES 31 MARS & 1^{ER} AVRIL 2019 À REIMS.**

Bon salon et belle visite à tous. *Le comité d'organisation - Alliance Expo*

ANIMATIONS

> DIMANCHE 31 MARS



14h00 : [CONCOURS CHEFS DE COLLECTIVITÉ]. Des Chefs issus de la restauration collective s'affronteront pour réaliser un plat à partir d'ingrédients locaux imposés.
 Contact : Alliance Expo 05 53 45 72 12

> LUNDI 1^{ER} AVRIL



9h30 : [ASSEMBLÉE GÉNÉRALE UMIH 51].
 Suivi d'un buffet sur inscription avant le 25 mars à contact@umih51.fr
 Contact : Umih 51 / 03 26 82 78 36.



10h00 : [ÉTAPE CONCOURS] Panier Mystère. Concours ouvert aux Maîtres Restaurateurs. Le Panier Mystère a pour but de promouvoir l'excellence de la gastronomie française à travers le savoir-faire, la créativité et l'esprit de partage de ces Chefs titrés, reconnus comme les ambassadeurs officiels du fait-maison.



10h30 : [DÉMONSTRATIONS PRODUITS]. Les apprenants en restauration collective mettront en valeur les produits issus de l'unité de transformation des viandes en réalisant un cappuccino de boudin noir. EPL AGRO Meuse : 03 29 79 98 42.

100 EXPOSANTS

4 000 M² D'EXPO

6 SECTEURS D'ACTIVITÉS



ALIMENTATION & BOISSONS



MATÉRIEL & ÉQUIPEMENT



AMÉNAGEMENT & AGENCEMENT



CONSEILS & SERVICES



INFORMATIQUE & TECHNOLOGIE



INSTITUTIONNELS & FORMATION



Retrouvez sur l'espace [PRIX DE L'INNOVATION] tous les produits novateurs en matériel, équipement, art de la table, alimentation, boisson, hygiène, nouvelles technologies...

Mais aussi un **ESPACE DIGITAL** : applications, solutions digitales...

[INVITATION GRATUITE]

valable pour 2 personnes à présenter à l'accueil du salon

SOCIÉTÉ

ADRESSE

CODE POSTAL

VILLE

TÉLÉPHONE

E-MAIL

► Visiteur 1

MME

M.

NOM/PRÉNOM

FONCTION

► Visiteur 2

MME

M.

NOM/PRÉNOM

FONCTION

Précisez votre activité, cochez une ou plusieurs cases :

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Agent commercial | <input type="checkbox"/> Discothèque, Dancing | <input type="checkbox"/> Producteur fermier |
| <input type="checkbox"/> Bar, Café | <input type="checkbox"/> Épicerie | <input type="checkbox"/> Restaurant |
| <input type="checkbox"/> Boucherie, Charcuterie | <input type="checkbox"/> Fabricant, industriel | <input type="checkbox"/> Restaurant d'entreprise |
| <input type="checkbox"/> Boulangerie, Pâtisserie | <input type="checkbox"/> Formation | <input type="checkbox"/> Restaurant scolaire |
| <input type="checkbox"/> Brasserie | <input type="checkbox"/> Fromagerie | <input type="checkbox"/> Snacking |
| <input type="checkbox"/> Cafétéria | <input type="checkbox"/> Gîte, Chambre d'Hôtes | <input type="checkbox"/> Traiteur |
| <input type="checkbox"/> Camping | <input type="checkbox"/> Glacier | <input type="checkbox"/> Vente à emporter |
| <input type="checkbox"/> Cave | <input type="checkbox"/> GMS | <input type="checkbox"/> Site touristique |
| <input type="checkbox"/> Chocolatier | <input type="checkbox"/> Hôtel | <input type="checkbox"/> Syndicat |
| <input type="checkbox"/> Collectivité | <input type="checkbox"/> Parc de loisirs | <input type="checkbox"/> Autres, précisez : |
| <input type="checkbox"/> Conserverie | <input type="checkbox"/> Poissonnerie | |

