

Suhari, le Traiteur de toutes vos envies, c'est :

- **La réactivité** : proche de chez vous, nous fabriquons et livrons rapidement tout en vous apportant nos conseils.
- **Des produits naturels et de qualité** : issus de fournisseurs locaux, pour le plus grand plaisir de vos papilles gustatives.
- **Des plats cuisinés par nos soins** : pour vous garantir des saveurs conservées et des repas équilibrés.
- **Des produits spécifiques avec notre cuisine basque et les produits bios** : apportant de la variété dans nos menus tout en utilisant les secrets des recettes de nos amatis.
- **Un rapport Qualité/Prix indéniable** : grâce à des achats bien pensés et bien gérés permettant de proposer des prix compétitifs.



Une équipe à votre service

SUHARI, c'est 8 salariés au Pays Basque, à votre écoute. Jérôme UBIRIA s'est entouré de sa femme à la gestion, d'un chef de cuisine qui coordonne 2 cuisiniers et un commis de cuisine, de 2 livreuses et d'un apprenti Traiteur. Lui-même, Responsable de Fabrication, crée les menus, veille au respect de l'hygiène et manage son équipe en partageant sa passion de l'art culinaire !

Pour un conseil, un menu, un devis ou une commande, contactez-nous :

Par téléphone : 05 59 54 17 96

Par fax : 05 59 85 88 12

Par mail : suhari@club.fr

SUHARI
ZA Lizardia - Ibarron
64310 SAINT PEE SUR NIVELLE



*Le goût
et
l'équilibre*



Suhari, le Traiteur de la Restauration Collective

Nous cuisinons tout plat destiné aux différents groupes : collectivités, associations, groupes d'amis, entreprises,... A chaque envie, nous avons la réponse appropriée :

HARISU Traiteur

HARISU est le traiteur de vos repas de groupes : fête de fin d'année, communion, baptême, assemblée générale, repas d'avant match,... Nous vous proposons des menus, des plats à la carte, des menus composés pour l'occasion ! Que vous soyez une association, un groupe d'amis, un comité d'entreprise,... HARISU cuisine pour vous et vous livre les plats chauds, à réchauffer ou encore froids.

SUHARI Entreprises

SUHARI Entreprises a été créé pour répondre aux besoins quotidiens des entreprises et collectivités (personnel qui mange sur place, services de proximité à la personne, tel que le repas des personnes âgées). Nous préparons ainsi, chaque semaine, des menus complets incluant une entrée, un plat au choix, un fromage et un dessert, le tout livré à un prix très compétitif pour le meilleur rapport Qualité/Prix !

SUHARI Collectivités

SUHARI crée des menus équilibrés pour les écoles de la région. Afin de sensibiliser les enfants aux goûts et aux différents aliments, les produits de saison sont respectés, les produits bio ont été introduits dans les repas ainsi que des produits ludiques, favorisant la découverte et l'apprentissage des saveurs. Tous les repas sont cuisinés chez SUHARI et livrés quotidiennement.



... Un dirigeant bien avisé



Jérôme UBIRIA est arrivé dans l'entreprise en 1998 comme apprenti cuisinier. Son diplôme en poche, il a poursuivi sa carrière dans la société et a été promu Responsable Qualité en 2004.

Volontaire et passionné par son métier, il a racheté l'entreprise en 2007 et la dirige depuis, en mettant en œuvre, au quotidien, son savoir-faire de cuisinier et sa rigueur en gestion.



Le goût et l'équilibre

Un outil de travail aux normes européennes

Pour satisfaire les besoins de chaque type de clientèle, SUHARI est dotée d'une cuisine moderne, d'une pièce réfrigérée pour les préparations froides, de 2 cellules de refroidissement et d'un camion frigorifique permettant de ne pas casser la chaîne du froid. L'hygiène est omni présente dans l'entreprise afin de livrer des produits de qualité, dans le respect des normes en la matière. SUHARI a l'agrément sanitaire français, et prochainement l'agrément européen.



Des produits sélectionnés localement

Tous nos plats sont fabriqués dans nos cuisines. Les produits utilisés proviennent tous de fournisseurs locaux. Ils sont frais, surgelés ou bios. Nous proposons ainsi une cuisine traditionnelle et une cuisine typique basque. Les produits bios sont principalement utilisés pour les écoles (légumes, fruits, pain), où dès 2012, 20% des menus devront être bio. Nous privilégions la qualité de nos matières premières et travaillons chacun de nos plats, nous démarquant ainsi des industriels.