

# Will Be Center, nouveau pôle restauration du campus Effiscience

Publié le 06 février 2007 par La rédaction de Néorestauratation

Restauration collective | Actualités | Restauration

La Société d'économie mixte Normandie Aménagement et Avenance (Elior), ouvrent aujourd'hui « Will Be Center », le nouvel espace de restauration du campus Effiscience à Colombelles.

Suite à un appel d'offres lancé en 2004, **Normandie Aménagement** a retenu **Avenance**, leader de la restauration d'entreprises en France, pour gérer l'ensemble des prestations de restauration du campus **Effiscience**, dédié aux entreprises innovantes et de haute technologie, centres de recherche et entreprises de services.

**Will Be Center** propose une prestation « sur-mesure » alliant des concepts de restauration, de vente à emporter et de service traiteur. *"Il s'agit d'une offre complète, innovante et de qualité, adaptée aux exigences des différents publics du campus, qui a su séduire Normandie Aménagement"*, expliquent les partenaires.

Une équipe de 25 personnes accueillera les convives dans quatre espaces de restauration :

- Un restaurant interentreprises proposera, dans un environnement contemporain, une prestation conciliant nutrition et plaisir, notamment à travers la démarche « Equilibre » d'Avenance. Il pourra accueillir jusqu'à 1 000 convives par jour.

- Une brasserie « La Fabrique », conçue dans un esprit bar à vin, offrira une prestation alliant cuisine authentique et saveurs du monde, servie à table.

- Une boulangerie « Paul » proposera une offre de petits déjeuners, pauses rapides, ainsi qu'une vente de pains à emporter.

Enfin, une prestation de restauration sera proposée dans un salon VIP pouvant accueillir jusqu'à 35 personnes. Par ailleurs, grâce au service traiteur « Avenance Event », les entreprises pourront disposer de plateaux-repas, buffets, cocktails, pauses et petits déjeuners qui seront livrés sur place.