

DIVERSIFIÉE, SAVOUREUSE, DURABLE

Chez Thalys, pour varier les plaisirs, nous vous proposons des menus différents selon les heures de voyage et les pays de départ. Depuis 2007, nous sommes engagés dans **une démarche de restauration durable**, qui allie saveur et respect de l'environnement, qui se décline en **5 piliers**, à découvrir dans ces pages.

GEVARIEERD, LEKKER, DUURZAAM

Bij Thalys bieden wij u gevarieerde menu's, aangepast aan uw reisuur en uw land van vertrek aan. Sinds 2007 verbinden we ons tot **een duurzame aanpak inzake catering**, die plezier en respect voor het milieu combineert. Ontdek de **5 pijlers** van onze aanpak.

ABWECHSLUNGSREICH, KÖSTLICH, NACHHALTIG

Wir bei Thalys sorgen für geschmackliche Abwechslung und bieten Ihnen je nach Reisezeit und Abreiseland verschiedene Menüs an. Seit 2007 setzen wir uns für **eine nachhaltige Gastronomie ein**, die Geschmack mit Umweltbewusstsein vereint. Sie beruht auf **5 Grundlagen**, die wir Ihnen auf diesen Seiten vorstellen.

DIVERSE, DELICIOUS, SUSTAINABLE

To make sure you don't run out of variety, Thalys serves several menus depending on your travel times and country of departure. We've been committed to **a policy of sustainable catering** since 2007. It's based on the **5 pillars** described in this leaflet and combines eating pleasure with respect for the environment.



Responsible editor: Ingrid Nuelant, Thalys International, Place Stéphanie 20, B-1050 Brussels. The information contained in this document is subject to change after publication.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS DE NOTRE DÉMARCHE

Offrir un moment de plaisir et de détente :
76 % de nos clients satisfaits de la restauration*
Limiter notre impact sur l'environnement :
- 50 % d'émissions de CO₂ depuis 2007**

DOELEN EN RESULTATEN VAN ONZE AANPAK

Een moment van plezier en ontspanning bieden:
76% van onze klanten is tevreden over de catering*
Onze impact op het milieu beperken:
- 50% CO₂ uitstoot sinds 2007**

UNSERE ZIELE UND ERGEBNISSE

Einen Moment des Vergnügens und der Entspannung bieten:
76 % unserer Kunden sind zufrieden mit der Gastronomie*
Unseren Einfluss auf die Umwelt beschränken:
50 % weniger CO₂-Emissionen seit 2007**

OUR GOALS AND RESULTS

Provide a moment of pleasure and relaxation:
76% of our customers are satisfied by the catering*
Limit our impact on the environment:
- 50% of CO₂ emissions since 2007**

* On board satisfaction survey, catering, Thalys 2012.

** Measured by Factor-X ; 2007-2012.



**LA RESTAURATION SELON THALYS
DE CATERING AAN BOORD VAN THALYS
DIE BORDGASTRONOMIE VON THALYS
ON BOARD CATERING MADE IN THALYS**

BIENVENUE CHEZ NOUS
VAN HARTE WELKOM
WILLKOMMEN BEI UNS
WELCOME TO OUR WORLD



1

PRIVILÉGIER LES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON
 DE VOORKEUR GEVEN AAN GROENTEN EN FRUIT VAN HET SEIZOEN
 SAISONALE FRÜCHTE UND GEMÜSE BEVORZUGEN
 FAVOUR SEASONAL FRUIT AND VEGETABLES

0,2 kg CO₂

Tomates
en été
Tomaten
in de zomer
Tomaten
im Sommer
Tomatoes
in summer

2,3 kg CO₂

Tomates
en hiver
Tomaten
in de winter
Tomaten
im Winter
Tomatoes
in winter

Source: kg CO₂/kg ; Bilan Carbone, V 71, ADEME.

2

FAVORISER LES PRODUITS RÉGIONAUX
 VOORRANG GEVEN AAN REGIONALE PRODUCTEN
 EINE REGIONALE HERKUNFT DER ZUTATEN FAVORISIEREN
 USE REGIONAL PRODUCTS



3

PROPOSER DES ALIMENTS BIO
 BIOLOGISCHE VOEDINGSWAREN AANBIEDEN
 BIOLOGISCHE LEBENSMITTEL ANBIETEN
 SERVE ORGANIC FOODS



18 % des aliments sont issus de l'agriculture biologique

18% van het voedsel is afkomstig van biologische landbouw

18 % der Lebensmittel stammen aus biologischem Anbau

18% of food products are organically produced

Source: measured by Factor-X, 2012.

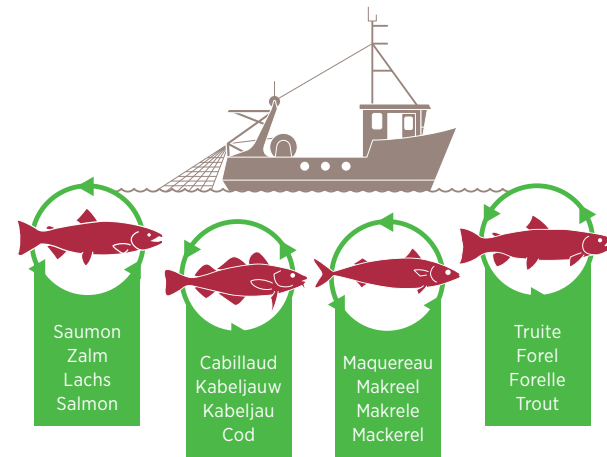
4

FAVORISER LA VIANDE BLANCHE OU LE POISSON
 VOORRANG GEVEN AAN WIT VLEES OF VIS
 WEIBES FLEISCH ODER FISCH BEVORZUGEN
 GIVE PRIORITY TO WHITE MEAT AND FISH

1,9 kg CO₂2,7 kg CO₂27 kg CO₂Source: kg CO₂/kg ; Bilan Carbone, V 71, ADEME.

5

CONTRÔLER LA PROVENANCE DES POISSONS SERVIS
 DE HERKOMST VAN DE GESERVEERDE VIS CONTROLEREN
 DIE HERKUNFT DER SERVIERTEN FISCH KONTROLLIEREN
 TRACK THE ORIGIN OF SERVED FISH SPECIES



Et pour tout connaître des coulisses de la restauration à bord, **flashez ce code**, ou rendez-vous sur [thalys.com](https://www.thalys.com) !

En om te weten wat er zich afspeelt achter de schermen van de catering aan boord, **scan deze code** of afspraak op [thalys.com](https://www.thalys.com)!

Und um alles über die Bordgastronomie zu erfahren, **scannen Sie diesen Code** oder besuchen Sie [thalys.com](https://www.thalys.com)!

And to learn about what goes on behind the on-board catering scenes, **scan this code** or go to [thalys.com](https://www.thalys.com)!