
Communiqué de presse

Les Carroz, Haute-Savoie, le 1^{er} mai 2021

[INNOVATION ETIK]

L'Hôtel **** & Restaurant Gastronomique La Croix de Savoie & SPA à préparé la reprise et réinvente son offre plus responsable en mettant en valeur les producteurs locaux

Voilà près d'un an que l'activité de notre maison de Famille La Croix de Savoie & SPA aux Carroz au cœur de la Haute-Savoie aura été perturbée par la crise sanitaire. L'impact sur notre activité n'est pas sans conséquence pour nous et nos fournisseurs locaux.

L'engagement de notre maison pour un tourisme durable et responsable est très fort depuis plusieurs années et notamment dans la modernisation de notre maison il y a maintenant 10 ans devenant un modèle de structure touristique durable en France.

Voilà que cette crise nous oblige encore plus à nous réinventer en affirmant nos valeurs et ainsi préparer la reprise « à la normale » qui approche. C'est pour cela que nous avons innové en proposant un menu déjeuner ETIK offrant la découverte d'un produit local sublimé dans l'assiette qui changera toutes les quinzaines.

L'une des valeurs qui anime cette innovation est que **DE LA NATURE ECLOT L'ASSIETTE.**

Ce dernier donnera lieu à la création d'une offre de séjour ETIK, pour un monde plus local. Imaginez séjourner chez nous et découvrir lors d'une soirée un repas entièrement confectionné de produits et plats typiquement locaux ... mais aussi découvrir et repartir avec un panier de trois produits de nos fournisseurs locaux.

Le panier gourmand est constitué d'un produit laitier, d'un produit maraîcher ou fruitier et d'un alcool adapté selon la saison et les disponibilités des producteurs.

Cette nouvelle innovation ETIK, a pour but de recentrer notre manière de consommer le tourisme et ainsi préparer le tourisme de demain.

- > [Découvrez cette nouveauté ainsi que les autres nées de cette pause](#)
- > [Découvrez le calendrier et l'organisation d'ici à l'été](#)

En cette période particulière, nous nous réinventons sans oublier les valeurs de notre Maison depuis plus d'un demi-siècle. ***La qualité, le choix des produits frais et la réduction de notre impact environnemental est une priorité pour nous au quotidien. C'est pourquoi l'ensemble des plats faits maison sont confectionnés à base de produits frais et bruts reçus chaque jour, avec des produits locaux si possible dans des contenants recyclables, réutilisables ou consignés.***

Edwige, Jean-Marc, Léonie et Gaëtan
L'ensemble de la famille,

Pour aller plus loin :

- > Plus d'informations sur cette innovation www.lacroixdesavoie.fr
- > [Découvrez notre système de vente à emporter baptisé 'LES CARROZ EATS'](#)
- > [Découvrez la carte et les formules à expédier \(en attendant la réouverture « à la normale »\)](#)

Contact presse pour La Croix de Savoie & SPA

TIRET Gaëtan – Directeur général – 0 450 900 026 – 0 675 059 024 - com@lacroixdesavoie.fr