

Le régime de Véro, la box des plats « frais-maison » pour rééquilibrer son alimentation.

Depuis ses cuisines du Sud de la France, Véro rompt la monotonie des box régime avec bon sens et bonne humeur. Pour se sentir bien dans son corps, il faut bien manger. Le régime de Véro livre partout en France des plats « frais-maison » fabriqués à partir de produits de saison, majoritairement issus des circuits courts.

Il fallait la spontanéité et le goût de vivre d'une passionnée de cuisine pour oser lancer un nouveau service de régime à domicile. À 60 ans passés, Véronique a retrouvé son poids de forme grâce aux petits plats légers et nourrissants qu'elle a elle-même imaginés et concoctés : pourquoi ne pas en faire profiter le plus grand nombre en créant une affaire familiale autour de sa passion ? Depuis un an, Le régime de Véro livre à ses client.e.s, deux fois par semaine, une box de menus hypocaloriques. Ses bons petits plats de chef sont cuisinés à Alès de façon artisanale, sans sucre ajouté, sans aucun conservateur ni autre additif. Ils sont composés de produits frais, de saison, le plus souvent français et bios selon les disponibilités. Un échange avec chaque client.e avant la première livraison permet de mieux comprendre ses attentes et de lui expliquer le fonctionnement des box.

Deux programmes minceur, à son rythme.

Véro élabore des menus rassasiants entre 1000 et 1100 calories, qui laissent de la place pour quelques extras et ne créent donc pas de frustration. Une condition essentielle pour mincir d'un kilo par semaine en moyenne, en reprenant de bonnes habitudes alimentaires (respect des proportions, alimentation saine). Le régime de Véro propose deux formules principales. Le Programme midi et soir à 79 euros par semaine inclut les déjeuners et les dîners pour six jours, associés à des conseils pour s'alimenter le matin et préparer ses collations. Le Programme complet à 119 euros permet de recevoir les trois principaux repas quotidiens accompagnés d'en-cas, six jours par semaine ; il se décline en version Duo (199 euros). Des variantes existent sans gluten et sans lactose, sans viande, sans poisson, sans porc.

La force du Régime de Véro : l'esprit d'équipe et le sens du service.

Née d'une aventure familiale, l'entreprise s'est enrichie de talents locaux désireux de transmettre leur passion du travail artisanal et du bien vivre, dans le respect des consommateurs et de la planète. Basées à Montpellier et à Alès, les équipes du Régime de Véro aiment le contact direct avec leurs partenaires producteurs et leurs client.e.s : on tchate 7 jours sur 7 sur le site et on échange au téléphone ou par mail pour trouver la bonne formule d'abonnement (sans engagement), pour partager ses astuces, s'écouter. Une convivialité qui s'exprime aussi sur les pages Facebook et Instagram du Régime de Véro. Un blog permettra, dès cet été, de prolonger l'expérience avec des conseils régime, des recettes légères et un œil sur les coulisses de l'entreprise.

<https://leregimedevero.com/>

Tél. : 06 49 52 37 09.

Abonnement sans engagement à partir de 79 euros TTC par semaine.

Box livrée le mercredi et le vendredi avant 13h par Chronofresh.



à propos du Régime de Véro

SAS créée à Alès en mars 2017 par Véronique, Arthur et Philippe Capon, le Régime de Véro a depuis établi son siège social à Montpellier. Elle compte six salariés. Elle a déjà livré 500 client.e.s dans toute la France, dont 1/4 en Occitanie, et livre aujourd'hui 300 colis par semaine. Elle emménage ses cuisines fin mai 2018 dans de nouveaux locaux de 310 m² à Alès (capacité de production : 600 client.e.s par semaine). Incubée à Cap Omega, Le régime de Véro envisage de transférer son site de production à Montpellier début 2019.



Contact presse :
Karine Baudoin
06 30 08 42 14
04 67 40 36 77.