

MESURES DE SÉCURITÉ, D'HYGIÈNE ET GESTES BARRIÈRES

Vivez l'expérience Dans le Noir ? l'esprit tranquille.



L'ensemble de notre personnel est testé au moindre symptôme. Nous proposons à nos clients de tester leur température à l'arrivée au restaurant par un thermomètre électronique.



Le port du masque est obligatoire jusqu'à l'arrivée à votre table. L'ensemble de notre personnel est équipé de masques de protection changés toutes les 4H.



L'aménagement de notre salle noire a été repensée et notre capacité réduite pour respecter les règles de distanciation sociale. Les tables sont séparées d'un mètre ou disposent d'une cloison. Les entrées et les sorties dans la salle noire sont progressives et se font sans croiser d'autres clients.



Les heures d'arrivée ont été aménagées et échelonnées afin de permettre une distanciation sociale entre chaque client tout au long de l'expérience.



Du gel hydroalcoolique est à disposition dès l'entrée et à chaque étape de l'expérience. Nos équipes se lavent très régulièrement les mains.



Les casiers pour mettre vos affaires pendant l'expérience sont automatiquement désinfectés avant toute utilisation. La salle noire ainsi que les espaces d'accueil et de cuisine sont désinfectés après chaque utilisation avec une attention toute particulière aux points de contact.

MESURES DE SÉCURITÉ, D'HYGIÈNE ET GESTES BARRIÈRES

Vivez l'expérience Dans le Noir ? l'esprit tranquille.



Notre salle noire est équipée d'un purificateur d'air AIRVIA MEDICAL AERO 100, l'un des meilleurs systèmes de filtration de particules fines. L'air est systématiquement filtré et renouvelé avant et après nos services pendant 30 minutes. Certifié HEPA, il est notamment utilisé dans le milieu hospitalier. Grâce à son filtre certifié H13, il capte notamment en un seul passage au moins 99,97 % des particules de diamètre supérieur ou égal à 0,01 micron. (Les particules de la Covid-19 ont un diamètre compris entre 0,06 et 0,14 microns.)



Les produits de notre cuisine sont à 80% bio et locaux. Nous disposons aussi du label Maître Restaurateur et Ecotable. Nos produits frais sont pour la plupart récoltés dans la Ferme de l'Envol à Brétigny-sur-Orge, dont nous sommes partenaire fondateur.



Les marchandises sont désinfectées à la lumière UV ce qui permet d'inactiver le virus. Nos fournisseurs et livreurs ont des règles strictes de prévention contre la Covid-19. Les produits frais sont cuisinés par nos chefs sur place à plus de 80° ou repassés à la lumière UV avant d'être servis.



Nous privilégions le débriefing du menu surprise sans contact grâce à l'installation d'un QR code dédié.



Nous encourageons le paiement sans contact pour le règlement de votre expérience.



Des questions ? Contactez notre équipe sur place ou rendez-vous sur notre site internet .

DANS LE NOIR ?
DES SENS À L'ESSENTIEL