

Donnez une dimension locale, conviviale et éco-responsable à votre événement

Surprenez vos collaborateurs, clients, et partenaires en leur faisant vivre une expérience "gust'active" à travers une nouvelle façon de consommer, plus saine, plus transparente et responsable !

A partir des spécialités de nos producteurs et artisans partenaires, nous vous concoctons un **buffet 100% local et artisanal** à l'heure du petit-déjeuner, du déjeuner, d'une pause goûter, d'un cocktail ou d'un dîner.

- > un **festival de fraîcheur et de saveurs**
- > une **transparence totale** sur la provenance des produits
- > la **proximité directe** avec les producteurs et artisans locaux

> BUFFET TERROIR façon "snacking"

DU BON, DU LOCAL EN TOUTE SIMPLICITÉ

A partir de 15€/pers et 20 convives minimum

Composez votre buffet avec des produits fermiers et des recettes élaborées par nos artisans locaux.

Exemple de composition :

- > tartes salées sur pâte viennoise
- > assortiment de charcuterie artisanale (saucisson fermier, terrine...)
- > pétales de légumes BIO
- > plateau de fromages fermiers (au lait de vache, chèvre, brebis)
- > trio de pains spéciaux
- > dessert et corbeille de fruits de saison
- > jus de fruit artisanal
- > dégustation de vins (en option)



> BUFFET TERROIR "cuisiné"

L'ART DE SUBLIMER NOS BONS PRODUITS LOCAUX

A partir de 25€/pers et 50 convives minimum

Optez pour un buffet "cuisiné", une prestation élaborée en coopération avec des restaurateurs locaux partenaires.



100% LOCAL et VÉGÉTARIEN avec Marlène du RITA PLAGE

Découvrez la cuisine surprenante et végétarienne de Marlène du RITA PLAGE. Elle jouera avec vos sens et vos papilles à partir des légumes de notre région.



Exemple de recettes en fonction de la saison :

- > Pâté de soja aux poivres rose,
- > Rillettes de tournesol,
- > Salade crudivore au sirop d'agave et au thym,
- > Parmiggiani d'aubergines...



De la ferme à la cocotte avec le GAEC LHOPELIA

Le duo composé d'Arnaud et Julien, respectivement éleveur et cuisinier, vous réglera avec un plat cuisiné à base de volailles fermières élevées en plein air.

Exemple de recettes :

- > Poulet basquaise et ses tagliatelles "maison"
- > Poulet rôti et pommes dauphine "maison"
- > Choucroute de volailles...

**tarif à titre indicatif comprenant les boissons non alcoolisées
- frais de livraison et de service non inclus*

**=> devis disponible sur simple demande :
contact@lell.fr 04 72 36 01 69**

