



La Belle Gabrielle

Restaurant et traiteur engagé



BIEN MANGER, BIEN AGIR, BIEN ENSEMBLE

Solidaire - Local - Bio - Circuit court - 0 déchet



📞 01 48 76 70 45

✉ CONTACT@ALTERMARCHE.FR

📍 Jardin d'Agronomie Tropicale, 45 Avenue de la Belle Gabrielle, Nogent-sur-Marne.





SOMMAIRE

NOS SALLES 1-3

NOS PROPOSITIONS 4

PROFESSIONNELS ET RSE 5-6

NOS TARIFS 7

ILS NOUS FONT CONFIANCE 8



Salle 1

Grande salle de restauration.

Maximum 80 personnes.

Idéale pour des mariages,
anniversaires, baptêmes,
séminaires, repas de grands
groupes, ...

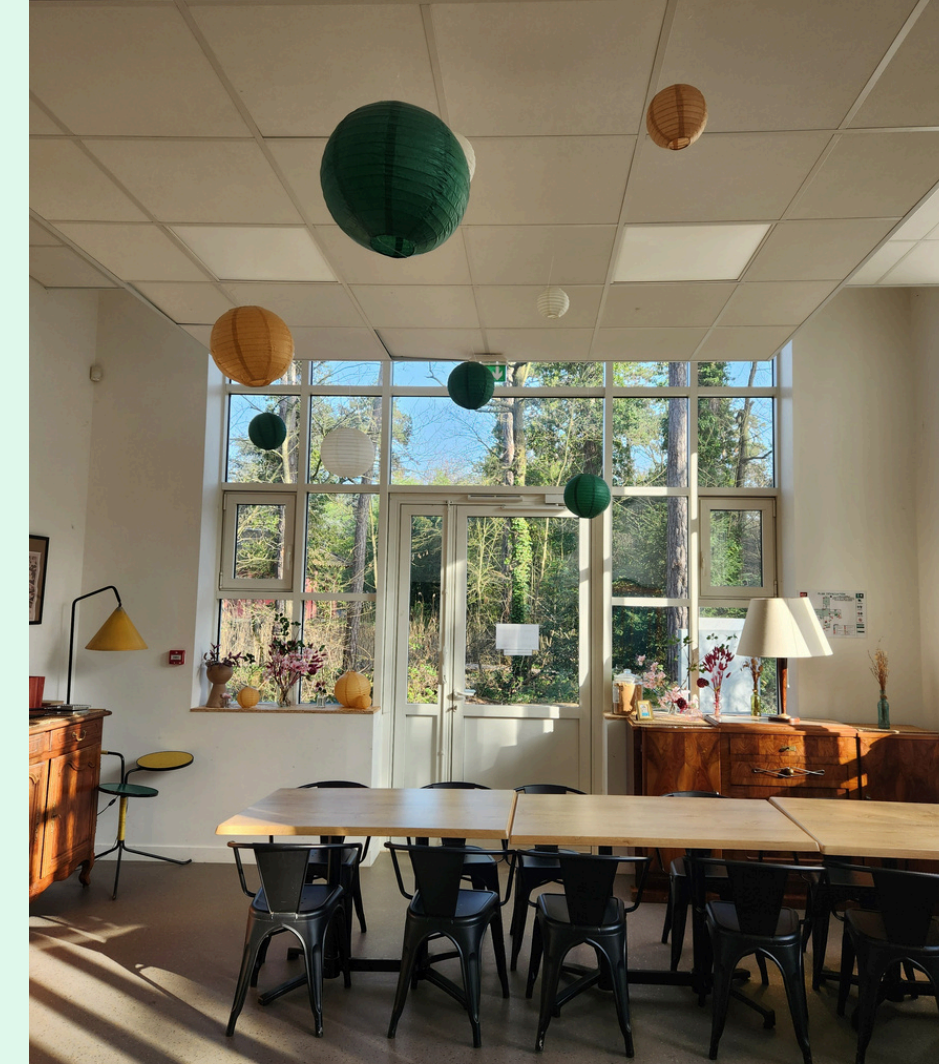


Salle 2

Maximum : 35 personnes.

Idéale pour des petits groupes, des team buildings ou salle de réunion.

Entrée Privée.





Terrasse
Maximum : 60 personnes



NOS PROPOSITIONS

Nous mettons tout en oeuvre pour que votre évènement soit une réussite, alliant **saveurs, éthique et qualité.**

Une offre sur mesure :

- **Menus personnalisables** selon vos envies
- **Options végétariennes, véganes et sans allergènes disponibles**
- Avec et sans service

RÉCEPTIONS PRIVÉES 7J/7

- Mariages, anniversaires, baptêmes, séminaires, réunions
- Brunchs et garden parties
- Repas de famille et dîners entre amis

NOS VALEURS

Nous proposons une cuisine bio, locale et artisanale tout en favorisant l'insertion professionnelle.

NOTRE RÔLE DE FACILITATEUR

Possibilité de solliciter notre réseau de professionnels responsables et éthiques pour les animations (concerts) et la décoration.

Contactez-nous pour un devis personnalisé.

Tel : 01 48 76 70 45

Mail : contact@altermarche.fr

Contact : Nicolas Josse

PROFESSIONNELS, POURQUOI FAIRE APPEL À NOUS ?



NOTRE OFFRE 7J/7

- Buffets et cocktails pour les entreprises
- Plateaux repas pour séminaires et réunions
- Repas de groupe pour comités et associations

LES AVANTAGES

Bénéficiez d'un cadre exceptionnel et d'une offre 100% responsable en accord avec votre **politique RSE**.
Valorisez vos **heures d'insertion** grâce à nos équipes en parcours d'IAE.

Nous mettons tout en oeuvre pour que votre évènement soit une réussite, alliant saveurs, éthique et qualité.

Une offre sur mesure :

- Menus personnalisables selon vos envies
- Options végétariennes, véganes et sans allergènes disponibles

Membre de la Cité du Développement Durable, vous pouvez nous solliciter pour une visite et une présentation des acteurs du Jardin d'agronomie tropicale.

NOS VALEURS POUR VOTRE RSE

SOCIAL

Nous privilégions des **fournisseurs engagés** socialement :

- Structures d'**insertion par l'activité économique**.
- Produits issus du **commerce équitable** dont les fournisseurs justifient concrètement de leur démarche et de leur engagement sur du long terme avec leurs producteurs.

ENVIRONNEMENTAL

- Nos produits sont issus de l'**agriculture biologique**, afin de préserver votre santé et notre planète.
- Nous privilégions la production **locale** pour limiter le transport et l'impact carbone, et pour développer le tissu économique de notre région.
- Nous proposons nos plats dans de la **vaisselle consignée**.
- Nos déchets alimentaires viennent nourrir nos plantations d'aromatiques et potagères via le **compost**.

ECONOMIQUE

- Nous sélectionnons des produits fermiers, artisanaux, IGP (Indication Géographique Protégée), afin de protéger le **savoir-faire** ainsi que le terroir français.
- Nous ne négocions aucun tarif avec nos fournisseurs afin de leur garantir une **juste rémunération**.

NOS TARIFS

NOS TARIFS		Du Lundi au Vendredi (jusqu'à 18h)	Samedi - Dimanche (jusqu'à 00h)
Salle 1 Accès Terrasse inclus	Basse saison 1er octobre au 30 mai	1400€ HT	2000€ HT
	Haute saison 1er juin au 30 septembre	1600€ HT	2400€ HT
Salle 2 Accès Terrasse inclus	Basse saison 1er octobre au 30 mai	300€ HT	800€ HT
	Haute saison 1er juin au 30 septembre	500€ HT	1100€ HT
Ensemble	Basse saison 1er octobre au 30 mai	-	2600€ HT
	Haute saison 1er juin au 30 septembre	2000€ HT	3200€ HT
	Heures supplémentaires	60€/heure HT	120€/heure HT

ILS NOUS FONT DÉJÀ CONFIANCE

PUBLIC



ASSOCIATIF



FONDACTIONS



PRIVE

