

- SOLIDAIRE

- LOCAL

- BIO

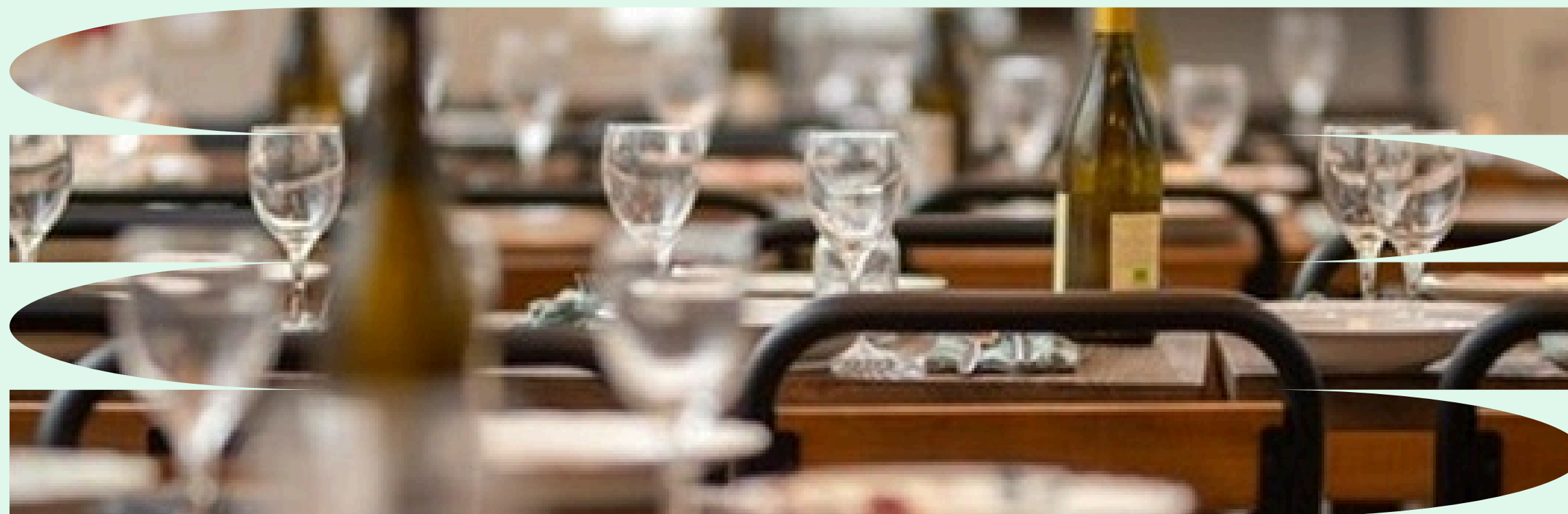
- CIRCUIT COURT

- 0 DÉCHET



# La Belle Gabrielle

Restaurant et traiteur engagé



## CONTACTEZ-NOUS

☎ 01 48 76 70 45    🌐 [HTTPS://ALTERMARCHE.FR](https://altermarche.fr)    ✉ [CONTACT@ALTERMARCHE.FR](mailto:CONTACT@ALTERMARCHE.FR)

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





# Sommaire

NOTRE PHILOSOPHIE 01

BUFFET FROID BIO 02

COCKTAIL BIO 03

PETIT DÉJEUNER/GOÛTER BIO 04

PLATEAU REPAS 05

NOS PARTENAIRES 06

ILS NOUS FONT CONFIANCE 07

# Notre Philosophie



## SOLIDAIRE

Des fournisseurs engagés socialement et l'insertion par l'emploi au sein de l'entreprise pour des personnes qui en sont éloignées.



## LOCAL

Des producteurs franciliens pour soutenir l'économie locale et limiter l'impact carbone du transport.



## BIO

Des produits issus de l'agriculture biologique, pour protéger la planète et la santé des gourmands.



## CIRCUIT COURT

Des achats directement auprès des producteurs, sans négociation du prix, pour leur garantir un juste revenu.



## 0 DECHET

Démarche zéro déchet, sans plastique jetable : vaisselle de seconde main consignée ou des emballages compostables.

Altermarché, propriétaire de la Belle Gabrielle, est une entreprise d'insertion et labélisée Ecotable niveau 3.

# Buffet Froid Bio

Formule personnalisable selon vos souhaits et la saison



- Plats froids avec viande, poisson ou végétarien
- Fromage et pain/Dessert
- Boisson sans alcool (jus, sirop)
- Possibilité de vin ou bière

## Prix

- A partir de 22€ HT/personne
- Livraison à partir de 200€ de commande hors frais de livraison

# Cocktail Bio

Formule personnalisable selon vos besoins (apéritif/repas) et suivant les recettes de saison

- Bouchées froides, tartines, dips de légumes
- Mignardises (tartelettes, choux, mini cakes..) et verrines
- Boisson sans alcool (jus, sirop)
- Possibilité de vin ou bière

## Prix

- A partir de 2,20€ HT/bouchée
- Livraison à partir de 200€ de commande hors frais de livraison



# Petit Déjeuner/Goûter Bio

Formule personnalisable selon vos souhaits et la saison



- Gâteaux à partager (carrotcake...)
- Céréales, fruit secs, fromage blanc, lait
- Crêpes avec confitures et pâte à tartiner
- Salade de fruits de saison
- Jus de fruits, boissons chaudes

## Prix

- A partir de 9€ HT/personne
- Livraison à partir de 200€ de commande hors frais de livraison

# Plateau Repas

Formule au choix parmi les 3 formules de saison

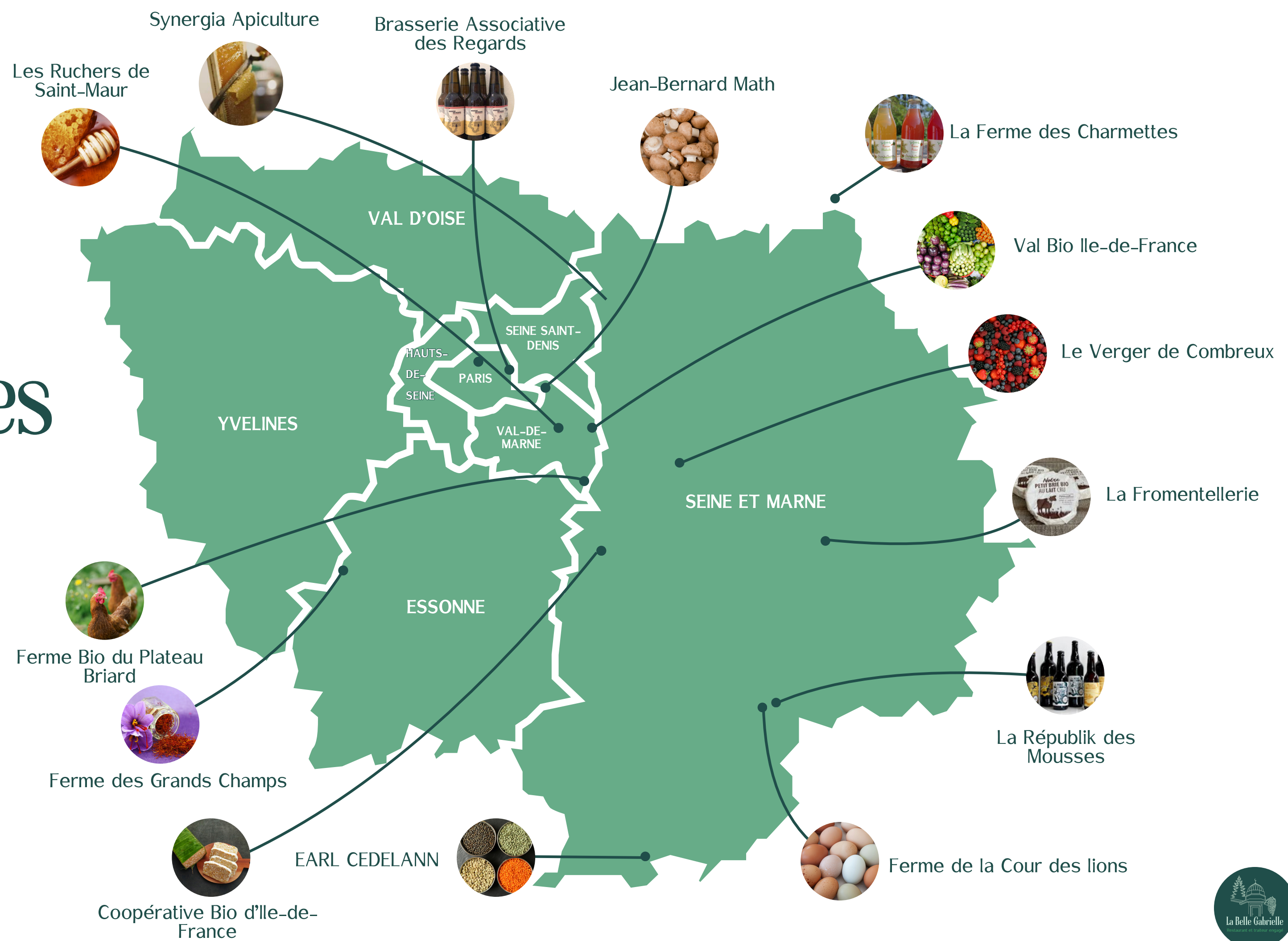
- Plat complet avec viande, poisson ou végétarien
- Entrée ou portion de fromage et pain
- Dessert

## Prix

- A partir de 21€ HT/personne
- Livraison à partir de 200€ de commande hors frais de livraison



# Nos Partenaires Locaux

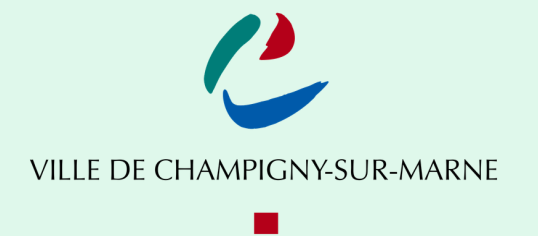


# Ils nous font confiance

Pour leurs plateaux repas, cocktails et buffets (jusqu'à 300 personnes) et aussi...

- Ateliers cuisine et animations (semaine du goût ou du développement durable)
- Dégustations de produits artisanaux et fermiers
- Pause saine et gourmande à disposition des collaborateurs

## PUBLIC



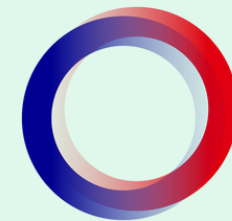
## ASSOCIATIF



Agriculteurs BIO d'Île-de-France



## FONDACTIONS



## PRIVE

