

BOUDIOU - CUISINE DE SAISON, BIO et LOCALE

**EURL JOYAUD au capital social de 10 000€
R.C.S Aix-en-Provence 534 578 687**

4 chemin des Boeufs, 13170 Les Pennes Mirabeau

TELEPHONE : 06 78 41 40 52

EMAIL : boudiou.resto@gmail.com

WEB: www.boudiou-resto.fr



Boudiou qui es-tu?

Un service traiteur qui vous propose une cuisine de saison, colorée et savoureuse, à base de produits bio et locaux en circuits courts

Des produits de qualité et de saison

Installé dans le village de la Gavotte, à proximité de Marseille, Boudiou propose un service traiteur avec pour vocation de proposer une cuisine de saison, colorée et savoureuse, à base de produits bio et locaux en circuits courts.

Nos légumes et céréales issus de productions paysannes sont valorisés par une cuisine fine, équilibrée et créative proposée dans le cadre de différents types d'événements : congrès, conférences, repas ou paniers d'entreprise, stands gourmands, ateliers cuisine, événements festifs...

Des méthodes de travail responsables

Nous utilisons de la vaisselle recyclable fabriquée à partir d'amidon de maïs, de feuilles de palmier, de bouleau, de bambou ou encore de fibres de canne à sucre.

Nos déchets organiques sont recyclés naturellement grâce à notre station de compostage.

Le compost est ensuite épandu dans notre potager familial.

En dehors des produits frais, nous utilisons une grande majorité de produits distribués en vrac par nos partenaires et nous essayons ainsi de limiter au maximum nos déchets non compostables.

Des partenariats locaux

- Des pains de qualité et bio par la boulangerie «Le pain des collines» (issus de farines bio du moulin Saint Joseph produit à Grans (13))
 - Des produits d'épicerie en bio et équitable distribués à Marseille par la Scop Épice (farines, épices, huile d'olive, jus...).
 - Des produits maraîchers bio en provenance des producteurs des marchés paysans du Cours-Julien à Marseille et de La Gavotte.
 - D'autres produits d'épicerie et de légumes ou fruits avec l'épicerie paysanne (13001, rue Léon Bourgeois), épicerie joyeuse.
- Des produits laitiers et autres produits locaux avec la Plateforme Paysanne Locale (PPL), à Marseille.
 - Des oeufs et produits volaillers en direct avec la ferme des volailles de Cure Bourse à Lagnes (84)



Exemple de proposition de buffet froid 2020

20 à 300 personnes

Tarif sur devis

Menu type

Nos recettes varient en fonction de la saison et de la disponibilité auprès de nos producteurs, les recettes proposées ne sont que des suggestions

Amuses bouches

Tartinade du moment, légumes croquants

Tapenade aux amandes et sarriette, houmous au curry

Bâtonnets de carottes multicolores, chips de betteraves roses

Assortiment de biscuits salés et fruits secs

Petits sablés au cumin, romarin ou graines de Nigelle

Assortiment de salades de saison en saladiers (150 g / pers environ)

Courge Butternut rôtie au curry et citron confit, pois-chiches et coriandre

Taboulé de petit épeautre au chou-fleur, menthe amandes grillées

Carottes et chou rouge au cumin et graines de tournesol

Assortiment de pièces salées végétariennes (4 pièces /pers.)

Mini cake ou fondant aux légumes de saison

Fondant au potimarron, cannelle et raisins de Corinthe / Cake au chorizo de Camargue et figues sèches

Mini tartes salées aux légumes de saison

Tarte aux carottes, gingembre et noisettes / Tarte au potimarron rôtie aux épices berbères

Petit casse-croûte dans un pain semoule maison

Brousse au citron, confit de fenouil au curry, mesclun marseillais

Chaussons fourrés type "empanadas"

Confit d'oignons au Balsamique, Bleu et noix grillées

Charcuterie et fromages

Plateau de fromages fermiers bio

Tomme du Queyras, Bleu du Larzac, brebis du Luberon

Plateau de charcuterie provençale

Jambon cru du Ventoux, Coppa du Champsaur, saucisson et chorizo de taureau de Camargue

Assortiment de bouchées sucrées

Pâtisseries ou gâteaux

Sablé breton au lemon curd et pistaches / brownie sans gluten au gingembre confit

Entremet sucré

Panna cotta au citron et pistaches / fromage blanc fermier et crème de marron / compote de pomme à l'orange et crumble aux amandes

Boissons

Eau gazeuse et plate en bouteille verre consignée

Cocktail sans alcool en fontaine

Citronnade au romarin

Pomme - raisin - gingembre et cannelle

Jus de fruits Bio et Locaux (*Pomme / Poires, raisins, abricots*)

Forfait boissons alcoolisées

Vin Bio naturel en bouteille (Vignoble Lapierre IGP Cévennes ou AOC Ventoux château Saint Sauveur) en rouge, blanc ou rosé - 75 cl

Clairette de Die Bio Jaillance - 75 cl

Bière artisanale du Luberon en bouteille 75cl - Ambrée ou Blonde

Services inclus

Vaisselle jetable biodégradable et compostable

Ou vaisselle non jetable en option

Pain de campagne Bio et artisanal

Mise en place des buffets et nappage

Option service : *Personnel de service pour le maintien du buffet, le service, le rangement, etc.*

Mobilier sur demande (table de buffet, mange debout, etc.)



La totalité de nos plats sont réalisés dans notre cuisine avec des produits provenant de petits producteurs locaux et à 80% issus de l'agriculture biologique.

Les produits "exotiques" (café, thé, chocolat, etc.) sont issus d'une filière en commerce équitable et sont labellisés BIO.

Nos recettes évoluent au rythme des saisons et sont susceptibles de changer d'une prestation à l'autre.