

**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](mailto:boudiou.resto@gmail.com)**

**WEB: [www.boudiou-resto.fr](http://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.*