



Le traiteur Bio Equitable



La Philosophie

“La planète ne nous appartient pas, nous l’empruntons à nos enfants”

Antoine de St Exupéry.

BlOriginal est le seul traiteur événementiel 100% engagé dans le développement durable de la Côte d’Azur.

Dans un respect total de l’Humain et de l’Environnement, nous organisons mariages verts, baptêmes écologiques et banquets professionnels ou privés éco-responsables de 10 à 400 personnes.

Nos événements séduiront vos invités en leurs faisant découvrir une cuisine saine, originale et impliquée dans le bien-être de notre planète.

Nous travaillons avec vous à mettre en avant cet engagement qui est le votre. Une signalétique discrète pourra être disposée sur les tables pour sensibiliser vos convives au développement durable

et notre brigade de maîtres d’hôtel, formée, pourra lors de vos réceptions, répondre à toutes questions relative à ce sujet.

Nous vous proposons aussi un accompagnement gratuit dans vos démarches développement durable.





L'art culinaire et vos réceptions



BIOoriginal, sensible aux valeurs culinaires fondamentales, vous propose une cuisine de grande qualité. Nos plats, préparés à base de produits issus de l'Agriculture biologique ou durable et du commerce équitable uniquement, sont cuits à basse température*.

Vous retrouvez ainsi toutes les qualités nutritives des aliments et le goût inimitable des saveurs naturelles.

Sensible aux conséquences de l'impact carbone sur notre planète, BIOoriginal concentre ses efforts pour réduire la dépense en CO² :

- nos tables sont en bois de palettes recyclées,

- les nappes et tenues des maîtres d'hôtels sont en coton bio,
- nos verres ne contiennent aucun métaux lourds,
- nos assiettes sont cuites à basse température
- le transport se fait en véhicule électrique
- les déchets sont compostés

Je vous propose une prestation unique et Eco-responsable qui saura vous ravir vous et vos invités.

Elroy Stend
Fondateur, Bioriginal

*La cuisson à basse température consiste à cuire un aliment à une température inférieure à 100°. Elle se fait principalement à l'étouffée et à la vapeur douce sans ajout de matière grasse (ou très peu). Un feu vif au départ sert à tuer les micro-organismes, puis les aliments poursuivent lentement leur cuisson aux alentours de 60°. L'aspect, le goût et la valeur nutritive des aliments sont préservés.

Ce que nos clients disent de nous

Juliette GUESDON
dirigeante



// Nous avons été très heureux et satisfaits de collaborer avec BOriginal, qui a su parfaitement répondre à nos exigences. Nous avons particulièrement apprécié la compréhension de notre besoin, la capacité à nous proposer une prestation en adéquation ainsi que leur enthousiasme et leur disponibilité

Le buffet réalisé a remporté un grand succès. L'ensemble des participants ont apprécié l'originalité et la fraîcheur des produits proposés ainsi que l'animation saumon. Nous recommandons vivement BOriginal à toute personne souhaitant réaliser un événement responsable de qualité.

Touria DAHAK
organisatrice



// Nous avons eu l'immense plaisir de travailler avec la société "BOriginal" pour notre événement TEDxNice.

Ce fut un moment privilégié de cette journée. Nous avons pu découvrir la subtilité de leurs produits, le raffinement de leur pâtisserie, chapeauté par leur professionnalisme et leur enthousiasme exceptionnel.

Nous réitérons sans hésitation notre partenariat, un label de qualité que nous voulons garder au sein de notre équipe.

BIOriginal

des banquets de qualité,
respectueux de l'humain
et de la planète



Contact

Bioriginal
35, route de Turin
06300 NICE

Tel. 06 63 74 79 58
Email info@bioriginal.fr
Web www.bioriginal.fr

 **IMPRIM'VERT**® imprimé sur papier PEFC

