



A DESTINATION DES RESPONSABLES COMMUNICATION DE COLLECTIVITÉS LOCALES, D'ENTREPRISES...

LE LABEL NATUREL GOURMET PRÉSENTE :

DES BUFFETS DINATOIRES EN MODE NATUREL : BIOLOGIQUES, LOCAL ET DE SAISON

Offrez à vos convives : une restauration festive et gourmande en mode naturel !*

*(Voir notre Charte)

Des formules pour 50 à 500 convives, en mode buffet-cocktail dinatoire, avec un service soigné, une décoration végétale et des recettes traditionnelles à redécouvrir en mode bio.



contact@naturelgourmet.com

EN SAVOIR +

INGRÉDIENTS BIO, LOCAUX, DE SAISON

Toutes les préparations sont réalisées à base d'ingrédients majoritairement biologiques, de saison, et issus de petits producteurs locaux.



TRAÇABILITÉ ET ACCESSOIRES COMPOSTABLES

Le Menu détaillé + des Fiches Producteurs sur les Buffets, pour assurer la traçabilité. Des accessoires en amidon, bois, carton...



DES RECETTES CONÇUES PAR DES CHEFS

Nos deux Chefs bio et notre Maître Pâtissier ont élaboré des Menus de Buffets de fêtes classiques et originaux en versions plus légères.



A DÉCOUVRIR !

Dans la Carte des Soupes d'Hiver, 12 recettes originales et goûteuses !



A DÉCOUVRIR !

Dans la Carte des Desserts d'Hiver : nos assortiments de Bûchettes & de Galettes des Rois d'Espagne.

RENSEIGNEMENTS :

ROMANE RESPONSABLE DU SERVICE CLIENT

Mail : Devis.labelng@yahoo.fr
SARL LABEL NATUREL GOURMET
RCS DE ROMANS