

api

NOUS
CUISINONS
POUR VOUS !



cuisinier responsable

Nos différents Partenaires

EN REGION

Agriviva (Montpellier) : production locale de salade verte et conditionnement en sachets de 4^e gamme (30/34)

Les saveurs de Lattes : Melons, pastèques, tomates, concombres, courgettes et aubergines (34)

La SICa du Caroux (Bédarieux): Fruits et légumes locaux et BIO (34)

Mr MATEU (Plaisan): Producteur de raisin de table durant la saison (août et Septembre)(34)

Les Vergers de saint Jean (Saint Jean de Vedas) : Carottes de Mauguio ou de Camargue, ainsi que légumes de saison pour les potages (potimarron, poireaux, navets, céleri... (30/34)

Mr NOUGARET Julien (St Jean de FOS): Fruits BIO (pommes, poires, raisins) (30/34)

Il était un fruit (Montpellier) : Pommes séchées conditionnées en sachets. (30/34)

Brake (Béziers) : produits laitiers (34)

Distrisud (Frontignan) : produits laitiers (34)

Cimelait (ERR): yaourts natures sucrés des pyrénées Catalanes - (66)

Duo LOZERE (Chastel Nouvel): Fromage “brique de Lozère” et “Le Lozère”; yaourt sucré local (48)

Biofinesse: Laitages BIO et/ou régionaux (31)



Nos différents Partenaires

EN REGION



Languedoc Lozère Viande : Sauté de bœuf frais, Saucisse fraîche de Lozère, Sauté de porc de Lozère (48)
Guash (Perpignan) : Sauté de porc, rôti de porc (66)



Languedoc Lozère Viande : Saucisserie de Lozère (12)
Guash (Perpignan) : pâté de campagne catalan (66)



Planète GOURMET (TARASCON) : Beignets sucrés (30)





Cuisinier Responsable

EXPERT PASSIONNÉ

Merci de votre écoute