

ENVIE DE SAVEURS

♂ RÉGALER

♂ DE BONNS PRODUITS FRAIS ET LOCAUX : LE SUD EST À L'HONNEUR

Fiers de la gastronomie
du Sud Est, on soutient
l'économie locale !

- Priorité aux producteurs et fournisseurs régionaux
- Utilisation de produits de saison
- Elixir, pionnier dans des partenariats forts avec Localizz, l'ESAT les Glycines pour la légumerie.



♂ DU "FRAIS MAISON" POUR VOS RESTAURANTS :

**Prestations 100 % cuisinées sur place à base de produits
frais, de saison et majoritairement locaux.**

Elixir à l'ambition de bien cuisiner des produits simples, et de proposer jour après jour, une diversité de recettes élaborées à partir de produits frais.

Elixir pour le CE Airbus Helicopters. Confidentiel © Elixir Entreprises - Tous droits réservés

NOS ENGAGEMENTS POUR VOTRE SITE DE MARIGNANE

55 % DE LOCAL
80 % DE FRAIS
100 % MAISON



VOLAILLE

100 % frais / 70 % local
87 % Label Rouge (Fermiers de l'Ardèche)
13 % bio



BŒUF

100% frais / 5% taureau de Camargue
VBF / piécés Label Rouge
Fournisseurs : Alazard, Guash, Sicaba



PORC

100% frais
Viande française / CQC ou Bleu-Blanc-Cœur
Jambon blanc Label Rouge



AGNEAU

90% frais
Viande française / piécés Label Rouge
Fournisseurs : Alazard, Guash, Sicaba



POISSON

40% frais
15 % local
Poisson surgelé = simple congélation



LAITAGES

Marques locales : La Fermière
ESAT Banon



LÉGUMES

70 % frais
50 % local
Principaux fournisseurs :
légumerie ESAT les Glycines, Vivalya



FRUITS

100 % frais
45 % local
Principaux fournisseurs : Localizz, Canavese



RIZ

100 % local (hors basmati)
Riz IGP de Camargue



PÂTES FRAÎCHES & PÂTONS À PIZZA

Produits sur place
dans un atelier dédié



PAIN

100 % bio
100 % local
Cuit sur place



PÂTISSERIE

100 % maison
(hors fonds de tartes)
Atelier pâtisserie

page 1