

# ENVIE DE SAVEURS

## ♂ RÉGALER

### ♂ DE BONDS 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.

## 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