

BOX COCKTAIL

ALBI • TARN • OCCITANIE



© MURIEL CAVANHO



L'ALLIANCE DU VÉGÉTAL

De la saison et du territoire

TRAITEUR DES SAISONS

DES ÉVÉNEMENTS À VOTRE IMAGE



CUISINE DES SAISONS

« LE GOÛT NAÎT OÙ LA SAISON
RENCONTRE LE TERRITOIRE. »

Des bouchées généreuses, créatives et
faites maison pour vos événements
professionnels et privés.

BÉNÉDICTE LONGECHAL
CHEFFE PRIVÉE & TRAITEUR

UN COCKTAIL PRÊT À PARTAGER

MAIRIE • COLLECTIVITÉS

Réunir, célébrer, recevoir ou simplement partager un bon moment autour d'une cuisine qui a du goût.

Les Box Cocktail Green et Local sont **imaginées comme de véritables petits buffets à partager** : des bouchées salées et sucrées, cuisinées maison à partir de produits de saison et sélectionnées pour composer un ensemble gourmand, coloré et généreux.

Une solution simple et soignée pour vos :

apéritifs • réunions • séminaires • inaugurations • vernissages • anniversaires • brunchs • lendemains de fête • événements privés et professionnels

Les compositions évoluent naturellement au fil des saisons, des produits disponibles et de l'inspiration de la cheffe.



CUISINE ENGAGÉE ET GOURMANDE

Une place centrale est donnée au végétal, aux légumes de saison, aux herbes, aux céréales, aux graines, aux marinades et aux préparations maison.

Selon les projets, les box peuvent également intégrer fromages, charcuteries artisanales et produits du territoire, sélectionnés avec attention.

Fait maison • Produits de saison • Circuit court privilégié • Cuisine végétale créative • Artisans et producteurs locaux





BOX COCKTAIL

EN VERSION SALÉE ET/OU SUCRÉE

BOX COCKTAIL VÉGÉTALE

Une sélection généreuse de bouchées faites maison : focaccia, légumes de saison, tartinades, mini-sandwichs, bouchées et créations végétales.

24 pièces au prix de 48 €

BOX VÉGÉTAL & TERROIR

Le végétal rencontre le terroir : bouchées maison, focaccia, légumes, fromages et charcuteries locales soigneusement sélectionnées.

24 pièces au prix de 58 €

BOX DOUCEURS

Une sélection de douceurs faites maison, préparées au fil des saisons : financiers, cookies, cakes, fruits cuisinés, crumbles, verrines gourmandes et autres petites créations sucrées.

24 pièces au prix de 48 €





COMPOSEZ VOTRE ÉVÉNEMENT

QUEL EST VOTRE PROJET ?

Pour un cocktail plus important, les Box Green et Local peuvent être associées et complétées par une sélection de pièces supplémentaires.

- 100 % végétal ou végétarien
- Avec fromages et produits du territoire
- Avec charcuteries artisanales locales
- Version sucrée & salée

Adaptation possible à certaines intolérances alimentaires sur demande

Pour les entreprises, collectivités et événements privés, une proposition peut également être créée sur mesure selon le nombre de convives, le lieu, le format de l'événement et le budget.

Pour les événements plus importants

Besoin d'un buffet complet, d'un cocktail dînatoire, d'un brunch ou d'une prestation avec installation et service ?

Découvrez également les prestations Traiteur des saisons Green et Local.

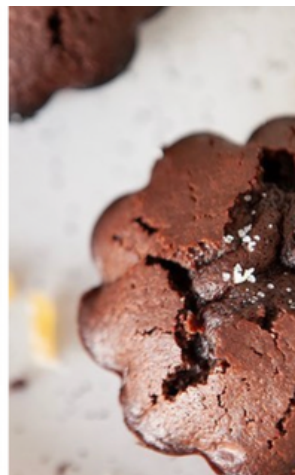
PARLEZ-MOI DE VOTRE ÉVÉNEMENT

Date • lieu • nombre de convives • type d'événement • vos envies.

Bénédicte Longechal
Cheffe privée & Traiteur — Green et Local

CONTACT

Bénédicte Longechal
Tel : 06 29 14 17 69
Mail : bonjour@greenetlocal.com
Instagram : @green_et_local
Site : <https://www.greenetlocal.com>



L'alliance du végétal, de la saison et du territoire.
Albi • Tarn • Occitanie • Partout où ma cuisine m'emmène.
