

TRAITEUR

ALBI • TARN • OCCITANIE



CUISINE LOCALE & DE SAISON

Fait maison. Végétal · Produits du territoire

TRAITEUR DES SAISONS

DES ÉVÉNEMENTS À VOTRE IMAGE



© MURIEL CAVANHAC

CUISINE DES SAISONS

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

Je cuisine avec ce que la saison nous offre de meilleur.

Des légumes du Tarn, des herbes fraîches, des épices, des produits choisis auprès de producteurs et artisans locaux... et beaucoup de fait maison.

Pour chaque événement, j'imagine une cuisine généreuse, colorée et gourmande, pensée pour le lieu, le moment et ceux qui seront autour de la table.

BÉNÉDICTE LONGECHAL
CHEFFE & TRAITEUR

L'EXPÉRIENCE TRAITEUR

UN ÉVÉNEMENT • UNE HISTOIRE

Un mariage, un séminaire, un brunch, une réception organisée par une mairie ou une collectivité : aucun événement ne ressemble vraiment à un autre. C'est justement ce que j'aime.

Je compose chaque proposition en fonction de votre projet, du nombre de convives, du lieu, de la saison et de l'ambiance recherchée.

Buffet généreux, cocktail, brunch, repas à partager ou service à l'assiette : la cuisine s'adapte à l'événement, et non l'inverse.

Une cuisine de saison, principalement végétale, avec la possibilité d'intégrer poissons et viandes locales selon votre projet.



MARIAGES

UNE CUISINE QUI FAIT PARTIE DE LA FÊTE

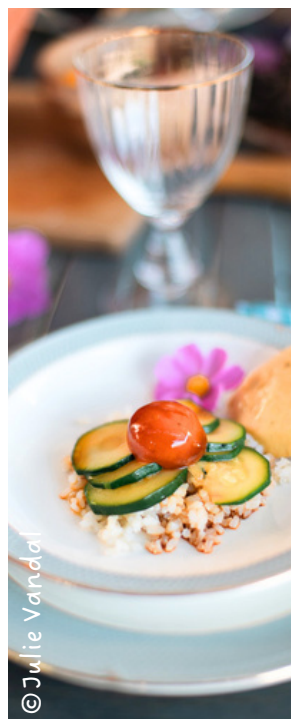
Le repas d'un mariage ne devrait jamais être une simple parenthèse entre deux moments de la journée.

Cocktail, grandes tablées, buffet, dîner servi, brunch du lendemain... j'imagine une cuisine qui vous ressemble, généreuse et vivante, autour des saisons et des produits du territoire.

Des recettes végétales gourmandes, des poissons frais ou des viandes locales peuvent se rencontrer autour d'un même menu.

Cocktail • Buffet • Dîner • Brunch du lendemain

Chaque mariage fait l'objet d'une proposition sur mesure.





SÉMINAIRES & ENTREPRISES

BIEN MANGER POUR TRAVAILLER ENSEMBLE

Petit-déjeuner, déjeuner, pause gourmande, cocktail ou dîner : je construis des repas adaptés au rythme de votre journée et à votre équipe.

Une cuisine fraîche et colorée, suffisamment gourmande pour créer un vrai moment de plaisir et suffisamment juste pour que tout le monde ait encore envie de travailler après le déjeuner.

Séminaires • Formations • Réunions • Team building • Journée de travail
Buffet, repas à partager, service à l'assiette ou formule sur la journée.



BRUNCH

DU SALÉ, DU SUCRÉ, DU FAIT MAISON ET SURTOUT DU BON.

J'aime le brunch lorsqu'il ressemble à une grande table sur laquelle on a envie de tout goûter.

Focaccia, légumes rôtis, tartinades, œufs, salades de saison, fromages locaux, cakes salés, granola, financiers, clafoutis aux fruits, douceurs maison...

Les propositions évoluent naturellement au fil des saisons.

**Mariage du lendemain • Anniversaire • Réunion familiale • Entreprise •
Événement privé • Séminaire • Journée de travail**



MAIRIES & COLLECTIVITÉS

DES ÉVÉNEMENTS QUI RASSEMBLENT

Réceptions, inaugurations, rencontres professionnelles, événements culturels, festivals ou temps forts du territoire : je propose des formats traiteur adaptés aux événements organisés par les collectivités.

Une attention particulière est portée aux produits locaux, à la saisonnalité, à la réduction du gaspillage et à une organisation adaptée au nombre de participants.

Cocktails • Buffets • Déjeuners • Brunchs • Réceptions

Une cuisine gourmande et accessible, avec un vrai parti pris : faire découvrir le territoire aussi dans l'assiette.



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.

À partir de 24 pièces — 48 €

BOX COCKTAIL DU TERROIR

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

À partir de 24 pièces — 58 €

BOX SUCRÉE

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

À partir de 24 pièces — 48 €



UNE CUISINE QUI SUIT LES SAISONS

DES ÉVÉNEMENTS QUI RASSEMBLENT

VÉGÉTAL

Au cœur de ma cuisine : légumes rôtis, céréales, légumineuses, herbes, épices, marinades, pickles, fermentations et sauces maison.

POISSON

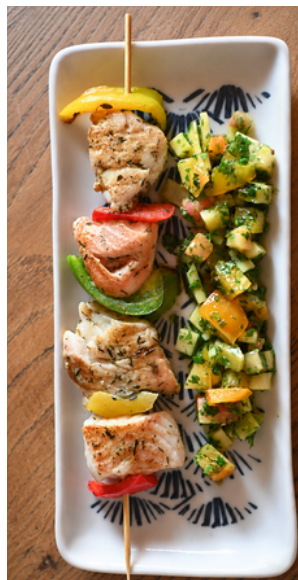
Des poissons frais, sélectionnés avec attention, travaillés simplement avec les agrumes, les herbes et les légumes de saison.

VIANDES LOCALES

Lorsque le projet en prévoit, je sélectionne des viandes locales, travaillées dans le même esprit : simplicité, cuisson juste et gourmandise.

DOUCEURS

Fruits du moment, clafoutis, financiers, panna cotta, tartes rustiques, chocolat et desserts maison.



À CHAQUE ÉVÉNEMENT SON FORMAT

QUEL EST VOTRE PROJET ?

COCKTAIL

Des bouchées à déguster debout, circuler, discuter et profiter.

BUFFET

Une table généreuse où chacun compose son assiette.

À PARTAGER

Les plats arrivent au centre de la table. On se sert, on échange, on partage.

À L'ASSIETTE

Un menu pensé dans son ensemble pour une expérience plus structurée.

BRUNCH

Du salé, du sucré et une grande table à découvrir à son rythme.

Chaque proposition est réalisée sur devis selon le projet, le nombre de convives, le lieu et le format choisi.



FORMULES

MARIAGE

Cocktail, buffet, à table
Imaginons ce qui vous ressemble

À partir de 40 €/pers

COCKTAIL & BUFFET

Bouchées apéritives + buffet généreux

À partir de 40 €/pers

BRUNCH LOCAL

Un brunch local et vivant, loin des standards,
où chaque préparation est faite maison.

À partir de 35 €/pers

BOX COCKTAIL

Bouchées salées ou sucrées, végétales et du terroir :
focaccia, légumes rôtis, tartinades et petites
gourmandises salées.

24 pièces
à partir de 48 €



CONDITIONS & LOGISTIQUES

LA PRESTATION COMPREND :

- échanges de préparation en amont
- élaboration du projet culinaire
- achats des produits
- préparation sur place
- dressage selon les besoins et le devis
- service selon le devis
- rangement complet selon le devis

CONDITIONS DE PAIEMENT :

Afin de garantir la réservation de votre date,
un acompte de 50 % est demandé à la signature du devis.
Le solde est à régler avant la prestation.

PARLEZ-MOI DE VOTRE ÉVÉNEMENT

Un mariage à imaginer ?

Un séminaire à organiser ?

Un brunch pour se rassembler ?

Une réception pour votre collectivité ?

Dites-moi simplement :

la date • le lieu • le nombre de convives • votre projet.

Et nous construirons la suite.

CONTACT

Bénédicte Longechal

Tel : 06 29 14 17 69

Mail : bonjour@greenetlocal.com

Instagram : [@green_et_local](https://www.instagram.com/green_et_local)

Site : <https://www.greenetlocal.com>



ALBI • TARN • OCCITANIE • Et partout où ma cuisine m'emmène.
