

CORDON BLANC DU NOUVEAU DANS LES COCKTAILS BIO

Cordon Blanc Réceptions continue de surprendre et d'occuper le terrain du marché parisien en sortant son offre Cordon Bio.

Si vous pensiez que le bio rimait essentiellement avec soja et aliments sans sel, Cordon Bio est la preuve du contraire ! En 20 pièces par personne, ce cocktail est un festival de saveurs, de fraîcheur et d'inventivité... saines ! Grâce à Cordon Blanc et son offre bio les entreprises vont pouvoir afficher leur engagement en faveur du développement durable. Cordon Bio, c'est donc 20 pièces salées et sucrées présentées en pics, cassolettes, éprouvettes... dont les matières premières sont labélisées Bio au niveau français ou européen. Et la vaisselle, elle est bio aussi ? Non, mais c'est du matériel réutilisable, en verre ou en ardoise pour diminuer la quantité de déchets produite sur un événement. Pour le dressage

du buffet, les nappes utilisées sont en coton ! Les boissons, y compris le café ne sont pas oubliées non plus dans cette offre complète. Le bar bio est un assortiment de jus de fruits bio et de Cola Max Havelaar, tandis que la cave bio propose un champagne, un vin rouge et un vin blanc tous trois bio évidemment. Pour permettre d'assurer l'origine bio de tous les produits, la réception doit se prévoir quelques jours à l'avance. «La quantité de poubelles à remplir après un événement est impressionnante : La recherche d'un produit spécial est partie de là. Et puis elle s'est recentrée sur notre coeur de métier : la gastronomie. Et là on s'est dit : le bio c'est une évidence !» Audrey Fromaget, Chargée d'affaires.

