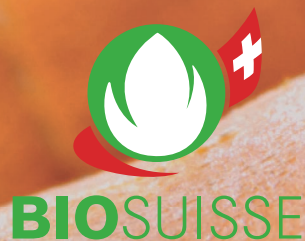


Pour que votre succès grandisse naturellement: la «Cuisine avec produits Bourgeon» de Bio Suisse.

Il est si facile d'intégrer des produits bio dans votre établissement.





BIOSUISSE

Le Bourgeon

Le Bourgeon est la marque de Bio Suisse, l'association suisse des agriculteurs bio. Les aliments Bourgeon sont produits de manière aussi naturelle que possible selon des directives sévères, ce qui leur confère une saveur pure et authentique.

La «Cuisine avec produits Bourgeon»

Bio Suisse vous propose un modèle qui vous permettra d'intégrer facilement des produits Bourgeon dans la cuisine de votre établissement et de profiter de la notoriété et de la confiance dont bénéficie la marque. Vous pourrez ainsi répondre au besoin toujours croissant de produits bio dans la restauration.

«Avec un bon concept, le bio peut être gage de succès.»

*Christoph Holdener, Chef cuisinier,
Office fédéral de l'environnement OFEV,
Ittigen*



Liste des courses
pour la semaine:

Tomates Bourgeon

Oignons

Röstis

Emincé de bœuf
Bourgeon



Menu 1

Salade de saison avec œuf
Lataques maison
Crème au chocolat

Menu 2

Salade mêlée avec noix
Pau-piettes de bœuf
sauce légère à la moutarde
d'estragon
Branche des Grisons
Chou-rave aux herbes
Tranche de Linz

Menu 3

Velouté à la courge
Raviolis à la risotto et au citron
au beurre et à la sauge
Panna cotta

Menu 4

Salade verte avec radis
Piccata de porc
Sauce tomate au basilic
Spaghetti au beurre
Tarte aux pommes
avec crème

Emincé de bœuf
sauce à la crème, röstis au beurre
et tomates vapeur
(préparé à base de bœuf)



Votre choix

Vous décidez quels aliments entrant dans la composition de vos plats sont issus de la production biologique et adaptez votre choix aussi souvent que vous le souhaitez.

Votre nouvelle carte des mets

Sur votre carte, le produit Bourgeon utilisé est clairement signalé par le logo Bourgeon.

Vos avantages

- Vous profitez de la notoriété, de la fiabilité et de toute la promotion publicitaire de la marque Bourgeon.
- **Avantage concurrentiel** par rapport aux autres établissements, car les consommateurs réclament toujours plus de bio dans la restauration.
- Application simple, car le modèle repose sur la loi suisse sur les denrées alimentaires.
- Composition flexible et créative des menus, car vous choisissez les produits Bourgeon en fonction de vos besoins.
- **Présence** sur le site www.bio-suisse.ch avec en moyenne 650 visites par jour.
- **Présence** sur la plateforme de commercialisation www.fermebourgeon.ch et sur l'appli correspondante avec 200 consultations par jour.



Rien de plus facile

En quatre étapes seulement, vous pouvez intégrer la Cuisine avec produits Bourgeon:

1. Compléter le formulaire de demande que vous pouvez commander par e-mail ou par téléphone.
2. Signer le contrat d'utilisation de la marque avec Bio Suisse.
3. Commander/acheter des produits Bourgeon.
4. Imprimer votre nouvelle carte avec les produits Bourgeon accompagnés du logo Bourgeon.

Une taxe annuelle est prélevée pour l'utilisation de la marque Bourgeon.



Contact

Informations complémentaires et formulaire de demande:

gastronomie@bio-suisse.ch

Tél.: 061 204 66 66

Vous aimeriez encore en faire plus? Avec le modèle «Cuisine Bourgeon» vous marquez votre engagement, en prenant fait et cause pour le bio. Ce concept est adapté aux établissements qui se reconnaissent totalement dans la philosophie bio et qui désirent en exploiter activement la tendance. Prenez contact avec nous!

Ici vous trouvez des produits Bourgeon près de chez vous

Produits Bourgeon directement à la ferme:

www.knospehof.ch

L'assortiment bio dans toute la Suisse:

www.biopartner.ch

Le fournisseur de produits bio

en région zurichoise:

www.picobio.ch

Trouvez votre partenaire pour les produits Bourgeon:

www.bio-suisse.ch/fr/rechercheproduits.php

Le fournisseur de produits bio pour la région de Berne:

www.horai.ch



Bourgeon Bio. L'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature. BIOSUISSE

BIO SUISSE, Gastronomie, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle, téléphone 061 204 66 66, fax 061 204 66 11, gastronomie@bio-suisse.ch, www.bio-suisse.ch