

Traiteurs référencés

Dans cette optique, nous avons soigneusement sélectionné cinq traiteurs, mettant l'accent sur l'utilisation de produits locaux et respectueux de l'environnement, la qualité de leurs prestations, leur ancrage territorial et leur engagement envers notre démarche visant à réduire l'impact de nos événements.

Ces critères incluent principalement la préférence accordée à l'approvisionnement en produits français et biologiques, la promotion de l'emploi local et la garantie de produits de haute qualité.

Le choix de ces traiteurs est une étape cruciale dans notre engagement en faveur des achats responsables, qui s'inscrit dans notre démarche de certification ISO 20121 pour un événementiel durable. +

Le Val d'Evre

Le Val d'Evre
TRAITEUR

maryline@valdevre.com
02 40 98 80 50
www.valdevre.fr

RUFFAULT

Ruffault
Traiteur
Créations Gourmandes

helene.bellouard@ruffault.fr
02 40 14 28 69
www.ruffault.fr

renaud

Renaud
Traiteur • Le Mans • Paris

b.leroux@renaud-traiteur.org
06 60 88 96 08
www.renaudtraiteur.fr

L'orée DES BOIS

L'ORÉE DES BOIS
TRAITEUR, ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

contact@loreesdesbois.fr
02 41 77 04 51
www.loreesdesbois.fr

Le Grenier Gourmet

Le Grenier
Gourmet
PAR YOHANN LAURENCE

contact@legreniergourmet.fr
02 41 41 00 78
www.legreniergourmet.fr

En choisissant l'un des cinq traiteurs référencés par Destination Angers, vous soutenez l'économie locale, favorisez une alimentation plus saine et respectueuse de l'environnement, contribuez à la promotion de bonnes pratiques sociales et environnementales.