



biscornu

DÉLICIEUSEMENT VRAI



Maison de Gastronomie Inclusive

*Différente* ✦ *Désirable* ✦ *Vertueuse*

Carte Traiteur - Automne / Hiver 2024-2025

[www.biscornu.org](http://www.biscornu.org)

# Bienvenue chez *biscornu!*

J'ai créé cette entreprise pour que nos enfants extraordinaires trouvent enfin leur place dans la société. Et aussi pour prouver qu'une autre voie est possible, celle de l'inclusion par le travail.

C'est un projet plein de sens pour les générations futures, où l'optimisme est récompensé chaque jour par l'engagement de nos jeunes porteurs de handicap. **Chez Biscornu, chaque plat est une preuve que la différence est une force.**

Alors, préparez-vous à ne pas perdre une miette d'optimisme et à une bonne et heureuse dégustation avec Biscornu ! 🍷 😊

Olivier TRAN, Président.





## Une démarche hors norme et responsable ?

*c'est nous !*

Chez Biscornu, notre mission première, c'est de **valoriser les compétences des porteurs de handicap, notamment les profils neuro-atypiques (autisme, trisomie 21, troubles "dys"...)** . On leur offre une place de choix dans la société, et pas n'importe laquelle !

Comment ? En développant une **activité unique de gastronomie inclusive où la majorité des collaborateurs sont en situation de handicap**. On ne fait pas les choses à moitié : 100% de nos commis en cuisine sont reconnus Travailleurs Handicapés (RQTH), tout comme la plupart des serveurs lors des événements. Plus qu'un challenge, c'est notre raison d'être.

Et comme on aime faire les choses bien, **on s'engage** aussi dans une démarche vertueuse : des produits uniquement de saison, majoritairement locaux, certifiés ou labellisés. Quant aux déchets, on vise le zéro... pointé ! Parce que chez Biscornu, on pense que bien manger et bien faire, ça va de pair ! 🍴 🌿

# L'offre *Biscornu!*

Biscornu, Maison de Gastronomie à la fois différente, désirable et vertueuse vous propose :

Une offre traiteur de premier rang pour donner à vos événements une teinte engagée en faveur de l'inclusion de la différence dans la société. De quoi ravir le cœur et l'âme de vos convives en plus de régaler leurs papilles !

Petits déjeuners et pauses goûter sauront également agrémenter vos journées de travail grâce aux mets délicieux que nos serveurs en situation de handicap auront plaisir à vous proposer.



# Nos engagements pour le bon et le bien!

1

## SOLIDARITÉ HANDICAP 🤝❤️

Vous pensez que tout le monde mérite sa chance ? Nous aussi ! Chez Biscornu, on transforme des talents cachés en véritables stars culinaires. Nos équipes, majoritairement composées de profils neuro-atypiques, apportent une créativité et une passion débordantes.

2

## PRODUITS DE SAISON 🍏🍁

Chaque saison apporte son lot de surprises et de délices, parce que chez nous, le menu change aussi vite que les feuilles des arbres. C'est mieux pour Dame Nature et meilleur dans l'assiette !

3

## INGRÉDIENTS LOCAUX 🥕🍷

Non, chez Biscornu, les tomates ne parlent pas espagnol ! Elles sont cultivées au plus proche de notre Fabuleuse Fabrique du 92, comme la majorité des fruits et légumes de nos recettes. C'est l'empreinte carbone qui nous dit merci !

4

## LABELLISÉS, CERTIFIÉS 🏷️🌱

Chez Biscornu, on met des produits sains et de qualité dans nos assiettes comme on met de l'amour dans nos plats. Et nous, on aime l'amour.

5

## ZÉRO DÉCHET 🌍♻️

Côté déchets, on vise le zéro... pointé ! Vaisselle et verrerie 100% solide, contenants zéro plastique et linge lessivé par un ESAT... Ah ! Au fait, on a même une option anti-gaspillage alimentaire !

On fait  
danser  
les papilles!



## Pourquoi choisir biscornu?

1/ UNE PRESTATION DIFFÉRENTE MAIS PREMIUM 🌟 ✨ Vous cherchez à épater vos invités ? Nos prestations premium sont faites pour impressionner !

2/ DES CONVIVES HEUREUX 😊 🎉 Rien de tel que des invités ravis (et ça, ça plaît aussi au patron). Vos événements marqueront les esprits !

3/ DU CONCRET EN FAVEUR DE L'INCLUSION 🙌 ❤️ Chaque commande chez Biscornu crée des opportunités pour les personnes en situation de handicap. Faites une différence positive avec chaque bouchée !

4/ UNE DÉDUCTION FISCALE 📁 💰 Profitez d'une déduction fiscale qui peut dépasser 20% de la prestation. Faire le bien n'a jamais été aussi rentable !

En résumé, Biscornu c'est : un traiteur différent, des saveurs qui réveillent les papilles, un engagement social fort et une démarche éco-responsable, le tout avec une bonne dose d'optimisme ! Alors, prêts à embarquer avec nous pour une aventure culinaire hors du commun ? 🚀 🌍

# Quelques évènements marquants!



ELYSEES MONTMARTRE / DÎNER DES BÂTISSEURS  
420 Personnes / Repas assis



CHAMPIONNAT DU MONDE PARALYMPIQUE D'ATHLÉTISME /  
600 Personnes / Cocktail, Petit-déjeuner, Pauses



LVMH / 150 Personnes / Cocktail dînatoire



SUPELEC / 2 300 Personnes / Cocktail dînatoire



DASSAULT 3DS / 230 Personnes / Cocktail déjeunatoire



# Notre offre *traiteur*

PETIT-DÉJEUNER

DÉLICES SALÉS

DÉLICES SUCRÉS

FROMAGES

GÂTEAUX DE VOYAGE

ÉPHÉMÉRVELLES DU MOIS

ANIMATIONS CULINAIRES

BOISSONS

+ Allergènes



# Le p'tit-déjeuner *c'est sacré!*

---

## IDÉE PETIT-DÉJEUNER

2 mini-viennoiseries parmi les propositions ci-dessous :

- + Thé ou Café
- + Jus d'Orange **BIO** Patrick Font
- + Bouteille d'Evian

---

## MINI-VIENNOISERIES

- Mini Croissant BIO
- Mini Pain au Chocolat BIO
- Mini Pain aux Raisins BIO
- Mini Torsade au Chocolat
- Mini Chausson aux Pommes
- Chouquettes 500 gr

*Allergènes : Blé, Lait, Œuf.*

[Retour au Sommaire](#)



Salahina fait partie de la Fine Équipe qui assure le service des cocktails et des événements Biscornu.

# Délices salés *les végé*

[Retour au Sommaire](#)

## Pièce Signature

« *La Pompadour\** »  
préparée par notre Fine Équipe en situation de handicap.

*Par ses plus beaux atours  
elle sait plaire à la Cour  
quand la crème de raifort  
se la joue réconfort*

*Soupçon d'impertinence  
sous sa robe vitelotte  
vos papilles sont en transe,  
elle vous a à sa botte !*

\* *Vitelotte Fondante, Crème Douce de Raifort au Caviar Végétal*



# Délices salés *les végé*

[Retour au Sommaire](#)

## Pièce Signature

### « La Pampleroite\* »

*préparée par notre Fine Équipe en situation de handicap.*

*La Pampleroite, ou la rencontre improbable entre Miss Carotte, espiègle et pleine de malice, et Monsieur Pamplemousse, toujours revigorant et un peu piquant ! Un duel fruit-légume qui s'annonce explosif : la douceur s'attaque à l'acidité et c'est un cocktail vitaminé qui secoue vos papilles à chaque bouchée. Mais qui l'emportera ? La carotte malicieuse ou le pamplemousse survolté ? À vous de trancher... ou de savourer !*

*\*Carotte en 2 Textures, Pomelos, Gelée au Gin et Poivre de Timut*



# Délices salés *les végé*

[Retour au Sommaire](#)

## Pièce Signature

« *Le Caviar Hirsute\** »  
*préparé par notre Fine Équipe en situation de handicap.*

*C'est l'élégance qui bouscule les codes. D'un côté, la noblesse d'un caviar réinventé, de l'autre, une allure sauvage et débridée qui n'en fait qu'à sa tête. Ce duo improbable se rencontre dans une bouchée où raffinement et audace s'affrontent, mais au final, devinez qui l'emporte toujours... ?*

*\*Sarrazin Croquant, Crémeux de Chou-Fleur,  
Caviar de Tapioca*

Photo non contractuelle



*biscornu*  
DE LA BIÈRE AU VIN

Maison de Gastronomie Inclusive

# Délices salés *les végé*

[Retour au Sommaire](#)

## Pièce Signature

### « La Carnaval\* »

*préparée par notre Fine Équipe en situation de handicap.*

*Éloignez les âmes sensibles, la Carnaval, c'est un feu d'artifice prêt à faire de la capoeira avec votre lchette ! Ici, les saveurs défilent avec autant de panache qu'une parade brésilienne. Révissez vos pas de danse et préparez-vous à une fête gustative à son apogée.*

*\*Dôme de Betterave Rouge Pistaché à l'Écllosion de Fleurs*



# Délices salés *les végé*

[Retour au Sommaire](#)

## Pièce Signature

### « L'Amour-Fou\* »

*préparée par notre Fine Équipe en situation de handicap.*

*"L'amour-fou", c'est la verrine qui ne vous laisse aucune chance. Un vrai coup de foudre... qui se termine toujours en coup de cuillère ! Elle vous séduit d'abord avec ses airs tendres, puis vous laisse sans voix avec ses saveurs explosives. Un mélange aussi irrésistible qu'imprévisible. Faites gaffe, elle ne s'attache pas, c'est vous qui finirez accro ! Alors, prêts à céder à cette passion gourmande sans retour ?*

*\*Boulgour, Houmous autour de la Betterave et Graines de Grenade*



# Délices salés *les végé*

Photos non contractuelles



Panna Cotta aux Cèpes, Couverture Herbacée



Caillé de Brebis à la Menthe, Carottes Pickles



Fondant de Chèvre et Comté, Noix Concassées



Fondant de Champignons des Bois et Comté, Micro Cress



*Pièce du Chef*

Tuile de Lotus, Julienne de Légumes, Cacahuètes Hachées, Vinaigrette Aigre-Douce

# Délices salés *les végé*

Photos non contractuelles

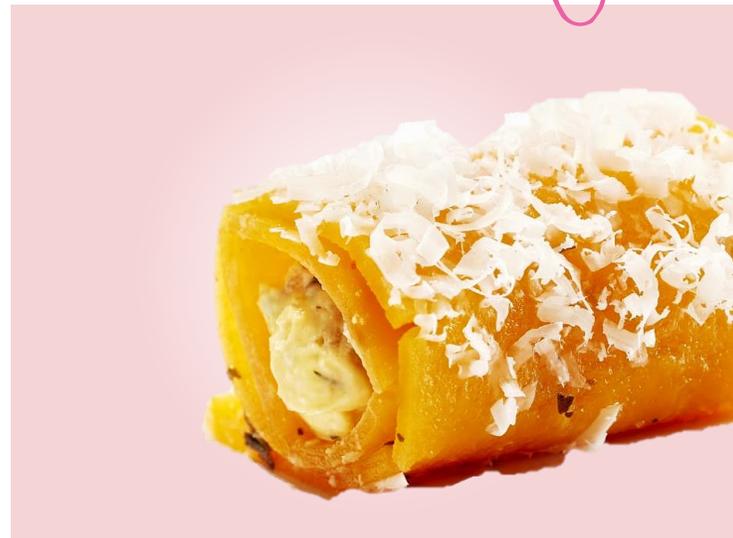
biscom  
DÉLICÉMENT VÉGÉ

Maison de Gastronomie Inclusive

[Retour au Sommaire](#)



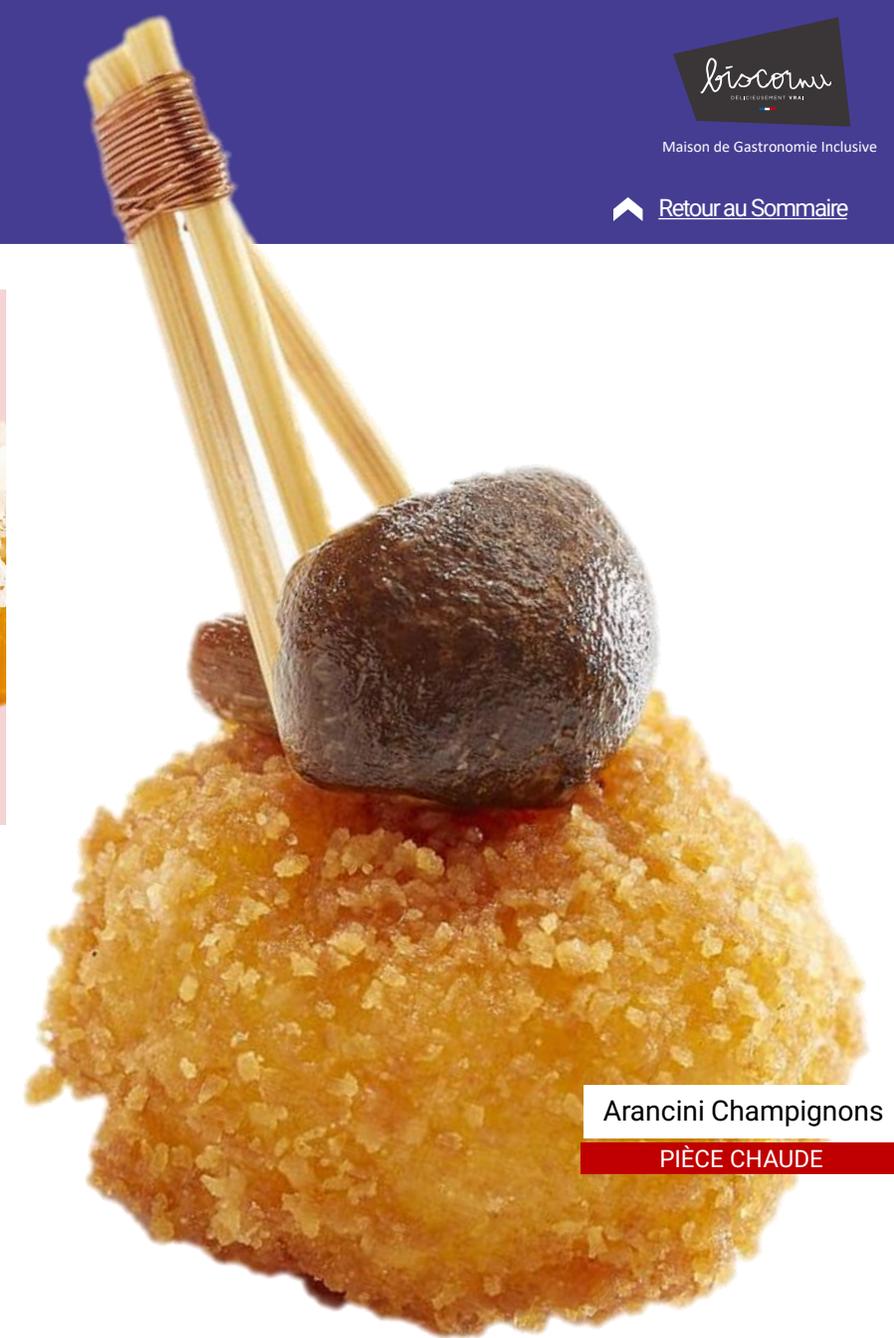
Caillé de Brebis au Basilic Pourpre, Carotte Pickles Curcuma



Cannelloni de Butternut, Datte, Parmesan, Moutarde Epicée



Fraîcheur Pomme, Céleri, Navet et Curry



Arancini Champignons

PIÈCE CHAUDE

# Délices salés *les végé*

Photos non contractuelles



PIÈCE CHAUDE

Tarte Tatin à l'Oignon Confit



Wrap Végétal, Butternut Rôti au Miel, Mozzarella, Pesto, Jeunes Pousses d'Épinard



Bun au Portobello Rôti, Condiment à la Fourme d'Ambert, Poire et Noisette

Bun Végétarien, Pomme Verte et Coleslaw à la Coriandre



# Délices salés les viandes

[Retour au Sommaire](#)

## Pièce Signature

« *La Vauban\** »,  
préparée par notre Fine Équipe en situation de  
handicap.

*La Vauban, c'est la citadelle des papilles ! Avec son veau tendre en éclaircir et sa pique ravageuse, cette pièce cocktail est prête à défendre avec panache la forteresse du goût. Chaque bouchée est un assaut savoureux, alliant finesse et caractère, pour vous rappeler qu'en cuisine, la stratégie se savoure... jusqu'au dernier bastion !*

\**Vitello Tunato (Veau, Navet, Thon, Câpres)*



# Délices salés les viandes

Photos non contractuelles



Quenelle de Volaille Moelleuse Tandoori, Chou-Fleur et Granny



Eclosion Magret de Canard et Chutney



*Pièce du Chef*

Tacos, Bœuf Confit à la Coriandre, Gingembre et Sésame



Quenelle de Volaille Moelleuse, Estragon et Citron Confit



Pièce de Bœuf Confitée et Céleri, Graines de Moutarde

# Délices salés les viandes

Photos non contractuelles



Wrap de Volaille Shawarma, Concombre Pickles et Mayonnaise Chlorophylle



Croque-Monsieur, Comté et Jambon de Paris



Baguette aux Céréales, Chiffonnade de Volaille, Tomates Confités et Crème Savora

# Délices salés les viandes

Photos non contractuelles

PIÈCE CHAUDE



Volaille Rôtie, Polenta Grand Roux, Champignons

PIÈCE CHAUDE



Épaule d'Agneau Confit, Boulgour aux Fruits Secs et Amandes Émondées

# Délices salés *la mer*

[Retour au Sommaire](#)

## Pièce Signature

---

### « Le Croque-en-pince\* »

*préparé par notre Fine Équipe en situation de handicap.*

*Certains disent de lui que c'est un croque qui en pince pour le goût, d'autres jurent avoir expérimenté leur plus vif coup de foudre gustatif. Une chose est sûre : l'écrevisse, elle, ne fait pas dans la demi-mesure. Avec ses saveurs subtiles, elle vous catapulte direct au septième ciel des palais comblés. Gare à ne pas y laisser votre cœur (et vos papilles) !*

*\*Croque-Écrevisse, Estragon*

PIÈCE CHAUDE

Photo non contractuelle

[www.biscornu.org](http://www.biscornu.org)

*biscornu*  
DE LA BIÈRE AU PAIN

Maison de Gastronomie Inclusive



# Délices salés *la mer*

[Retour au Sommaire](#)

## Pièce Signature

---

« *L'exquis Marbré\** »

*préparé par notre Fine Équipe en situation de handicap.*

*Ne vous fiez pas à ce nom flatteur ! S'il se cache effectivement dans un roll étonnant, l'Exquis déploiera tous ses atouts pour ne jamais vous laisser de marbre. Subtil ? Oui. Impertinent ? Complètement. Et impossible de résister. Qui a dit que le saumon devait rester sage ?*



*\*Roll de Saumon, Daikon, Nori et Condiment Coriandre et Citron*

# Délices salés *la mer*

Photos non contractuelles



*Pièce du Chef*

Tacos, Tartare de Saumon au Mascarpone, Œufs de Truite



Tataki de Thon aux Œufs d'Avruga



Cube de Saumon Gravlax, Trio de Sésames Torréfiés

# Délices salés *la mer*

Photos non contractuelles



Moelleux à l'Encre de Seiche, Poulpe Poêlé, Émulsion au Combava et Basilic



Banderille de Gambas Bio Snackée au Curcuma, Chutney de Grenade



Croquant à l'Encre de Seiche, Tartare de Haddock au Citron Vert et Combava

# Délices salés *la mer*

biscornu  
DECEMBRE 2024

Maison de Gastronomie Inclusive

[Retour au Sommaire](#)

Photos non contractuelles



Bun Moelleux de Saumon Gravlax, Crème de Saumon Fumé, Oeufs d'Avruga



Baguette au Saumon Fumé, Pickles de Concombre et Tzatziki

# Délices salés *la mer*

Photos non contractuelles

[Retour au Sommaire](#)



Salade de Lentilles Beluga, Saumon et Condiment Mostarda à la Citronnelle



PIÈCE CHAUDE

Dos de Cabillaud Vapeur, Purée de Pommes de Terre Douce et Potimarron

# Délices sucrés les gourmandises

[Retour au Sommaire](#)

## Pièce Signature

---

« *L'insolent !\** »,  
préparé par notre Fine Équipe en situation de handicap.

*L'insolent, c'est celui qui n'a aucun respect pour votre satiété ! Vous pensiez en avoir terminé avec les pièces cocktail Biscornu et BAM ! Le voilà qui débarque sans crier gare pour vous faire succomber et oublier vos bonnes résolutions. Le pire, c'est que vous allez adorer ça.*

*\*Cannelloni Clémentine Verveine*



Photo non contractuelle

[www.biscornu.org](http://www.biscornu.org)

**biscornu**  
DE LA BIEN-ÊTRE ET DU BIEN-ÊTRE

Maison de Gastronomie Inclusive

# Délices sucrés les gourmandises

[Retour au Sommaire](#)

## Pièce Signature

---

*« Le Cheval de Troie\* »,  
préparé par notre Fine Équipe en situation de handicap.*

*En voilà un qui cache bien son jeu. Sous ses airs innocents et sa robe d'une pureté éblouissante, il ne prépare rien de moins qu'un siège gustatif que vous n'aurez pas vu venir. Essayez donc de ne pas capituler dès la première bouchée !*

*\*Pomme Verte Ganache Chartreuse*



# Délices sucrés les gourmandises

[Retour au Sommaire](#)

## Pièce Signature

---

*« Le Délicat\* »,  
préparé par notre Fine Équipe en situation de handicap.*

*Vous montrerez-vous aussi délicat.e que lui lorsque  
viendra le temps de le dévorer ? Car aussi subtile soit-il, il  
déploiera toutes ses armes de séduction pour vous  
renvoyer à vos plus bas instincts de prédation, et tant pis  
pour la bienséance !*

*\*Cheesecake Pamplemousse Eau de Rose*



# Délices sucrés les gourmandises

[Retour au Sommaire](#)

## Pièce Signature

---

« *Le Chouchou de Cédam\** »,  
préparé par notre Fine Équipe en situation de handicap.

*Le voilà le Don Juan des buffets ! Celui qui fait chavirer les papilles comme les cœurs fondants. Attention car il ne fait pas que promettre monts et merveilles. Il saura vous faire succomber à coup sûr !*

*\*Choux Récréatif Praliné*



# Délices sucrés les gourmandises

Photos non contractuelles

[Retour au Sommaire](#)



Dôme de Lemon Curd, Biscuit Croquant à la Noisette 



Palet Noisette, Ganache Vanille, Kumquat, Pistache 



Tarte Praline Rose, Gel de Citron et Pomelo 



Ananas, Hibiscus et Gingembre 



Fondant de Pomme à la Vanille, Biscuit Noisette 

# Délices sucrés les gourmandises

Photos non contractuelles



Double Biscuit Crème de Marron 



Bourdaloue, Tarte Poire Amande, Poire à la Fève de Tonka 



Tartelette Crèmeux Vanille, Caramel et Noisette 



Barrette Sésame, Fondant Kalamansi 

# Délices sucrés les gourmandises

Photos non contractuelles

biscornu  
DÉLICIEUSEMENT VRAI

Maison de Gastronomie Inclusive

[Retour au Sommaire](#)



Pavlova Clémentine, Crème de Marron 



Flan Parisien Vanille à Partager (8 portions)

# Délices sucrés les gourmandises

Photos non contractuelles

[Retour au Sommaire](#)



Barrette Caramel, Vanille et Noisette 



Choux Récréatif Vanille Bourbon 



Barrette à la Pomme Verte, Topping Sarrazin 



Barrette au Citron Meringué 

# Délices sucrés les fruits

Photos non contractuelles

[Retour au Sommaire](#)

*Retrouvez vos fruits  
préférés  
dans cette brochette  
gourmande !*



Brochettes de fruits de saison 

# Le plateau de fromages

Photo non contractuelle

*Notre Assortiment  
de 5 Fromages Affinés  
Agrémentés de Fruits,  
Pâte de Coing et Corbeille  
de Pain Tranché, à Partager.*



Saint Nectaire, Comté, Cantal, Chèvre Frais, Gorgonzola

# Les gâteaux de voyage

Photos non contractuelles

[Retour au Sommaire](#)



Madeleine Citron 



Financier Noisette 



Cannelé 

# Les gâteaux de voyage

Photos non contractuelles



Carrot Cake

## NOTRE OFFRE DE CAKES EN 5 RECETTES SUCRÉES ET SALÉES :

- Cake Fondant au Citron et Pavot
- Cake Vanille
- Carrot Cake
- Cake au Potimarron, Noisette
- Cake Feta, Olives et Tomates Séchées



Cake Fondant au Citron et Pavot





# Les éphémervesilles du mois !

*Délicates et subtiles, aussi éphémères que merveilleuses, ce sont les Éphémervesilles Biscornu, des productions de pleine saison conçues rien que pour le plaisir des papilles avec des produits locaux. Mais attention, elles ne sont là que pour un petit mois et pas un jour de plus. Alors n'attendez pas !*

---

Contactez-nous pour ne pas rater les Éphémervesilles du mois en cours !

[commercial@biscornu.org](mailto:commercial@biscornu.org)

[Retour au Sommaire](#)



Clémence est agent polyvalent, en CDI chez Biscornu.

# Animations culinaires

biscornu  
DÉLICIEUSEMENT VERTUEUX

Maison de Gastronomie Inclusive

Photos non contractuelles

[Retour au Sommaire](#)



*Notre Fine Équipe se plie en quatre pour vos événements !  
Profitez d'animations originales, de dégustations renversantes ou encore d'expériences immersives, dans le seul but de combler vos convives et faire forte impression\*.*

*\*on parie ?*



*„ Nos différences, c'est ce qui donne du **pepe** au tableau de la vie. „*

*Différente - Désirable - Vertueuse*

*Bonne dégustation !*



biscornu

**Dégustation d'un Pavé de Cabillaud Nacré,**  
accompagné d'une purée de pommes de terre douce et  
potimarron, servi avec une vinaigrette gourmande.

Dès 100 convives

**Baguette Géante - Banh-Mi Végétarien :**  
Réinterprétation moderne d'un classique vietnamien très  
prisé autour d'une baguette de 120cm dans un format  
généreux adapté à l'événement.

Dès 100 convives

# Animations culinaires

Photos non contractuelles

[Retour au Sommaire](#)



## Expérience immersive autour du Caviar Végé

Dégustation de 3 caviars végés accompagnés de blinis végétans. Innovation végétarienne et respect de la tradition des instants d'exception.

Dès 100 convives

**Dégustation de Gnocchis**  
avec roquette poivrée, tomates confites et olives de Kalamata, quenelle de crème légère fromagère au choix.

Dès 100 convives

**Dégustation autour d'une Epaule de Bellota 100% Ibérique (Pata Negra).**  
Excellence et tradition, un délice intemporel.

Dès 100 convives

## Dégustation de Crêpes et ses Accompagnements Sucrés

*Une célébration de la gourmandise avec des crêpes fraîchement préparées et une sélection d'accompagnements sucrés, mariant savamment la nostalgie de la tradition avec une touche contemporaine, pour une expérience sucrée inoubliable.*

Dès 80 convives



**Animation barbe à papa autour d'une sucette au canard laqué aux agrumes.**

Dès 100 convives

# Animations culinaires



**Tourne-Disque Mélodie Fruitière :**  
*Réalisation de tartes aux fruits de saison sur un tourne-disque avec finition  
aux toppings variés.*

Dès 100 convives

# Quid de la scénographie ?

Photos non contractuelles

Juste ce qu'il faut d'identité et de discrétion pour inscrire votre événement dans la catégorie de ceux qui comptent.



« Nos différences, c'est ce qui donne du *pepe* au tableau de la vie. »  
Différente - Désirable - Vertueuse  
Bonne dégustation !

1. Portrait de la Fine Équipe / 2. Bouquet de Fleurs Séchées / 3. Menu / 4. Porte-cartes de visite / 5. Porte-pique / 6. Réhausse / 7. Porte-serviettes

# Quid de la scénographie ?

## POSTE BOISSONS

Nous vous proposons un chemin de table avec les portraits de nos jeunes en situation de handicap et quelques cartes de visite pour les dresser sur vos buffets ou vos tables de réception.



*« Nos différences, c'est ce qui donne du **pepe** au tableau de la vie. »*  
*Différente - Désirable - Vertueuse*  
*Bonne dégustation !*



# Les boissons

[Retour au Sommaire](#)

*Explorez notre carte et retrouvez les meilleurs accords.*

---

## EAUX

- Eau Plate Evian - 1L
- Eau Pétillante Badoit - 1L
- Eau Plate Abatilles - 75cl
- Eau Pétillante Abatilles - 5cl
- Eau Plate Eau Neuve Bouteille Tetra Pak Individuelle - 33cl
- Eau de Source Plate Roche Claire en Cubi - 10L

---

## BOISSONS CHAUDES

- Café Blend « KAWA »
- Dosette de Café Nespresso
- Thé Dammann Frères ou Pagès





## PUR JUS BIO – Atelier Patrick Font

Pomme Brut – 1L  
Orange Blonde – 1L

## LIMONADES

Paris Cola – 75cl  
Parismonade – 75cl

## FONTAINES A EAU PARFUMÉE

**Jardin d'élégance** – 6L – Eau parfumée Bio aux fruits, plantes et fleurs. Mélange délicat de poire, de pomme et de feuilles de mûrier. Elle représente l'esprit d'un jardin somptueux, associant raffinement et élégance.

**Rose de Grenade** – 6L – Cette eau parfumée est un mélange de rose et de grenade, évoquant la délicatesse des parfums d'Orient.

**Brume d'Automne** – 6L – Cette eau parfumée est un mélange acidulé, équilibré et étonnant, qui rappelle le début de l'automne en forêt.

**Rouge Délice** – 6L – Cette eau parfumée vous invite dans une végétation luxuriante où dominent les saveurs délicieusement acidulées du pamplemousse et du citron.

**Détox** – 6L – Mélange subtile pour vous remettre d'aplomb en toute circonstance.

(À suivre : vins et champagnes)



## BIÈRES ARTISANALES BIO

- Cidre Brut - 75cl
- Cidre Doux - 75cl
- Lager – Bouteille - 33cl
- Lager – Pression - 30L
- IPA – Bouteille - 33cl

## COCKTAIL LONG DRINK SANS ALCOOL

- Cocktail Long Drink sans alcool – Sunny - 12,5cl

## COCKTAILS LONG DRINK ALCOOLISÉS

- Cosmopolitan 20cl
- Gin Tonic Concombre et Citron 20cl
- Angevin 12,5cl
- Pinna Colada 20cl
- Mojito 20cl
- Mojito Strawberry 20cl
- Whisky Smash 20cl
- Mint Julip 20cl
- Spritz 20cl

## Vin Chaud 5 Litres



# Vins et champagnes



Maison de Gastronomie Inclusive

[Retour au Sommaire](#)

## LOIRE

### BLANC EFFERVESCENT :

CRÉMANT *Domaine des Varinelles* – 75cl

### BLANC :

POUILLY FUMÉ « La Charmette » *Domaine Benoit Chauveau*  – 75cl

### ROUGE :

CHINON « Les Barnabés » *Domaine Olga Raffault* (BIO) – 75cl

## BOURGOGNE

### BLANC :

CHARDONNAY *Domaine Borgeot* – 75cl

### ROUGE :

PINOT NOIR *Domaine Maillard* Culture raisonnée – 75cl

## SUD-OUEST

### BLANC :

BERGERAC « CUVÉE DES CONTIS » *Domaine Albert de Contis* (BIO) – 75cl

## RHÔNE

### BLANC :

CÔTES DU RHÔNE « FINES FLEURS » *Domaine des Lauribert* – 75cl

### ROUGE :

CÔTES DU RHÔNE « TRADITION » *Domaine des Lauribert* – 75cl

CÔTES DU RHÔNE « LES TRUFFIÈRES » *Domaine des Lauribert* – 75cl

Culture raisonnée

## PROVENCE

### ROSÉ :

CÔTES DE PROVENCE « GRENACHES » *Domaine Lou Bassaquet* – 75cl

## OCCITANIE

### BLANC :

CHARDONNAY *Domaine Closerie Saint Antoine* – 75cl

## CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON Brut Impérial – 75cl

YVES JACOPÉ Blanc Brut – 75cl

LAURENT PERRIER La Cuvée – 75cl

# Les allergènes

[Retour au Sommaire](#)

**Les mets proposés dans cette carte, sans exception, comprennent les allergènes suivants :**

Céréales avec Gluten, Crustacés, Œuf, Poisson, Arachides,  
Soja, Lait, Fruits à coque, Moutarde, Céleri, Graines de  
Sésame, Lupin, Mollusques, Anhydride Sulfureux.

# Découvrez également nos coffrets

[Retour au Sommaire](#)



Afin d'accompagner tous vos temps forts, **Biscornu vous propose désormais une offre en livraison sans service ni personnel.**

Qu'il s'agisse de cocktails, apéritifs, pauses salées ou pauses sucrées, les différents assortiments de nos coffrets sauront répondre à toutes vos occasions et à toutes les envies culinaires.

**Faites de chaque commande une délicieuse contribution à l'inclusion.**



DEMANDEZ-NOUS LE CATALOGUE COFFRETS EN LIVRAISON :  
[commercial@biscornu.org](mailto:commercial@biscornu.org)

Photos : Jean-Marc Péchart et Etienne Lobelson  
Stylisme : Aline Couagnon



*À bientôt !*  
SERVICE COMMERCIAL : [commercial@biscornu.org](mailto:commercial@biscornu.org)

[www.biscornu.org](http://www.biscornu.org)



Maison de Gastronomie