



Cahier des charges

Pour un festin végétal en collaboration avec l'asbl Influences-végétales

1. Le repas est entièrement fait d'ingrédients végétaux, de qualité bio, de saison et si possible locaux et/ou équitables
2. Vos fournisseurs sont en priorité les producteurs locaux
3. Le principe de cette expérience est d'explorer au maximum l'abondance du monde végétal
4. Le sucre et le sel sont utilisés avec modération
5. Les bonnes huiles (vierges, 1ères pression à froid, bio) ont une place de choix, ainsi que les graines et les noix
6. Certains plats sont crus, afin d'offrir aux personnes l'occasion de goûter les saveurs végétales
7. Le pain est également de qualité artisanale et bio
8. Les œufs bio, le fromage et le beurre au lait cru bio peuvent agrémenter certains plats mais pas en être la base
9. Les produits de type soja, tofu, quorn, tempeh, seitan ne sont pas utilisés
10. S'il vous est demandé de prévoir également les boissons, elles seront choisies dans la même philosophie que le repas

2 options sont disponibles à la demande :



*Influences-végétales asbl est disponible pour répondre à vos questions !
Vous en saurez plus sur notre philosophie en consultant notre site.*

A votre créativité !