

A stylized map of the Centre-Val de Loire region is shown in a vibrant pink color. Surrounding the map are white line-art illustrations of various food items: a corn cob at the top left, wheat stalks at the top right, a carrot on the right side, and two tomatoes at the bottom right. The background features a pattern of green lines that create a sense of depth and movement.

ANNUAIRE

des
traiteurs responsables
en région
Centre-Val de Loire

17 adresses

sélectionnées pour proposer des
**repas issus de produits de
qualité**

EDITION 2019

POURQUOI CET ANNUAIRE ?



En 2018, le **réseau InPACT** et **Le Mouvement associatif Centre-Val de Loire**, soucieux de promouvoir une agriculture et une alimentation durables sur le territoire régional, se sont associés pour identifier conjointement des traiteurs proposant des produits locaux et de qualité pour la confection de leurs repas.

Collectivités, associations, entreprises..., disposent désormais d'un outil pour faire appel à des traiteurs responsables lors de l'organisation de leurs événements (réunions, séminaires, manifestations diverses).

Cette première édition, non exhaustive, est amenée à être étoffée, pour mieux couvrir l'ensemble du territoire.

Pour toute suggestion et information :
contact@inpact-centre.fr
accueil-centre@lemouvementassociatif.org

Légende :



propose
des repas
végétariens



utilise des
produits issus
de l'agriculture
biologique



utilise des produits
locaux et de qualité

*(des produits
alimentaires, bruts
ou transformés,
issus d'exploitations
s'inscrivant dans une
démarche volontaire
de progrès vers des
pratiques de production
durables, de l'agriculture
paysanne et/ou de
l'agriculture biologique).*





Assiette au Pré des Fermes



STOQUERT Marc

18000 Bourges

0642602940

assiettedupredesfermes@gmail.com

Entre 60 et 80 % de produits locaux.

20 à 200 personnes



Aux Dunes du BERRY



MOTTEAU Julien

18000 Bourges

0618421747

contact@auxdunesduberry.fr

Food truck élaborant une cuisine raffinée, de qualité et de saison avec des produits locaux et biologique.

10 à 200 personnes



Cuisinette

COHEN Harold

18000 Bourges

06 51 58 69 06

contact@cuisinette.eu

Une cuisine conviviale, fraîche et locale, pour carnivores et/ou végétariens, palais exigeants, gourmands et curieux.

30 à 300 personnes



L'Hirondelle



CHOUKROUN-TARDIF Eve

18160 Lignières

0248600921

lhirondelle.resto@gmail.com

Restaurant avec activité traiteur élaborant une cuisine créative, joyeuse et audacieuse. Produits de saison en circuit court et/ou bio

10 minimum, 30 repas complets,

50 pour des buffets



Les TraiteurSes



18220 Morogues

02 48 64 04 75

lestraiteurs@lapixelerie.net

Repas, catering, banquets ou buffets de saison avec des produits locaux.

20 à 200 personnes

Fantine en Cuisine



OLIVIER Fantine

61 110 Bretoncelles (proximité de l'Eure-et-Loir, 28)

06 60 99 09 39

fantineencuisine@gmail.com

Une cuisine à la fois simple techniquement et originale par ses saveurs, toujours concoctée à partir de produits fermiers ou artisanaux, locaux, et en majorité certifiés «Agriculture Biologique».

10 à 80 personnes

Aux petits fours



OLIVIER Fantine

61 110 Bretoncelles (proximité de l'Eure-et-Loir, 28)

06 60 99 09 39

fantineencuisine@gmail.com

Fantine en Cuisine, traiteur, et L'Ami d'pain, boulanger bio, s'associent pour vous proposer des tartines végétariennes réchauffées sur place grâce à un four à bois (possibilités de tartines et d'assiettes complètes avec salade de crudités et légumineuses en plus de la tartine. Utilisation exclusive d'ingrédients certifiés «Agriculture Biologique» et issus de fermes du Perche.

80 à 350 personnes

Ferme auberge des boutons

ANEMICHE Sonia

36300 Rosnay

0254371176

auberge.des.boutons@gmail.com

Spécialités de la Brenne élaborées avec les produits de notre ferme.

300 personnes maximum



Célie Délice

CHIMBAULT Célie

37230 Fondettes

0664997355

contact@celiedelice.fr



Chef à domicile à la recherche dans sa cuisine de l'équilibre entre gourmandise et santé. Cuisine de saison, créative, s'adaptant aux contraintes et régimes alimentaires variés (végétarien, végétalien, sans gluten, sans lactose...), toujours à la recherche de nouvelles recettes et de nouveaux produits.

4 à 200 personnes



Kalika – Loire

DEFRENT Elsa

37520 La Riche

elsa.defrenet@gmail.com

0689555628



Cuisine de saison, avec des produits locaux et/ou bio et locaux et utilisation de plantes sauvages comestibles.

20 à 150 personnes



La part belle

DELARUE Tony

37210 Rochecorbon

0247653678



Restaurant avec activité traiteur élaborant une cuisine de saison et gourmande.

10 et 100 personnes



Le blé sauv'âge

DANET Daniel

37550 Saint-Avertin

0234535201

contact@sarahetdaniel.com



Restaurant avec activité traiteur. « Cuisine 100% bio, tout fait maison »

15 à 25 repas

Les chandelles gourmandes



CHARRET Bernard
37270 Larcay
0247505002
charret@chandelles-gourmandes.fr

Restaurant avec activité traiteur qui fait une cuisine élaborée issus de produits frais.

10 à 300 personnes

Le Court Circuit



GRANT Jean-François
37000 Tours
0768780070
bienvenue@courtcircuit-tours.fr

Restaurant avec activité traiteur élaborant une cuisine de saison avec 100% de produits locaux, en circuits courts et avec des fleurs sauvages.

15 à 200 personnes

Mon Truc A Part



LE GOIX Adeline
37100 Tours
0660236997
montrucapart@gmail.com

Food truck faisant de la cuisine végétarienne, locale, bio, sans produits laitiers. Tout est fait maison, avec des propositions végétaliennes et sans gluten.

20 à 100 personnes

Sanga

HIRAI Akiko
37250 Veigne
0782380693
Misosanga@gmail.com

Cuisine japonaise familiale



Carole fait sa cuisine



DESNOUES Carole
41350 Huisseau sur Cosson
06 09 81 41 82
caroledesnoues@orange.fr

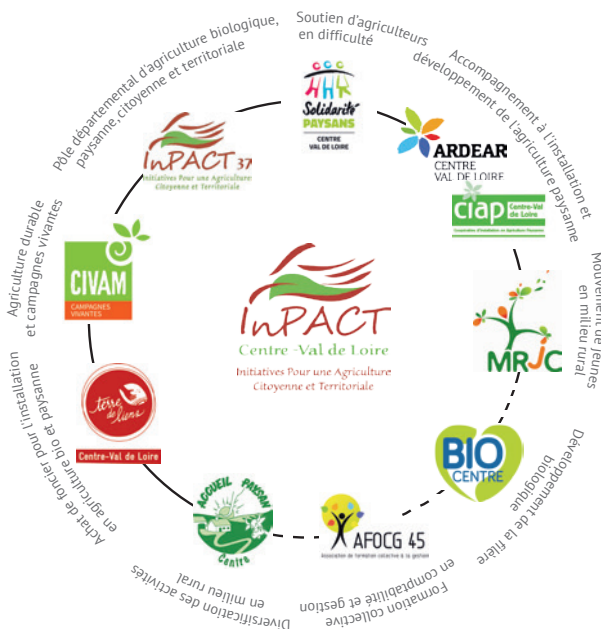
Cuisinière en itinérance pouvant élaborer une cuisine champêtre à raffinée, mais toujours soucieuse de la qualité (en grande majorité bio et locale) et de la saison!

5 à 200 personnes

Les réseaux membres du Mouvement associatif Centre-Val de Loire :



InPACT Centre et ses associations membres :



Retrouvez les versions mises à jour de l'annuaire sur :

<https://systemes-alimentaires.inpact-centre.fr/>