



marianne meschi

À-TE-LIER . TRAITEUR . ÉPICERIE

Traiteur Bio pour vos
réunions, conférences,
cocktail et team building...

WWW.MARIANNEMESCHI.FR



TRANSMISSION DE SAVOIRS
ET DE SAVEURS



Sommaire

- 03** *Notre histoire*
- 04** *Nos engagements*
- 05** *Responsabilité Sociétale des Entreprises*
- 06** *Références*
- 07** *Tarifs*
- 08** *Contact*

Notre histoire

CUISINE ENGAGÉE!

Enseigne Niçoise créée par une équipe passionnée qui pense que la vie est un tout et que se nourrir doit être une source de bien être, de partage et de bonheur.

Depuis 2012, elle s'est engagée dans une démarche éco-responsable jusqu'au-boutiste et militante.

Son but : pouvoir offrir une nourriture saine et savoureuse qui prend soin de vous tout en prenant soin de la Terre.

PRENDRE SOIN DE NOS
DEUX MAISONS :



NOTRE CORPS ET NOTRE PLANÈTE.



Une charte engagée

- Ne jamais empoisonner la Terre
- Bio certifié Ecocert et FiG (le label des restaurateurs engagés)
- Local mais pas banal
- Exclusivement de saison, du jardin, du moment et de ce que la nature nous inspire
- Toujours adapté à vos tolérances (vegan, sans gluten, sans lactose, sans oeuf mais toujours avec beaucoup d'amour!)
- Option 100% Vegan possible
- Zero plastique, zero déchet et compostage des déchets organique
- Boissons maison et naturelles, jamais de poisons industriels!

Vous avez dit éco- logique ?

Les labels de l'À-te-lier



- Vainqueur 2021 du trophée du Tourisme Eco-Responsable de la Metropole Nice Côte d'Azur, nous sommes certifiés Ecocert® et nous sommes labélisés FIG (label des restaurateurs engagés.)
- Ainsi nous travaillons avec des partenaires locaux certifiés telles que la ferme de l'Orme pour les oeufs, les jardins du Sapeton, mais aussi la ferme de la Sousta ou encore Champsoleil... Le bonheur à la fois d'avoir des produits extra frais mais aussi de savoir que nous soutenons l'économie locale et durable.

Prendre soin de Mère Nature

- Depuis plus de 10 ans maintenant, nous régalaons et défendons nos valeurs pour une cuisine locale, bio et engagée dans une démarche qui prend soin de vous comme de notre belle planète.
- Travailler à la transition éco-logique n'est pas une affaire obsolète. C'est un écho qui doit raisonner dans chaque geste de notre vie. Mais pour autant, cela doit nous permettre d'aller vers plus de Vie, plus de SurVie et plus de Bonheur!
- C'est la raison pour laquelle nous proposons des événements totalement responsables ou vos convives pourront se régaler en toute conscience.



Responsabilité Sociétale des Entreprises

This is YOUR opportunity !

Dans le but de vous accompagner dans votre démarche RSE et toujours avec le souci de prendre soin de vous, nous vous avons préparé de nouvelles formules qui satisferont vos réunions, conférences, cocktails ou team building !

Quelle que soit votre demande, notre équipe se fera un plaisir de vous accompagner pas à pas pour faire de vos évènements d'entreprises des moments durables et éco-responsables :

- plateaux-repas soignés, servis dans des bocaux en verre consignés...
- organisation de pic-nic dans des emballages éco-conçus...
- tri des déchets participatif et ludique sur site, avec initiation au compostage...

Ayez un impact positif sur l'environnement et le développement durable en privilégiant les évènements verts.

Traiteur TOUT terrain !

Que vous décidiez d'emmener vos équipes pic-niquer en haut des collines de Eze, sous chapiteaux, dans une villa privée, au Centre Universitaire Méditerranéen, ou pourquoi pas même au dessus de la mer au palais Bulles..., nous vous suivrons !



Quelques références



le **Palais Bulles**





Les Tarifs

Tarifs TTC, pour toute demande un devis personnalisé sera établi, en fonction de vos besoins.

à partir de

27€

par personne

LE COCKTAIL

verrine, finger food, boissons softs maison.

Mise à disposition gratuite du matériel de service et de transport sous caution. Livraison et service en sus.

à partir de

25€

par personne

LUNCH / DINER

Dégustez votre repas dans des bocaux en verre. Boissons softs maison incluses.

Livraison, installation et récupération du matériel en sus.

Respect des critères événement vert et Zéro Déchet :

Fontaines à boissons, verrerie, bocaux verre, couverts et plateaux de service en bois, serviettes Eco-Label, tri des déchets participatif et compostage.



Contact

À-TE-LIER PAR MARIANNE MESCHI

📍 5, rue miron - 06000 Nice

✉ contact@mariannemeschi.fr

🌐 www.mariannemeschi.fr

☎ +33 4 93 92 55 94



Suivez-nous sur les réseaux sociaux



@a_te_lier_mariannemeschi



@AtelierparMarianneMeschi

Spirit

Être engagé dans le monde d'aujourd'hui n'est pas une mode...
c'est une croisade vers un monde plus sain, c'est un défi, c'est construire une
arche de Noé face à un océan de pollutions.

Aujourd'hui nos deux maisons (notre corps et notre planète)
sont malmenées.

Nous voulons donc faire partie de la solution ; construire cette
arche pour partir d'où nous sommes aujourd'hui et
aller là où nous devrions être demain.

Il nous faut continuer d'y travailler d'arrache-pied, continuer
à nous battre pour un monde meilleur...

Notre bateau s'agrandit, allez-vous monter à bord ?



MARIANNE MESCHI
Chef & créatrice



marianne meschi

À-TE-LIER . TRAITEUR . ÉPICERIE

WWW.MARIANNEMESCHI.FR



TRANSMISSION DE SAVOIRS
ET DE SAVEURS