

GRAILLE DE TERROIRS

GRAILLE EN SCÈNE

Offre de restauration sur place pour
les représentations du théâtre d'Aurillac

Dans la lignée de Graille de Terroirs, notre restaurant situé au Village
d'entreprises d'Aurillac, nous optons pour une restauration rapide qui
permettra aux spectateurs de déguster sur place, avant ou après les
spectacles, des produits de qualité dans une ambiance chaleureuse.



CANTINE - 14 AVENUE DU GARRIC - 15000 AURILLAC
Réservations, commandes, livraisons : 04 71 63 89 46

GRAILLE DE TERROIRS

LE PORTEUR DE PROJET

Le Restaurant **Graille de Terroirs** situé 14 avenue du Garric à Aurillac est représenté par :

- Guilaine COURBON : présidente et serveuse
- Thierry RAYMOND : directeur et responsable achats
- Driss NAJJARI : cuisinier
- Marie PLENAT : serveuse et responsable livraison
- Flora CLODIC-TANGUY : freelance en communication



Nous proposons un nouveau nom commercial dans le cadre de cette collaboration avec le théâtre :

Graille en scène

CANTINE - 14 AVENUE DU GARRIC - 15000 AURILLAC
Réservations, commandes, livraisons : 04 71 63 89 46

GRAILLE DE TERROIRS

NOTRE CONCEPT

Nous proposons un service de « **restauration rapide de qualité** » avec des produits du terroir, locaux et de saison afin de satisfaire une clientèle de plus en plus désireuse de « mieux manger », tout en conservant une gamme de prix accessible.

Nos mets sont élaborés avec des produits issus de l'agriculture raisonnée et biologique dans la mesure du possible. Les cuissons importantes seront réalisées dans nos locaux et transportées au théâtre dans des contenants appropriés et aux normes en vigueur. L'assemblage des produits finis se fera sur site ainsi que les cuissons courtes (bourriols, crêpes, tartines...).



Nous proposerons plusieurs formules et des plats adaptés au spectacle programmé

Comme pour Graille de Terroirs, nos fournisseurs seront majoritairement des producteurs locaux, car nous voulons privilégier les circuits courts qui ont un réel impact sur l'économie du territoire en plus de limiter les transports et le coût énergétique.

Voici quelques-uns de nos producteurs partenaires :

- GAEC du Chemin de l'espoir (desserts glacés)
- Biocoop (maraîcher et épicerie)
- ENILV Aurillac (charcuterie)
- BOUCHERIE MARCOMBE (viandes)
- GIE de MAURS (Fromages)
- GAEC Mas Delmas (œufs)

CANTINE - 14 AVENUE DU GARRIC - 15000 AURILLAC
Réservations, commandes, livraisons : 04 71 63 89 46

GRAILLE DE TERROIRS

LES PRODUITS (cf « Menu » en annexe)

Casse-Croûte

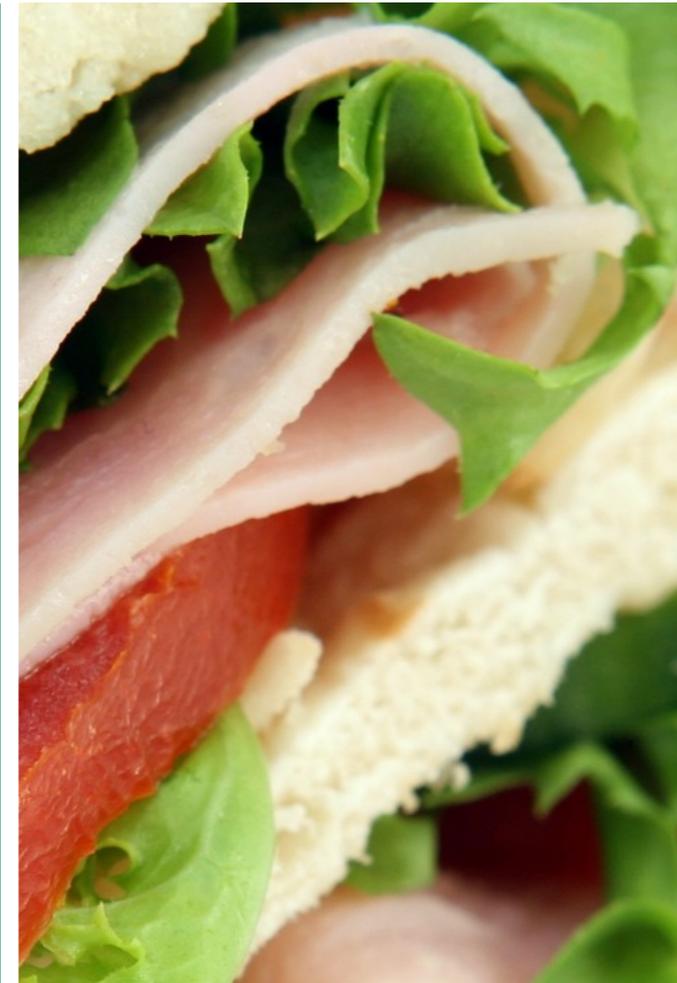
Soupe / 5€
Salade / 7€
Pizza, quiche / 5€
Oeuf mimosa / 3,5€
Tartine style bruschetta chaude
ou froide / 7,5€
Bourriol garni
ou façon wrap / 6,5€
Cône de charcuterie ou
fromage ou mixte / 8,5€
Pâtisserie / 4€
Mousse au chocolat,
flan,... / 3€

Boissons

Soft / 2,5€
Vin et champagne / 3 à 6.50€
suivant carte
Bière artisanale / 2.5 à 4.5€
suivant carte
Punch / 2,5€



Café / 1,5€
Thé - chocolat chaud / 2,5€
Cafés et thés de qualité
(brûlerie aurillacoise)



Goûter pour jeune public

Gaufre nature / 3€
caramel
ou pâte chocolatée / 4€



Crêpe nature / 1,5€
caramel
ou pâte chocolatée / 2,5€

CANTINE - 14 AVENUE DU GARRIC - 15000 AURILLAC
Réservations, commandes, livraisons : 04 71 63 89 46