

Le Gourmet Dijon

Traiteur • Réceptions
Gastronomie Régionale

59, Bd Maréchal Joffre
21000 DIJON
Tél. 03 80 71 10 24

legourmet.traiteur@wanadoo.fr

Boutique

Ouvert du mardi au samedi
et le dimanche matin

Salon de dégustation

Ouvert du lundi au vendredi
Accueil jusqu'à 30 pers.
Sur réservation

Halles Centrales

Mardi, vendredi
et samedi matins

Madame, Monsieur,
Chers clients,

Nous avons le plaisir de vous présenter notre Maison et de vous adresser notre catalogue « Traiteur ».

En restant à votre entière disposition pour toute demande.

Nous attendons avec impatience, de vous faire preuve de notre écoute et assistance pour garantir la réussite de votre prochain événement.

- Tous nos mets sont garantis « Maison »
- Elaborés avec des matières premières sélectionnées de qualité
- Contrôle vétérinaire bactériologique mensuel.
- Label « Cuisine et Terroirs » depuis 2006.
- Références fournisseurs :

✓ Foie gras et Canard du Béarn (BIRABEN)
« garanti gavé maïs en grain »

✓ Saumon frais « label rouge »

✓ Saumon fumé « Caviar Volga »

✓ Volaille de Bresse AOC
(Maison Mairet)

✓ Porc fermier « Label Rouge » de la Sarthe

✓ Farine du Moulin Bio DECOLLOGNE

✓ Fruits et légumes locaux

✓ Herbes Aromatiques du marché

✓ Fromages affinés de Région

✓ Beurre AOC (laiterie de FOISSAT)

✓ Lait fermier du Jura

✓ Œufs de Messigny (ferme des Marcs d'or)

✓ Miel Bio de Saône et Loire

✓ Chocolat « Valrhona » (TAIN L'HERMITAGE)



Dans cette attente, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en l'expression de notre parfaite considération.



Herbert
Herbert

Mr Laurent Herbert
Mlle Gaëlle Herbert

