

# Pour que votre succès grandisse naturellement: la «Cuisine avec produits Bourgeon» de Bio Suisse.

Il est si facile d'intégrer des produits bio dans votre établissement.



**BIO**SUISSE



# BIO SUISSE

## Le Bourgeon

Le Bourgeon est la marque de Bio Suisse, l'association suisse des agriculteurs bio. Les aliments Bourgeon sont produits de manière aussi naturelle que possible selon des **directives sévères**, ce qui leur confère une **saveur pure et authentique**.

## La «Cuisine avec produits Bourgeon»

Bio Suisse vous propose un **modèle** qui vous permettra d'intégrer **facilement** des produits Bourgeon dans la cuisine de votre établissement et de profiter de la **notoriété et de la confiance** dont bénéficie la marque. Vous pourrez ainsi répondre au besoin toujours croissant de produits bio dans la restauration.

*«Avec un bon concept, le bio peut être gage de succès.»*

*Christoph Holdener, Chef cuisinier,  
Office fédéral de l'environnement OFEV,  
Ittigen*



Liste des courses  
pour la semaine:

*Tomates Bourgeon*

*Oignons*

*Röstis*

*Emincé de bœuf  
Bourgeon*



## Votre choix

Vous décidez quels aliments entrant dans la composition de vos plats sont issus de la production biologique et adaptez votre choix aussi souvent que vous le souhaitez.



# Menu

## Menu 1

Salade de saison avec œuf  
Lasagnes maison  
Crème au chocolat

## Menu 2

Salade mêlée avec pois  
Painpièthes de bœuf  
sauce légère à la moutarde  
d'estragon  
Brouillade des Grisons  
Chou-rave aux herbes  
Tranche de Linz

## Menu 3

Velouté à la courge  
Raviolis à la ricotta et au citron  
au beurre et à la sauge  
Panna cotta

## Menu 4

Salade verte avec radis  
Piccata de porc  
Sauce tomate au basilic  
Spaghettis au beurre  
Tarte aux poivrons  
avec crème

Emincé de bœuf  
sauce à la crème, röstis au beurre  
et tomates  vapeur  
(préparé à base de bœuf )

## Votre nouvelle carte mets

Sur votre carte, le produit Bourgeon utilisé est clairement signalé par le logo Bourgeon.



## Vos avantages

- Vous **profitez** de la notoriété, de la fiabilité et de toute la promotion publicitaire de la marque Bourgeon.
- **Avantage concurrentiel** par rapport aux autres établissements, car les consommateurs réclament toujours plus de bio dans la restauration.
- Application **simple**, car le modèle repose sur la loi suisse sur les denrées alimentaires.
- Composition **flexible et créative** des menus, car vous choisissez les produits Bourgeon en fonction de vos besoins.
- **Présence** sur le site [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) avec en moyenne 700 visites par jour.
- Mention dans le **guide «Goût Mieux»**, le principal guide de la restauration naturelle tiré à 200'000 exemplaires.



### Rien de plus facile

En quatre étapes seulement, vous pouvez intégrer la Cuisine avec produits Bourgeon:

1. Compléter le formulaire de demande que vous pouvez commander par e-mail ou par téléphone.
2. Signer le contrat d'utilisation de la marque avec Bio Suisse.
3. Commander/acheter des produits Bourgeon.
4. Imprimer votre nouvelle carte avec les produits Bourgeon accompagnés du logo Bourgeon.

Une taxe annuelle est prélevée pour l'utilisation de la marque Bourgeon.



### Contact

Informations complémentaires et formulaire de demande:

[gastronomie@bio-suisse.ch](mailto:gastronomie@bio-suisse.ch)

Tél.: 061 385 96 10

### Les produits Bourgeon près de chez vous

[www.fermebourgeon.ch](http://www.fermebourgeon.ch)

Produits Bourgeon directement à la ferme

[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

Trouvez votre partenaire pour les produits Bourgeon

[www.biopartner.ch](http://www.biopartner.ch)

L'assortiment bio dans toute la Suisse

[www.bio-service.ch](http://www.bio-service.ch)

Les producteurs de produits bio pour la Suisse romande

[www.horai.ch](http://www.horai.ch)

Le fournisseur de produits bio pour la région de Berne

[www.picobio.ch](http://www.picobio.ch)

Le fournisseur de produits bio en région zurichoise

