



*Envie de finesse ?*

*Envie de nouveauté ?*

*Raw Vegan Show traiteur*

*vous propose un buffet haut en couleur qui éveillera vos papilles aux saveurs surprenantes et délicieuses.*

*Un cocktail dînatoire ?*

*Un brunch ?*

*Un vernissage ?*

*Un mariage ?*

*Un anniversaire ?*

*Une inauguration ?*

*Un lunch ?*

*Raw Vegan Show traiteur vous propose des prestations qui éblouiront et surprendront vos convives.*



*La créativité et la finesse des mets vous séduirons...*



*Les buffets aux milles et unes couleurs sont composés de petites tartelettes sucrées et salées, de petites mousses onctueuses de verrines hautes en couleurs et en saveurs, de délicieuses tartinades aux saveurs inattendues a déguster sur des crackers, de petits roulés aux compositions extravagantes, de nectar de fruits ou de légumes...*



*La convivialité, le plaisir, la gourmandise seront au rendez-vous !*

*Raw Vegan Show traiteur vous propose une prestation sur mesure originale, répondant à vos attentes.*

*Vous découvrirez les délices et les bienfaits de la « Raw Food » !*



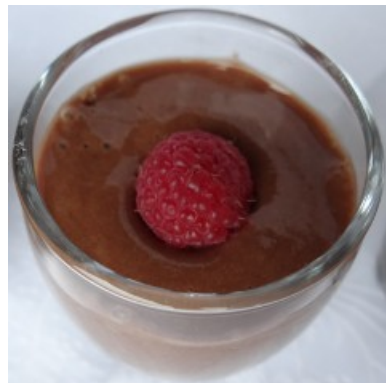
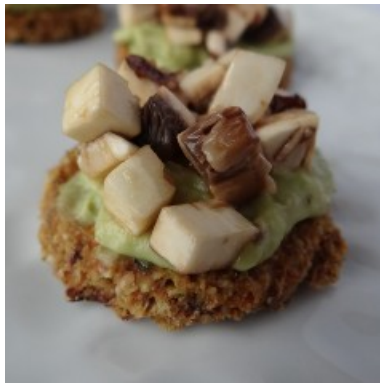
*La Raw Food ou l'alimentation vivante, c'est l'art de cuisiner les aliments à l'état brut sans cuisson. Ainsi elle vous apporte tous les bienfaits que contiennent les végétaux, vitamines, enzymes, minéraux...*

*Les marinades, la lactofermentation, la déshydratation sont les techniques utilisées dans l'alimentation vivante qui garantissent le maintien de la qualité nutritionnelle des aliments.*



*Les produits utilisés sont issus de l'agriculture biologique.*

*Les préparations sont garanties « fait maison », sans gluten, sans lactose et 100 % Vegan.*



*Contact :*

*Raw Vegan Show traiteur*

*Isabelle BILLOT*

*Route de col du gibet*

*170 impasse du Laurent*

*07410 PAILHARES*

*07.68.45.22.31*

*[isabelle.billot@vegan-show.fr](mailto:isabelle.billot@vegan-show.fr)*