



LA RISTOURNE

coopérative d'achat éthique et solidaire

COOPÉRER POUR MIEUX ACHETER

CATALOGUE A TABLE

février 2016

Ce catalogue est destiné au grand public, par conséquent, seul le catalogue réservé aux adhérents mentionne les coordonnées fournisseurs

Version 3

SOMMAIRE

A TABLE

- 1) [TRAITEUR](#)
- 2) [BOISSONS](#)
- 3) [CAFE/ THE/ POUDRE CACAO](#)
- 4) [VAISSELLE](#)

1 – TRAITEUR

Local - 33

RSE

Démarche
Responsable

Dans un environnement économique dominé par la crise du chômage et ses graves conséquences sur les plus démunis, **LA TABLE DE CANA** renforce son organisation pour poursuivre, avec encore plus d'efficacité, la mission d'insertion par l'activité économique (IAE) qu'elle assume depuis 1985.

Désormais, notre réseau d'entreprises se développe autour d'une structure nationale unique "L'Association LA TABLE DE CANA", en charge d'animer, développer et promouvoir les projets d'insertion de "LA TABLE DE CANA".



Local - 33

Démarche
Responsable

un traiteur éthique, dont le concept associe des valeurs de respect de l'écologie, des fournisseurs bio, et des valeurs fondamentales d'un fonctionnement favorisant le commerce équitable.

- **Écologique** : Emballages et vaisselle biodégradables et compostables.
- **Bio** : Les produits cuisinés sont issus de l'agriculture biologique
- **Éthique** : Mes fournisseurs sont de petits producteurs locaux et indépendants.

Préparation sur simple demande, des gâteaux gourmands et respectueux des différences de chacun :

sans gluten
sans lactose
sans œufs



Local - 33

RSE

Démarche
Responsable

L'esat assure un accueil et un accompagnement des usagers dans la vie quotidienne et dans la vie sociale. Il propose des activités diverses à caractère professionnel. Un soutien médico-social et éducatif favorise l'épanouissement et l'intégration sociale des usagers.

La mission de l'ESAT est d'aider les personnes en situation d'handicap à se réapproprier leur droit, leur responsabilité, ainsi que leur choix de vie. Ceci, en réaffirmant le respect et la dignité qui sont dus à chaque être humain. Notre objectif est d'accompagner chacune à devenir acteur de sa propre vie, grâce à l'éducation, la formation professionnelle, l'accès aux soins, l'insertion sociale, l'accès à la culture....

Aujourd'hui l'ESAT vous propose un buffet Plancha pour vos événements grâce aux produits travaillés sur le site de Captieux. Des produits de la ferme en fonction des saisons pour un buffet de qualité.

2 - BOISSONS

Local - 33

Démarche
Responsable

Les méthodes de fabrication suivent les traditions des « real ales » britanniques, mais aussi des bières de garde du Nord de la France. Les brasseurs ont fait le choix de ces méthodes de brassage pour leur caractère artisanal et rustique qui, au détriment d'un rendement élevé, permettent d'obtenir des bières alliant finesse et personnalité.

La Brasserie vous propose des bières **sans additifs, ni conservateurs**. Elles ne sont **ni filtrées ni pasteurisées**. La refermentation en bouteilles crée un dépôt de levure, témoin de la qualité et de l'authenticité de nos produits.

Vous pourrez, selon votre goût, le verser dans votre verre. Cette levure renforce le goût de la bière en apportant un léger trouble.

Nos recettes ont été mises au point par nous même à partir des ingrédients traditionnels de la brasserie : eau, malts de céréales (grains germés puis deshydratés), houblons amérissants et aromatisants, levures sélectionnées, et éventuellement des épices dans certaines recettes.

Nous sommes équipés d'une salle de brassage permettant de réaliser des brassins de 800 à 1000 litres.

Ce matériel avait déjà fait ses preuves dans l'ancienne brasserie Canardou, en Dordogne.



Local - 33

 Démarche
 Responsable

Le fournisseur s'engage pour la préservation de l'environnement et la santé des consommateurs, en proposant des vins certifiés « Agri-Confiance » et des vins Bio.



AOP BORDEAUX

Certifié Agri Confiance

Cépages : Merlot - Cabernets Franc & Sauvignon

Note de dégustation :
 "Léger, ample et fruité"

Robe : Rubis étincillante.

Nez : Arômes de fruits rouges et noirs, avec des notes épicées et vanillées.

Bouche : Gourmande, structurée, aromatique et légère. Finale élégante.



IGP PAYS D'OC – Bio

Vinifié par François LURTON

Cépages : Grenâche - Cinsault - Merlot - Syrah

Note de dégustation :
 "Beaucoup d'intensité, de fraîcheur et de fruité"

Robe : Rosée pâle avec des nuances tuilées.

Nez : Intense avec des notes de fruits frais, de groseilles mais aussi de noisette.

Bouche : Ample et parfaitement équilibrée, la finale est dominée par la fraise et la framboise.



IGP CÔTES DE GASCOGNE

Vinifié par François LURTON

Cépages : Sauvignon blanc

Note de dégustation :
 "Notes tropicales, agrumes et minérales"

Robe : Jaune pâle brillante, légers reflets verts.

Nez : Alchimie d'arômes de pamplemousse, citron vert, jasmin et de jolies nuances de fumée.

Bouche : Élégante, belle acidité, équilibrée. Finale fraîche sur des notes de pamplemousse.

3 – CAFE/ THE/ POUDRE CACAO

Local - 33

RSE

Démarche
Responsable

Bio /
Equitable

Les gammes café vous sont proposées par une SCOP.

Pionniers en France de la torréfaction du café bio et équitable,
nous agissons pour mettre les valeurs sociales et humaines au cœur de l'économie.
Livraison offerte dès 1 carton acheté.

3% de remise supplémentaire dès le 3^{ème} carton acheté.

Liste des tarifs en annexe.



25% de Remise

CAFE EQUITABLE



Local - 33

Bio /
Equitable

Démarche
Responsable

Une gamme en 150 cafés grands crus et grandes origines, 350 thés, 150 grandes infusions, cacao, sucre, ce, dans tous les formats adaptés à l'hôtellerie – restauration.

Une sélection à travers le monde et auprès de 40 petits producteurs dans les plantations et les jardins ; les greens, feuilles de thé, tisanes, puis une préparation, une torréfaction, et élaboration en nos Ateliers à Bordeaux.

Un travail de sélection et d'assemblages rigoureux sont réalisés pour mettre en œuvre chacune de nos recettes, afin de faire de nos produits le meilleur. La garantie de produits de grande qualité, une gamme particulièrement riche et adaptée, variée, des principes de production reposant sur une torréfaction lente et artisanale, des emballages respectueux de l'environnement, des saveurs et des goûts uniques sont les empreintes de notre savoir-faire ...

Ce savoir-faire qui fait notre succès depuis 14 ans devrait vous permettre de vous positionner et de proposer à vos convives, des produits de grande qualité, 100% français (fabriqués et élaborés à Bordeaux en Gironde dans la tradition séculaire), ce à prix très compétitifs.

4 - VAISSELLE

Local - 33

RSE

Démarche
Responsable

Production française respectueuse de l'environnement

Lavage

Pour laver un gobelet de 25 cl, les chaînes de lavage étudiées et conçues spécialement pour l'activité, utilisent **6 centilitres d'eau**. Une quantité que l'Entreprise cherche encore à diminuer en investissant dans des études et des recherches en innovation.

Les produits de lavage utilisés sont à **95 % bio dégradables** et répondent totalement aux normes d'hygiène en vigueur. Des contrôles certifiés sont régulièrement réalisés.

Transport

Le fournisseur cherche à améliorer le bilan carbone de son activité : Elle optimise les transports qu'elle organise en ;

- minimisant le nombre de transferts (regroupement de commandes)
- utilisant des antennes de lavage et de stockage proches des consommateurs
- créant des partenariats avec des collectivités : Véritables relais dans la diffusion du concept auprès des organisateurs locaux

Elle sélectionne ses fournisseurs en fonction de leur engagement en faveur du développement durable.



LES GOBELETS RÉUTILISABLES