

ACCUEIL DES ETUDIANTS
UNIVERSITE DE BRIVE-LA-GAILLARDE
LE 8 SEPTEMBRE 2022
FOOD TRUCK LE PTI BOWL

Suite à une super journée au Lac De Causse en compagnie des étudiants de l'université de Brive. La cheffe Laure a une nouvelle fois l'occasion de vous proposer ses services.

Voici notre proposition pour la rentrée.



Le Pti Bowl vous livre une cuisine du monde à la sauce locale

**La cheffe LAURE vos propose des plats d'ailleurs avec
des produits de chez nous**



Le Pti Bowl vous propose pour cette occasion

Un repas complet composé

-D'un poke bowl végétarien :

Une base de riz collant à sushi, une préparation végétarienne composé de purée de betterave, carottes râpées marinées au gingembre, noix de cajou, oignons frais et huile de sésame torréfié, crudités de saison, avocats, sésame, oignons frits, jeunes pousses et sauce au choix.

-Un dessert des Périgourmandises de la ferme Blageonie à St Genies.

-Une boisson : jus de fruits de producteurs locaux

Les engagements du Pti Bowl

Tous les plats sont « faits maison »

Nos produits sont tous issus de circuit courts pour limiter l'empreinte carbone

Les légumes viennent de notre maraîcher local

« Le joyeux potager, à Paulin »

Nos desserts viennent de la ferme Blageonie, les pâtisseries sont fabriquées qu'avec les fruits de leurs vergers.

Concernant nos déchets :

Tous nos contenants sont compostables et compostés par nos soins.

Les couvercles en plastiques sont recyclables et recyclés par la SICTOM du Périgord Noir.

Et concernant nos déchets organiques.

Je vous présente **Paulette, Rosalie et la petite famille Cocotte.**

