



biscornu

DÉLICIEUSEMENT VRAI



Maison de Gastronomie Inclusive
Notre Offre « Coffrets » en livraison
Saison Printemps / Été 2024

www.biscornu.org



J'ai créé l'entreprise **Biscornu** pour que nos enfants différents trouvent une place dans la société, et aussi pour montrer qu'une autre voie est possible. Cette voie, c'est celle de **l'inclusion** par le travail. C'est celle d'un projet **porteur de sens** pour les générations futures. C'est celle d'un optimisme chaque jour récompensé par **l'excellence** dont les jeunes porteurs de handicap font preuve.

Je vous souhaite, à travers Biscornu, une bonne et heureuse dégustation.

Olivier TRAN, Président.

« Ensemble, transformons l'exclusion en excellence collective ! »



Biscornu a pour vocation première de **maximiser l'emploi** des jeunes porteurs de **handicap**, notamment neuro-atypiques (autisme, trisomie 21, troubles « dys »...) et ainsi à trouver **une place dans la société**.

Pour ce faire, l'entreprise développe une activité unique de **gastronomie d'excellence**, où la majorité des collaborateurs est porteuse de handicap. Elle emploie par exemple **100% de commis** reconnus Travailleurs Handicapés (RQTH) en cuisine. Plus qu'un challenge, c'est notre raison d'être.

Soucieuse d'embrasser une **démarche la plus vertueuse** possible, Biscornu tend également à favoriser le BIO, local, de saison et à œuvrer pour le zéro déchet.

UNE DÉMARCHE HORS NORME **ET**
RESPONSABLE

www.biscornu.org



Maison de Gastronomie
Inclusive

UNE AVENTURE ENGAGÉE

1

SOLIDARITÉ HANDICAP

Biscornu est une entreprise de l'Economie Sociale et Solidaire. Son objectif premier est de maximiser l'emploi des porteurs de handicap.

2

PRODUITS DE SAISON

Nos équipes de cuisine sélectionnent des ingrédients très majoritairement de saison dans un souci de respect de la nature et de son rythme.

3

INGRÉDIENTS BIO

La grande majorité de nos produits et ingrédients sont bio et locaux notamment les fruits et légumes, la crèmerie, les farines... Nous sommes convaincus que ces produits vous offriront le meilleur d'un point de vue gustatif dans le respect des sols.

Le saviez-vous ?

Une tomate produite localement, mais sous une serre chauffée, génère environ 4 fois plus de gaz à effet de serre que la même tomate produite à la bonne saison.

Les fruits et légumes de saison présentent l'avantage d'être récoltés à maturité, dans le respect du cycle naturel, offrant ainsi de meilleures qualités gustatives et nutritives. Plus souvent produits localement, ils nécessitent moins de transport, de temps de stockage et de chambres frigorifiques gourmandes en énergie.

Préférer des produits de saison (fruits et légumes, poissons, fruits de mer), c'est ainsi participer à préserver la planète.

BISCORNU EN BREF

Une prestation **Premium**.

Une cuisine française aux **recettes originales**, d'un très haut niveau culinaire, **100% home made**.

Une **contribution réelle à l'insertion**, chaque commande génère du travail pour des jeunes porteurs de handicap.

Une **déduction fiscale** pouvant dépasser 20% de la prestation.

Une présence en **Ile de France et à Lyon**.



Maison de Gastronomie
Inclusive

www.biscornu.org



NOTRE OFFRE « COFFRETS »

Disponibles en livraison et prêts à déguster !

Nous sommes ravis de vous présenter nos coffrets gourmands en livraison spécialement conçus pour ravir les papilles de vos convives !

Notre assortiment propose une variété exquise de pièces salées et sucrées pour une délicieuse expérience gustative et pleine de sens.

Ne tardez plus, commandez dès maintenant et laissez-vous envoûter par nos créations culinaires uniques.

En plus de vous régaler, vous contribuez à un engagement social qui nous concerne tous en favorisant directement l'emploi durable pour nos jeunes porteurs de handicap.



Maison de Gastronomie
Inclusive

www.biscornu.org



OFFRE COFFRETS

Désormais Des Assortiments
Tout Préparés et Livrés !

- Taille L : 36 / 42 / 60 / 65 pièces (selon les recettes)
- Taille M : 25 / 36 / 38 / 39 pièces (selon les recettes)

biscornu
DE LA CUISINE AU VIN

Maison de Gastronomie
Inclusive

www.biscornu.org

L'OFFRE COFFRETS

LE PETIT-DÉJEUNER

LES SALÉS

LES SALÉS VÉGÉS

LES FINGERS FOOD SALÉS

LES VERRINES

LES PLANCHES

LES SUCRÉS

LES FINGERS FOOD SUCRÉS

LES PÂTISSERIES

LE FRUIT

Vous offrir, à chaque bouchée, un instant de dégustation privilégié entre saveurs délicates haut de gamme et certitude de participer à un formidable élan de solidarité en faveur de l'emploi des porteurs de handicap.



biscornu

DÉLICIEUSEMENT VRAI



Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*
présente

LE PETIT-DEJEUNER DE CLÉMENCE

8/10 PERSONNES

16 Mini Viennoiseries Assorties

- 8 Mini Croissants
- 8 Mini Pains au Chocolat

2 Thermos Noir Jetable 1L Café

1 Thermos Blanc Jetable 1L d'Eau Chaude

1 Bouteille de Jus d'Orange BIO Patrick Font 1L

1 Bouteille d'Eau Plate Les Abatilles 75cl

***Découvrez CLÉMENCE
et son goût prononcé pour
le petit-déjeuner !**





Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*



présente

LE SALÉ DE KADER – Taille L

65 Pièces

Palet de Parmesan aux Pointes d'Asperges Vertes, Émulsion au Pecorino. (V)

Allergènes : Lait, Gluten.

Fondant de Chèvre et Comté, Caviar d'Olives Kalamata. (V)

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Fruits à Coque.

Carpaccio de Daïkon au Chèvre Frais et Piquillos. (V)

Allergène : Lait.

**Banderille de Gambas BIO Snackée au Curcuma,
Chutney de Grenade.**

Allergènes : Poisson, Sulfites.

**Croquant à l'Encre de Seiche, Tartare de Haddock au
Citron Vert et Combava.**

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Fruits à Coque, Mollusque, Poisson.

Tataki de Thon aux Œufs d'Avruga.

Allergènes : Poisson, Soja, Sésame.

Tataki de Filet de Bœuf Poêlé, Artichaut Mariné à l'Huile de Noix.

Allergènes : Lait, Fruits à Coque, Sulfites.

Mi-Cuit de Volaille, Chapelure d'Herbes Fines, Fraîcheur de Piquillos.

Allergènes : Poisson, Lait, Gluten, Œuf.



***Découvrez KADER
et son amour pour les pièces
cocktail salées.**





Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*



présente

LE SALÉ DE KADER – Taille M

36 Pièces

Maki Tout Végétal. 

Allergène : Sulfites.

Fondant de Chèvre et Comté, Caviar d'Olives Kalamata. 

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Fruits à Coque.

**Banderille de Gambas BIO Snackée au Curcuma,
Chutney de Grenade.**

Allergènes : Poisson, Sulfites.

Tataki de Thon aux Œufs d'Avruga.

Allergènes : Poisson, Soja, Sésame.

Tataki de Filet de Bœuf Poêlé, Artichaut Mariné à l'Huile de Noix.

Allergènes : Lait, Fruits à Coque, Sulfites.

Mi-Cuit de Volaille, Chapelure d'Herbes Fines, Fraîcheur de Piquillos.

Allergènes : Poisson, Lait, Gluten, Œuf.



***Découvrez KADER
et son amour pour les pièces
cocktail salées.**





Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*



présente

LE VÉGÉ DE 

CHRISTIAN-MARC – Taille M

38 Pièces

Caillé de Brebis à la Menthe, Carottes Pickles.

Allergènes : Lait, Sulfites, Sésame.

Maki Tout Végétal.

Allergène : Sulfites.

**Palet de Parmesan aux Pointes d'Asperges Vertes,
Émulsion au Pecorino.**

Allergènes : Lait, Gluten.

Fondant de Chèvre et Comté, Caviar d'Olives Kalamata.

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Fruits à Coque.

Croquant de Courgette, Caponata de Légumes et Tomates Séchées.

Allergène : Lait.

Maki de Courgette à la Menthe et Chèvre Frais.

Allergène : Lait.



***Découvrez CHRISTIAN-MARC
et son penchant pour les pièces
cocktail salées végétales.**





Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*



présente

LE FINGER FOOD DE CÉLIA – Taille L

42 Pièces

LES SALÉS FROIDS

Wrap Toscan, Aubergines, Tomates Confites et Mozzarella. 

Allergènes : Gluten, Lait.

**Wrap de Volaille Shawarma, Concombre Pickles
et Mayonnaise Chlorophylle.**

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Sulfites.

**Bun Moelleux de Saumon Gravlax, Crème de
Saumon Fumé, Œufs d'Avruga.**

Allergènes : Gluten, Œuf, Lait, Poisson.

**Focaccia de Veau Rôti, Sauce Savora et Oignons
Caramélisés.**

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Soja, Moutarde, Sésame.



***Découvrez CÉLIA
et son amour pour les fingers
food salés.**





Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*



présente

LE FINGER FOOD VÉGÉ DE
CÉLIA – Taille L
36 Pièces

LES SALÉS VÉGÉS FROIDS

Wrap Toscan, Aubergines, Tomates Confites et Mozzarella.

Allergènes : Gluten, Lait.

Bun Végétarien Façon Bahn-Mi.

Allergènes : Gluten, Œuf, Lait, Poisson, Soja, Sésame.

Focaccia aux Légumes Grillés et Oignons Confits.

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Soja, Moutarde, Sésame.



***Découvrez CÉLIA
et son amour pour les fingers
food salés végés.**





Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*



présente

LE CROQUE-MONSIEUR DE JULIEN – Taille M

25 Pièces

LE SALÉ **CHAUD**

Croque-Monsieur, Comté et Jambon de Paris.

Allergènes : Gluten, Lait.



***Découvrez JULIEN
et sa passion pour les
croques.**





biscornu

DÉLICIEUSEMENT VRAI



Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*
présente

LA VERRINE COURGETTE/BURRATA DE THOMAS – 6 Pièces

**Salade de Courgettes Jaunes et Vertes, Pesto,
Burrata et Copeaux de Parmesan.** 

Allergène : Lait.



***Découvrez THOMAS
et son penchant pour les
verrines.**





biscornu

DÉLICIEUSEMENT VRAI



Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*
présente

LA VERRINE TAJINE DE THOMAS – 6 Pièces

**Tajine de Légumes Gourmands,
Curry de Pois Chiches.** 
Allergènes : Lait, Fruits à Coque.



***Découvrez THOMAS
et son penchant pour les
verrines.**





biscornu

DÉLICIEUSEMENT VRAI



Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*
présente

LA VERRINE ASPERGE/BAR DE THOMAS – 6 Pièces

**Dariole d'Asperges Vertes, Filet de Bar Grillé
et Copeaux de Fenouil.**

Allergènes : Lait, Sésame, Œuf, Poisson.



***Découvrez THOMAS
et son penchant pour les
verrines.**





biscornu

DÉLICIEUSEMENT VRAI



Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*
présente

LA VERRINE VOLAILLE DE THOMAS – 6 Pièces

**Volaille Rôtie, Condiment à la Rhubarbe,
Salade Fraîcheur au Quinoa.**

Allergènes : Gluten, Sulfites, Fruits à Coque.



***Découvrez THOMAS
et son penchant pour les
verrines.**





Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*
présente

LA PLANCHE FROMAGES DE **MICHEL – Taille M** (500gr)

**SAINT NECTAIRE, COMTÉ, CANTAL, BILLES DE CHÈVRE
ACCOMPAGNÉS DE PAIN TRANCHÉ.**

Allergènes : Lait, Gluten.

***Découvrez MICHEL,
un inconditionnel des
fromages.**





Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*
présente

LA PLANCHE CHARCUTERIE DE **MICHEL – Taille M** (500gr)

**JAMBON DE BAYONNE, PAVÉ AU POIVRE, ROSETTE DE LYON,
CHORIZO, CORNICHONS ACCOMPAGNÉS DE PAIN TRANCHÉ.**

Allergènes : Gluten, Traces de Lait, Fruits à Coque.

***Découvrez MICHEL
et son amour pour la
charcuterie.**





Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*



présente

LE SUCRÉ DE KEVIN – Taille L

60 Pièces

Cœur Fondant aux Amandes, Framboises Fraîches au Thym Citronné.

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Fruits à Coque.

Dôme de Lemon Curd, Biscuit Croquant à la Noisette.

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Fruits à Coque, Poisson.

Tartelette Abricot Confit et Bergamote, Topping

Pomme-Framboise-Mélisse.

Allergènes : Gluten, Lait, Soja, Œuf.

Tartelette Vanille Caramel et Noisettes.

Allergènes : Gluten, Lait, Soja, Œuf, Poisson,
Fruits à Coque.

**Mini Tropézienne Framboise, Crème Mousseline
à la Fleur d'Oranger.**

Allergènes : Poisson, Gluten, Œuf, Soja, Lait.

Gelée de Pastèque à la Menthe Poivrée, Fruits Rouges de Saison.

Allergène : Poisson.

Carré Citron, Citron Acidulé, Crème Émulsionnée à la Fraise.

Allergènes : Gluten, Œuf, Lait, Fruits à Coque.

Tartelette à la marmelade de fraise et cerise confite.

Allergènes : Œuf, Lait, Fruits à Coque.

Tartelette Pralinée Noisette, Pistaches Hachées

Allergènes : Gluten, Oeuf, Soja, Lait, Poisson.



***Découvrez KEVIN
et sa gourmandise envers les
pièces cocktail sucrées.**





Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*



présente

LE SUCRÉ DE KEVIN – Taille M

39 Pièces

Cœur Fondant aux Amandes, Framboises Fraîches au Thym Citronné.

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Fruits à Coque.

Dôme de Lemon Curd, Biscuit Croquant à la Noisette.

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Fruits à Coque, Poisson.

Tartelette Abricot Confit et Bergamote, Topping

Pomme-Framboise-Mélisse.

Allergènes : Gluten, Lait, Soja, Œuf.

Tartelette Vanille Caramel et Noisettes.

Allergènes : Gluten, Lait, Soja, Œuf, Poisson, Fruits à Coque.

Carré Citron, Citron Acidulé, Crème Émulsionnée à la Fraîse.

Allergènes : Gluten, Œuf, Lait, Fruits à Coque.



***Découvrez KEVIN
et sa gourmandise envers les
pièces cocktail sucrées.**





Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*



présente

LE FINGER FOOD SUCRÉ DE THÉO – Taille L

42 Pièces

Choux Craquelin Gourmand, Confit de Framboise au Miel et Crème Légère. (V)

Allergènes : Gluten, Lait, Soja, Œuf, Arachide, Fruits à Coque.

Choux Craquelin Gourmand Vanille Citron et Combava.

Allergènes : Gluten, Lait, Poisson, Œuf.

Barrette Tout Fruits Rouges. (V)

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Poisson.

Clafoutis aux Fruits de Saison. (V)

Allergènes : Lait, Œuf, Fruits à Coque.



***Découvrez THÉO
et son amour pour les
desserts.**



www.biscornu.org





biscornu

DÉLICIEUSEMENT VRAI



Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*
présente

LE MADELEINES & CANNELÉS
D'ALEXANDRE – 40 Pièces

**Madeleines Chouquette au Sucre Perlé
& Cannelés Bordelais Rhum et Vanille.** 

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf. *Contient de l'alcool*



***Découvrez ALEXANDRE
et sa gourmandise préférée.**





biscornu

DÉLICIEUSEMENT VRAI



Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*
présente

LE MADELEINES & FINANCIERS D'ALEXANDRE – 40 Pièces

**Madeleines Chouquette au Sucre Perlé
& Financiers à la Pistache.** 

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf.



***Découvrez ALEXANDRE
et sa gourmandise préférée.**





biscornu

DÉLICIEUSEMENT VRAI



Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*
présente

LE FRUITS ROUGES D'ALEXANDRE – 500gr

Cake aux Fruits Rouges de Saison. 

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Sésame, Soja, Fruits à Coque.



***Découvrez ALEXANDRE
et sa gourmandise préférée.**





biscornu

DÉLICIEUSEMENT VRAI



Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*
présente

LE GOURMAND CITRON
D'ALEXANDRE – 500gr

Cake Fondant au Citron. 

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Sésame, Soja, Fruits à Coque.



***Découvrez ALEXANDRE
et sa gourmandise préférée.**





biscornu

DÉLICIEUSEMENT VRAI



Votre Maison de Gastronomie Inclusive
dédiée à l'emploi de personnes en situation de handicap*
présente

LE FRUIT DE LÉOPOLD – 25 Pièces

Brochettes de 3 Fruits de Saison. 



***Découvrez Léopold
et son penchant pour les
fruits.**



www.biscornu.org



LES BOISSONS

EAUX

Eau Minérale Naturelle Les Abatilles – 75cl

Eau Minérale Pétillante Les Abatilles – 75cl

BOISSONS CHAUDES

Thermos de Café – 1L

Thermos d'Eau Chaude + 6 Sachets de Thé – 1L

LIMONADES – La Limonaderie de Paris

Pariscola – 75cl

Parismonade – 75cl

PUR JUS BIO – Atelier Patrick Font

Pomme Brut – 1L

Orange Blonde – 1L

BIERES

Bouteille individuelle LAGER – 33cl

Bouteille individuelle IPA – 33cl

VINS & CHAMPAGNES

LOIRE

BLANC EFFERVESCENT :

CRÉMANT *Domaine des Varinelles* - 75cl

BLANC :

POUILLY FUMÉ « La Charmette » *Domaine Benoit Chauveau* - 75cl

ROUGE :

CHINON « Les Barnabés » *Domaine Olga Raffault (BIO)* - 75cl

BOURGOGNE

BLANC :

CHARDONNAY *Domaine Borgeot* - 75cl

ROUGE :

PINOT NOIR *Domaine Maillard Culture raisonnée.* - 75cl

SUD-OUEST

BLANC :

BERGERAC « CUVÉE DES CONTIS » *Domaine Albert de Contis (BIO)* - 75cl

(Suite ---->)

VINS & CHAMPAGNES

OCCITANIE

BLANC :

CHARDONNAY « CHAMP DE CARRA » *Cluserie Saint Antoine* - 75cl

RHÔNE

ROUGE :

CÔTES DU RHÔNE « TRADITION » *Domaine des Lauribert* - 75cl

PROVENCE

ROSÉ :

CÔTES DE PROVENCE « GRENACHES » *Domaine Lou Bassaquet* - 75cl

CHAMPAGNE

YVES JACOPÉ BLANC BRUT

- 75cl

GRILLE TARIFAIRE

Hors Frais de Livraison et Sac Isotherme –sur devis

BISCORNU / CATALOGUE COFFRETS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024	NOMBRE DE PIÈCES / COFFRET	PRIX CATALOGUE EUR HT
Le Petit Déj' de Clémence	8/10 Personnes	80 €
Le Salé de Kader / Taille L	65	140 €
Le Salé de Kader / Taille M	36	77 €
Le Végé de Christian-Marc / Taille M	38	82 €
Le Finger Food de Célia / Taille L	42	90 €
Le Finger Food Végé de Célia / Taille L	36	77 €
Le Croque-Monsieur de Julien / Taille M	25	54 €
La Verrine Asperge/Bar de Thomas	6	36 €
La Verrine Courgette/Burrata de Thomas	6	27 €
La Verrine Volaille de Thomas	6	30 €
La Verrine Tajine de Thomas	6	27 €
La Planche Charcuterie de Michel	8/10 Personnes	65 €
La Planche Fromages de Michel	8/10 Personnes	55 €
Le Sucré de Kevin / Taille L	60	117 €
Le Sucré de Kevin / Taille M	39	76 €
Le Finger Food Sucré de Théo / Taille L	42	82 €
Le Gourmand Madeleines & Cannelés d'Alexandre	40	60 €
Le Gourmand Madeleines et Financiers d'Alexandre	40	60 €
Le Gourmand Fruits Rouges d'Alexandre	12	24 €
Le Gourmand Citron d'Alexandre	12	24 €
Les Fruits de Léopold	25	25 €

The Biscornu logo is displayed in a white script font on a dark grey trapezoidal background. Below the script, the words "DÉLICIEUSEMENT VRAI" are written in a small, white, sans-serif font, with a small French flag icon centered underneath.

biscornu

DÉLICIEUSEMENT VRAI

Deux activités : un seul savoir-faire !

Ce catalogue « Coffrets » en livraison vous offre un avant-goût de notre savoir-faire pour sublimer et donner du sens à tous vos événements.

Au-delà des coffrets, **nous proposons également une vaste carte de créations culinaires avec service et personnel pour vos réceptions sur-mesure**, que ce soit pour un cocktail chic, un apéritif gourmand, un buffet copieux, un repas assis élégant ou encore un petit-déjeuner savoureux.

Demandez votre catalogue traiteur pour vos prestations événementielles !

SERVICE COMMERCIAL

commercial@biscornu.org

www.biscornu.org

The Biscornu logo is displayed in a white script font on a dark grey trapezoidal background. Below the script, the words "DÉLICIEUSEMENT VRAI" are written in a small, white, sans-serif font, with a small French flag icon centered underneath.

biscornu

Maison de Gastronomie
Inclusive

MERCI !



À BIENTÔT

Photos : JM Péchart et Etienne Lobelson
Stylisme : Aline Couagnon

biscornu
DELICIEUSEMENT VRAI

Maison de Gastronomie
Inclusive