



biscornu

DÉLICIEUSEMENT VRAI



Carte Traiteur

Printemps-Été 2025

Maison de Gastronomie Inclusive

Différente



Désirable



Vertueuse

www.biscornu.org

Bienvenue chez Biscornu !

J'ai créé cette entreprise pour que nos enfants extraordinaires trouvent enfin leur place dans la société. Et aussi pour prouver qu'une autre voie est possible, celle de l'inclusion par le travail.

C'est un projet plein de sens pour les générations futures, où l'optimisme est récompensé chaque jour par l'engagement de nos jeunes porteurs de handicap. **Chez Biscornu, chaque plat est une preuve que la différence est une force.**

Alors, préparez-vous à ne pas perdre une miette d'optimisme et à une bonne et heureuse dégustation avec Biscornu !

Olivier TRAN, Président.





Maison de Gastronomie
Inclusive

*Une démarche hors norme et responsable ? **C'est nous !***

Chez Biscornu, notre mission première, c'est de **valoriser les compétences des porteurs de handicap, notamment les profils neuro-atypiques** (autisme, trisomie 21, troubles "dys"...). On leur offre une place de choix dans la société, et pas n'importe laquelle !

Comment ? En développant une activité unique de gastronomie inclusive où la majorité des collaborateurs sont en situation de handicap. On ne fait pas les choses à moitié : **100% de nos commis en cuisine sont reconnus Travailleurs Handicapés** (RQTH), tout comme tous les serveurs lors des événements. Plus qu'un challenge, c'est notre raison d'être.

Et comme on aime faire les choses bien, on s'engage aussi dans une démarche vertueuse : **des produits uniquement de saison, majoritairement locaux, certifiés ou labellisés. Quant aux déchets, on vise le zéro... pointé !** Parce que chez Biscornu, on pense que bien manger et bien faire, ça va de pair !

L'offre Biscornu

Biscornu, Maison de Gastronomie à la fois différente, désirable et vertueuse vous propose :

Une offre traiteur de premier rang pour donner à vos événements une teinte **engagée en faveur de l'inclusion de la différence dans la société. De quoi ravir le cœur et l'âme de vos convives en plus de régaler leurs papilles !**

Petits déjeuners et pauses goûter sauront également agrémenter vos journées de travail grâce aux mets délicieux que nos serveurs en situation de handicap auront plaisir à vous proposer.



Maison de Gastronomie
Inclusive

Nos engagements pour le bon et le bien !



Maison de Gastronomie
Inclusive

1

Solidarité handicap

Vous pensez que tout le monde mérite sa chance ? Nous aussi ! Chez Biscornu, on transforme des talents cachés en véritables stars culinaires. **Nos équipes, majoritairement composées de profils neuro-atypiques, apportent une créativité et une passion débordantes.**

2

Produits de saison

Chaque saison apporte son lot de surprises et de délices, parce que **chez nous, le menu change aussi vite que les feuilles des arbres.** C'est mieux pour Dame Nature et meilleur dans l'assiette !

3

Ingrédients locaux

Non, **chez Biscornu, les tomates ne parlent pas espagnol !** Elles sont cultivées au plus proche de notre Fabuleuse Fabrique du 92, comme la majorité des fruits et légumes de nos recettes. C'est l'empreinte carbone qui nous dit merci !

4

Labellisés, certifiés

Chez Biscornu, on met des produits sains et de qualité dans nos assiettes comme **on met de l'amour dans nos plats.** Et nous, on aime l'amour.

5

Zéro déchet

Côté déchets, on vise le zéro...pointé ! Vaisselle et verrerie 100% solide, conteneurs zéro plastique et linge lessivé par un ESAT... Ah ! Au fait, on a même une option anti-gaspillage alimentaire !



Pourquoi choisir Biscornu ?

1/ Une prestation différente mais premium

Vous cherchez à épater vos invités ? Nos prestations premium sont faites pour impressionner !

2/ Des convives heureux

Rien de tel que des invités ravis (et ça, ça plaît aussi au patron). Vos événements marqueront les esprits !

3/ Du concret en faveur de l'inclusion

Chaque commande chez Biscornu crée des opportunités pour les personnes en situation de handicap. Faites une différence positive avec chaque bouchée !

4/ Une déduction fiscale

Profitez d'une déduction fiscale qui peut dépasser 20% de la prestation. Faire le bien n'a jamais été aussi rentable !

En résumé, Biscornu c'est : un traiteur différent, des saveurs qui réveillent les papilles, un engagement social fort, et une démarche éco-responsable, le tout avec une bonne dose d'optimisme ! Alors, prêts à embarquer avec nous pour une aventure culinaire hors du commun ?

Quelques événements marquants !



Maison de Gastronomie
Inclusive



DÎNER DES BÂTISSEURS / 420 Personnes / Repas Assis



PHILANTHROPIC ARSNOVA / 180 Personnes / Cocktail, Dîner Assis



LVMH / 150 Personnes / Cocktail dînatoire



SUPELEC / 2 300 Personnes / Cocktail dînatoire



DASSAULT 3DS / 3 000 Personnes / Cocktail dînatoire



La Carte

Printemps-Été 2025

Le soleil pénètre dans la Maison Biscornu et il refuse de partir tant il s'y sent bien. Il éclate de joie, d'optimisme et d'un brin de malice, réveillant des saveurs que notre Fine Équipe en situation de handicap sublime avec une maîtrise qui ferait pâlir les plus grands.

Réinventée, réajustée, parfois même audacieusement bousculée, la cuisine estivale de Biscornu s'amuse avec les saisons et les papilles. Elle joue les virtuoses, danse sur le fil de l'inattendu et s'apprête à titiller les palais les plus exigeants... ou les plus curieux.

Laissez-vous embarquer par les créations de nos chefs, séduire par l'excellence des pièces Signature, et peut-être même surprendre – car après tout, chez Biscornu, l'essentiel n'exclut jamais une pincée d'impertinence qui fait LA différence.

La Carte

1

Cocktails

- Ambiance
- Quelques pièces

2

Animations inclusives et originales

3

Repas assis

4

Scénographie

5

Offres complémentaires



Cocktails

Évènements et cocktails prennent enfin tout leur sens.
Des sens que nos équipes savent d'ailleurs cultiver pour ravir tous les convives.

Bonne dégustation !

Allergènes : Céréales avec Gluten, Crustacés, Œuf, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Moutarde, Céleri, Graines de Sésame, Lupin, Mollusques, Anhydride Sulfureux.



Un évènement Biscornu, cela se remarque !

1/ Un service pas comme les autres

Nos serveurs en situation de handicap prendront plaisir à déambuler au milieu de vos convives pour leur proposer les mets délicats Biscornu.

2/ Des pièces cocktails salées, sucrées, végé et toujours délicieuses

Chaque pièce est un travail minutieux dans lequel les invités aiment à plonger encore et encore.

3/ Les animations font le show

Big Baguette, Tourne-Disque, Tiramisu... demandez le programme !

4/ Tout le talent de la Fine Équipe en situation de handicap

Comme pour un repas assis, ils sont en coulisse, on ne les voit pas. Pourtant, ce sont bien eux qui, obéissant à une méthode parfaitement huilée, préparent les mets que vous allez déguster. Un seul mot d'ordre, l'excellence.

5/ Une adaptabilité absolue

Que vous ayez 50, 1 000 ou plus de 3 000 convives, Biscornu répond présent et vous assure une prestation haut de gamme !

Cocktails Biscornu, la différence qui régale les papilles











Le raffinement des pièces cocktail Biscornu*

Pièces Cocktail Salées



Carotte en 2 Textures,
Gelée au Gin (sans alcool)
et Poivre de Timut



Tataki de Thon aux
Œufs d'Avruga



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



Éclosion Magret de Canard
et Chutney à la Rose

**la Carte complète est disponible sur demande*

La gourmandise des finger food Biscornu*

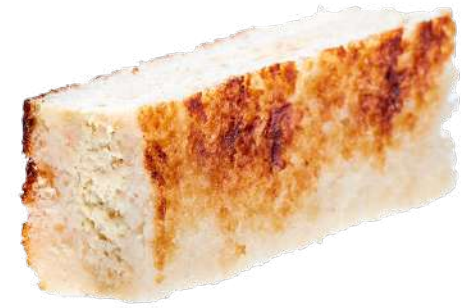
Finger Foods Salés



Baguette au Saumon
Fumé, Pickles de
Concombre et Tzatziki



Tarte Tatin à la Tomate
Confite (par 8 portions)



Croque Ecrevisse, Estragon

**la Carte complète est disponible sur demande*

La saveur des verrines Biscornu*

Verrines



Risotto et Légumes Verde,
Copeaux de Parmesan

**la Carte complète est disponible sur demande*



Velouté de Petit Pois, Menthe et
Groseille

Le raffinement des pièces cocktail Biscornu*

Pièces Cocktail Sucrées



Pièce Signature "L'Extra-Rose-Dinaire" : Cheesecake à l'Eau de Rose, Sablé Charbon, Fruits Rouges



Tartelette Panna Cotta, Abricot, Verveine, Kasha



Barrette Sésame, Fondant Kalamansi



Pomme Verte, Ganache Chartreuse

**la Carte complète est disponible sur demande*

La gourmandise des finger food Biscornu*

Finger Foods Sucrés



Sablé Framboise, Crème Citron



Flan Parisien à la Vanille à
Partager (par 8 Portions)



Choux récréatif à la rose

**la Carte complète est disponible sur demande*

2

Animations inclusives et originales

Emerveillez les yeux et les papilles en offrant une véritable expérience culinaire à vos convives.

Bonne dégustation !

Quelques animations : Mocktails & Cocktails

Saveurs exquises et originales pour des assemblages au choix créés en direct.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Quelques animations : *Big Baguette*

Quand la baguette de pain la plus longue et la plus délicieuse se compose sous vos yeux !



Maison de Gastronomie
Inclusive



Quelques animations : Barbe à Papa de Canard

L'audace d'un sucré-salé aussi gourmand qu'étonnant. Extase garantie.



Maison de Gastronomie
Inclusive



*Un évènement à venir ?
Demandez-nous le détail de
notre offre **Animation***

La Fine Équipe en situation de handicap est déjà aux fourneaux !

[SERVICE CLIENT](#)

Quelques références

2 300 personnes

Cocktail Apéritif



CentraleSupélec

Lieu : Locaux du Client

Date : 16 juin 2023
Occasion : Remise de diplômes
de Centrale Supélec



Quelques références

140 personnes

*Petit-Déjeuner, Cocktail
Déjeunatoire & Cocktail Apéritif*



*Lieu : Hôtel Potocki,
Siège CCI de Paris-Île-de-France*

Date : 2 juillet 2024
Occasion : Connect Forum



Repas assis

Un repas assis Biscornu, c'est toute une histoire.
Celle du talent des porteurs de handicap, mis au service de l'exigence culinaire à la française.

Bonne dégustation !

Allergènes : Céréales avec Gluten, Crustacés, OEuf, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Moutarde, Céleri, Graines de Sésame, Lupin, Mollusques, Anhydride Sulfureux.



Un moment de dégustation hors norme

1/ Des serveuses et des serveurs remarquables

Certains des serveurs appliqués de Biscornu sont en situation de handicap, parfois visible, parfois non. Une chose est sûre, l'inclusion est un engagement majeur qui saura régaler l'âme de vos convives.

2/ Des mets d'exception

Rien n'est laissé au hasard. Les recettes élaborées pour vos repas assis n'obéissent qu'à une seule règle : ravir les palais les plus exigeants.

3/ Des ingrédients certifiés, labellisés, de saison

Tout est une question de choix. Celui que nous faisons, c'est de vous garantir que les entrées, plats ou desserts Biscornu sont préparés avec des ingrédients à haute teneur gustative et organoleptique.

4/ Des recettes préparées par notre Fine Équipe en situation de handicap

Ils sont en coulisse, on ne les voit pas. Pourtant, ce sont bien eux qui, obéissant à une méthode parfaitement huilée, préparent les mets que vous allez déguster. Un seul mot d'ordre, l'excellence.

5/ Une adaptabilité absolue

Que vous soyez 100, 300 ou plus encore, Biscornu sait orchestrer de main de maître vos repas assis les plus ambitieux. Il n'y a qu'à déguster.

Délicieusement différent











*Exemple de menu créé sur mesure**

ENTRÉE

Pressé de Poireaux, Burrata Marinée au Ponzu, Caviar Végétal, Chips de Pain et Vinaigrette au Raifort
Gnocchis de Potimarron, Champignons Rôtis, Copeaux de Comté

PLAT

Dos de Sandre, Jus Végétal, Chou-fleur Rôti accompagné d'un Riz Noir de Camargue
Filet de Lotte, Jus d'Étrilles, Légumes Glacés

DESSERT

Pavlova, Pomme Verte, Parfum Gingembre
Tarte aux Agrumes et Pralines Roses

**les chefs Biscornu savent proposer autant qu'ils savent écouter vos désirs*

*Commandez
dès à présent
votre **repas assis**
Biscornu*

Poêles et casseroles sont prêtes à émerveiller vos palais !

[SERVICE CLIENT](#)

Quelques références

840 personnes

*Cocktail Apéritif &
Repas Assis*

Babilou

*Lieu : Pavillon Baltard,
Nogent-Sur-Marne*

Date : 19 octobre 2023
Occasion : Anniversaire des
20 ans de Babilou



Quelques références

520 personnes

*Cocktail de Bienvenue
& Repas Assis*



*Lieu : Théâtre du Merveilleux,
Bercy Village*

Date : depuis 2023
Occasion : Le Dîner des Bâisseurs,
Soirée Grands Mécènes



Quelques références

PHILANTHROPIC
ARS NOVA

Lieu : Opéra Bastille

Date : 4 février 2025
Occasion : Dîner de clôture
du prix international Ars Nova

180 personnes

*Cocktail de Bienvenue &
Repas Assis*



Quelques références

200 personnes

*Cocktail de Bienvenue &
Repas Assis*



Sous égide de la Fondation Notre Dame,
reconnue d'utilité publique

Lieu : Église Saint Honoré d'Eylau

Date : depuis 2023
Occasion : Soirée de Gala
& Soirée Anniversaire



Scénographie

Juste ce qu'il faut d'identité et de discrétion pour inscrire votre événement dans la catégorie de ceux qui comptent.



Un buffet qui se raconte avant de se goûter !

1/ Postes boissons et buffets cocktail parés pour vous servir

Chez Biscornu, on goûte d'abord avec les yeux : la scénographie de nos buffets est savamment pensée pour allier l'utile au beau.

2/ Afficher la scénographie Biscornu pour affirmer vos engagements

Nous vous proposons un ensemble de supports rappelant la mission et les valeurs de Biscornu : portraits de commis et serveurs porteurs de handicap, signalétique et chemin de table : le tout pour affirmer nos engagements... et les vôtres !

3/ Élégance et raffinement de haut en bas

Entre la fraîcheur et la simplicité de nos bouquets en vases et la légèreté de nos jetés de fleurs, nos compositions florales apportent de délicates couleurs à vos buffets.

Buffets engagés, dressés avec fierté



Maison de Gastronomie
Inclusive







Offres complémentaires

Du petit déjeuner à la pause goûter, voici quelques évocations de nos offres complémentaires pour vous mettre l'eau à la bouche !



Biscornu en toutes occasions

Matins gourmands, pauses tendres

Parce que chez Biscornu, on ne dit jamais non à un petit truc en plus... Laissez-vous tenter par nos offres de Petit Déjeuner ou de Pause Goûter !

Afterworks ou barbecues

Des moments conviviaux à ciel ouvert ou en intérieur, où la flamme de la grillade rencontre la fraîcheur de l'inclusion façon Biscornu.

Événements thématiques street food & festival food

La gourmandise urbaine sublimée par le savoir-faire Biscornu.

Friands, gourmands, différents



Contactez-nous dès maintenant pour réserver votre événement !

Notre équipe commerciale se fera un plaisir de répondre à vos demandes.

[SERVICE CLIENT](#)

Remerciements

Toute l'équipe Biscornu tient à remercier chaleureusement tous les amis, partenaires et clients ayant permis à cette aventure de se faire chaque jour plus savoureuse. Une mention spéciale pour le **Trianon Elysée Montmartre** qui nous a accueillis lors d'une délicieuse séance photo, ainsi qu'aux photographes

Alaïs Rousseau, Etienne Lobelson, Jean-Marc Péchart pour leur talent et disponibilité.

Avec vos soutiens à tous, nous participons collectivement à construire un monde plus juste.