



biscornu

DÉLICIEUSEMENT VRAI



Carte Traiteur

Automne - Hiver 2025

Maison de Gastronomie Inclusive

Différente ✦ Désirable ✦ Vertueuse

Bienvenue chez Biscornu !

J'ai créé cette entreprise pour que nos enfants extraordinaires trouvent leur place dans la société, qu'ils soient enfin considérés à leur juste valeur. L'excellence dont ils font preuve montre qu'une autre voie est possible, celle de l'inclusion grâce à l'accès au travail.

C'est un projet plein de sens pour les générations futures, où l'optimisme est récompensé chaque jour par l'engagement de ces jeunes neuro-atypiques*. **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.

***neuro-atypiques : autisme, trisomie, troubles « dys »...**





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

Chez Biscornu, notre mission première, c'est de **valoriser les compétences méconnues des porteurs de handicap, notamment les profils neuro-atypiques**. Nous faisons le choix de leur offrir une place de choix dans la société, visible et assumée !

Car Biscornu développe une activité unique de gastronomie inclusive où la majorité des collaborateurs sont en situation de handicap mental ou cognitif. Nous ne faisons pas les choses à moitié : **100% de nos commis en cuisine sont reconnus Travailleurs Handicapés (RQTH)**, tout comme la majorité des serveurs lors des événements. Plus qu'une belle histoire, c'est une vitrine ouverte sur leur savoir-faire. Et c'est là notre raison d'être.

Un engagement remarqué qui s'accompagne d'une démarche vertueuse : nous valorisons **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 qui place la différence et l'excellence comme marqueurs d'une société optimiste, qui réussit. **L'excellence dans l'assiette et le service, la différence dans le contact humain.** De quoi ravir le cœur et l'âme de vos convives en plus de régaler leurs papilles !



biscornu

Maison de Gastronomie
Inclusive

Nos engagements pour le bon comme le bien !

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 premium et différente, qui marque les esprits

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

2/ Des convives tout sourire

Rien de tel que des invités ravis (et ça, ça plaît à tout le monde). Vos événements sont remarqués !

3/ Du concret en faveur de l'inclusion

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

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 ravissent 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 ?

Sourcing responsable : nos partenaires engagés

À Main Nue

A Main Nue ne cueille pas n'importe quoi ! Ici, pas de roses qui ont traversé trois continents en avion cargo. Notre partenaire mise sur des **fleurs locales et de saison, cultivées en France** dès que possible et complétées par des variétés européennes.

Le résultat ? **Moins de kilomètres, plus de fraîcheur** et un joli coup de pouce aux horticulteurs passionnés qui font éclore ces merveilles.

Et **sur vos buffets, des bouquets qui respectent la nature** et célèbrent chaque saison, parce que la vraie beauté, c'est celle qui pousse au bon endroit, au bon moment.



Les WineMesCœurs

Des vins bio qui ont du sens : Les WineMesCœurs, **collectif de vignerons non-voyants et malvoyants**, crée du vin « les yeux fermés et le cœur ouvert ».

Leurs engagements ? Rendre la société de demain plus inclusive en plaçant la diversité et l'inclusion au cœur de leur démarche, dans le monde de la gastronomie.

Et parce qu'ils vont au-delà de la bouteille, les bénéfiques **soutiennent des actions associatives** pour faire du vin un véritable outil de sensibilisation et d'inclusion.



biscornu

Maison de Gastronomie
Inclusive

Quelques événements marquants !



Maison de Gastronomie
Inclusive



LACOSTE / 250 Personnes / Conférence et Pause Sucrée



Secrétariat Général de la Défense et de la Sécurité Nationale /
700 Personnes / Repas d'Été



IPSEN / 700 Personnes / Inauguration - Cocktail Dînatoire Festif



ENGIE - VIVATECH / +1 000 Personnes / Accueil Café -
Cocktails - Lunch Box - Repas Assis Haut de Gamme



DASSAULT 3DS / 3 000 Personnes / Cocktail dînatoire

Témoignages

LVMH

« Nous sommes particulièrement heureux de collaborer avec Biscornu.

L'engagement de notre groupe vise à construire une culture toujours plus inclusive et faire appel à Biscornu prend tout son sens : cela permet de conjuguer expérience gastronomique et impact social réel.

L'accueil réservé par l'équipe est toujours formidable et très professionnel, les saveurs se renouvellent, sont créatives et respectent nos valeurs communes de préservation de l'environnement.
Bravo à toute l'équipe ! Nous sommes fiers de soutenir votre initiative. »

- LVMH

Le Monde

« Depuis 2020, Biscornu accompagne le Groupe Le Monde pour nos événements : petit déjeuner, inauguration de notre nouveau siège social ou encore très récemment les 80 ans du journal Le Monde.

Le professionnalisme de l'ensemble des équipes : ces jeunes serveurs, les chefs, l'équipe commerciale est remarquable.
La qualité de la prestation ne cesse d'augmenter.

Nous sommes ravis de pouvoir permettre à ces jeunes d'avoir une place dans notre entreprise lors de nos événements. Bravo à tous car je confirme que l'excellence est au rdv de nos évènements grâce à vous. »

- Groupe Le Monde

3S DASSAULT SYSTEMES

« Un vrai coup de cœur collectif : des plats savoureux, un service impeccable, et surtout une belle leçon d'humanité servie sur un plateau. »

« On dit souvent que les bons repas rassemblent... Avec Biscornu, on a eu droit à un menu généreux, à tous les niveaux. »

« Mention spéciale à l'équipe de service : bienveillance, réactivité et bonne humeur au rendez-vous. Le tout avec une fluidité qui ferait rêver n'importe quel chef de projet ! »

- Dassault Systèmes 3ds

La Carte

Automne - Hiver 2025

Dans la Maison Biscornu, chaque saison est une inépuisable source d'inspiration. La fraîcheur s'installe et donne rendez-vous aux experts culinaires de notre Fabuleuse Fabrique, promesse de saveurs renouvelées, de celles capables de vous transporter dans un monde généreux et réconfortant.

Notre Fine Équipe, toujours aussi inspirée, fait crépiter les fourneaux tel le feu dans la cheminée. Les recettes s'enrichissent, se réchauffent, s'habillent de textures gourmandes et d'accords audacieux – sans jamais demander la permission.

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 culinaires originales

3

Repas assis

4

Offres complémentaires

5

Animations inclusives

6

Identité/ Scénographie



1 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, végées 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, Caviar Végan, 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, 300 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





« Je maîtrise la langue des signes...
aussi bien que
le langage des saveurs. »







Le raffinement des pièces cocktail* Biscornu



Fondant de
Champignons des Bois
Crémeux



Tartare de Haddock,
Artichaut et Pomme Verte



Pièces Signature / LE
CHÉRUBIN : Ganache
Vanille, Kumquat & Pistache

*La carte complète est disponible sur demande.

La gourmandise des finger food* Biscornu



Roll Brioché Saumon
Bénédictine
(par 20 Portions)



New York Roll au Potimarron
Confit, Épinard et Mozzarella



Finger Pomme Cassis

*La carte complète est disponible sur demande.

La gourmandise des finger food* Biscornu

Finger Foods Sucrés



Finger Pomme Cassis



Chou récréatif praliné

*La carte complète est disponible sur demande.

La générosité des Biscorlines

Biscorlines salées



Ravioles de Royan
Fondantes, Oignons
Caramélisés, Crème à la
Fourme d'Ambert



Cabillaud, Mousseline de
Pomme de Terre, Crème
d'Ail Noir, Beurre Blanc au
Yuzu



Parmentier de Canard à la
Patate Douce, Oignons
Confits

*La carte complète est disponible sur demande.

La saveur des Petits-plats* Biscornu

Petits-plats salés



Saint-Jacques, Risotto,
Epinard, Sauce aux Agrumes
et Sarrasin



Agneau Braisé, Freekeh et
Figue



Risotto Crémeux de
Champignons

*La carte complète est disponible sur demande.

2

Animations culinaires originales

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

Bonne dégustation !

Quelques animations : les Mini-Crêpes

Sucrées ou salées, ces gourmandises sont servies chaudes et garnies sous vos yeux.



Quelques animations : le Tourne Disque

Le Tourne Disque Mélodie Fruitière : parce que dresser une pièce, c'est un peu composer un morceau !



Quelques animations : le Caviar Végan

Découvrez une recette secrète signée Biscornu : trois caviars végans raffinés, délicatement servis sur de mini blinis.



3 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

Tous les serveurs 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 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...





Inspirations*

ENTRÉES

Tarte Autour du Champignon, Copeaux et Arroche, Crème d'Ail, Jus Végétal
Chou-Fleur Rôti au Tandoori, Carotte Glacée au Cumin, Riz Biryani, Sauce Raïta

...

PLATS

Filet de Bar, Sauce Beurre Blanc, Accompagné d'un Risotto Céleri et Graines de Fenouil
Suprême de Volaille à l'Ecrevisse, Jus de Crustacés, Gnocchi à la Romaine

...

DESSERTS

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

....

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

4 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

Chez Biscornu, on ne dit jamais non à un petit plaisir supplémentaire... Laissez-vous séduire par nos offres de Petit Déjeuner ou de Pause Goûter ! Nos douceurs sucrées, servis par nos talents en situation de handicap, sauront apporter une belle énergie à vos journées de travail.

Afterworks

Célébrez vos temps forts (fêtes de fin d'année, début de la nouvelle année...) autour de moments conviviaux et gourmands signés Biscornu.

Événements thématiques

Partagez-nous vos projets, nous les sublimerons avec tout le savoir-faire et la créativité Biscornu, pour des expériences uniques et mémorables.

Friands, gourmands, différents



5 Animations Inclusives

Chez Biscornu, il n'y a pas que la gastronomie qui nous rend fiers. On veut des moments qui restent, on veut changer de regard et y faire participer vos convives.

Animation « Dégustation à l'aveugle » : retirer un sens pour mieux en donner.

Au centre d'une table, quelques ingrédients de toutes saveurs et bien choisis, du champignon à la betterave rouge.

Des équipes de convives s'affrontent pour y piocher les deux ingrédients présents dans cinq mystérieuses pièces à déguster.

Les sens, ainsi chahutés, mettent les participants au défi de collaborer pour s'y retrouver dans un environnement désormais décalé, où le cerveau perd ses repères... et doit s'adapter.

Chez Biscornu, nous savons que la différence que portent nos talents neuro-atypiques* peut être difficile à percevoir ou à concevoir. En créant une différence, un décalage s'opère, une prise de recul s'impose. De quoi nourrir durablement les esprits.

*neuro-atypique : autisme, trisomie, troubles « dys »...



Animation « Le geste qui compte » ou comment prendre la différence en exemple.

Pour bousculer ce monde où la norme enferme et crée des stéréotypes, Biscornu offre une expérience qui laisse les manettes à la différence.

Dans un temps limité, les participants sont amenés à assembler et dresser des pièces cocktail sous les consignes d'un jeune neuro-atypique*, qui mène la danse de A à Z.

Instructions, conseils, changements de règles : tout se construit autour du jeune qui devient le point de référence et plus seulement la différence.

Déstabilisant, décalé, étonnant, ludique... Le Geste qui Compte, c'est un peu l'exception qui confirme la règle.

*neuro-atypique : autisme, trisomie, troubles « dys »...



6 Identité / Scénographie

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

Animation « Je me présente » première pierre d'un événement remarqué.

Chez Biscornu, certains de nos talents ont une petite particularité : ils voient le monde autrement. Et c'est cette différence que nous avons choisi de mettre au cœur de l'expérience.

Au lancement du cocktail, un ou deux (selon disponibilité) serveurs se présentent en quelques mots. Particularité, ils sont neuro-atypiques*.

Leur histoire n'est pas là pour attendrir, mais pour éveiller.
Leur présence n'est pas un détail : elle est le cœur de notre promesse.
Car chez Biscornu, on ne vient pas seulement pour bien manger.
On vient pour être un peu bousculé.
Et ne plus voir les choses tout à fait comme avant.
Bienvenue dans une animation Biscornu.

*neuro-atypique : autisme, trisomie, troubles « dys »...





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/ Elégance 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





« Entre mes bouchées
et mon **charme décalé...**
vous allez déguster ! »

biscornu
Maison de Gastronomie
Inclusive

Contactez-nous dès maintenant pour réserver votre événement !

Notre équipe commerciale est là pour vous écouter, vous conseiller et imaginer avec vous des prestations pleines de sens qui font la différence.

[SERVICE CLIENT](#)