Pourquoi choisir Belgobon ?

LA CHARTE

Le choix des produits

Le traiteur Belgobon s'est développé sur 4 axes principaux.
C'est du **fait maison** à base de **produits belges**, de saison et à **80 % bio**.

DES PRODUITS BELGES

Depuis 2012, cela reste le premier leitmotiv dans toutes nos activités, nous voulons faire découvrir tout ce que la Belgique a de bon. Les fromages artisanaux de la Bergerie de Wavreumont ou de chez bio-terroir, les œufs de la Ferme du Censier, les farines de la ferme Baré… chaque produit a une histoire que nous aimons vous raconter.
Des produits belges oui, mais pas que… la Belgique a le climat que nous lui connaissons. Un petit coup de peps dans notre cuisine n'a jamais fait de mal, nous ne nous interdisons donc pas un trait de jus de citron ou une épice bien choisie en assaisonnement.
L'objectif reste cependant toujours le même : mettre en avant les produits de nos producteurs locaux et limiter les intermédiaires de la grande distribution.

Le choix des produits

DE SAISON

Qui dit local dit aussi, produits de saison. Chez Belgobon nous ne proposons pas de tomates en hiver, pas de potimarron en été !
Sans être végétariens, nous aimons par-dessus tout, les bons légumes de saison. Toutes nos préparations en contiennent.
Chaque saison a son caractère, ses recettes et ses alternatives que nous aimons vous proposer.

À 80% BIO

Nous sommes depuis le mois de mai 2018 certifiés bio à 80 % par l'organisme de contrôle Certisys.

Le choix des produits

ET POURQUOI 80%?

Notre première priorité est d'utiliser des produits belges, malheureusement certains produits manquent à l'appel en bio. C'est le cas par exemple de certains fruits secs ou encore de certains fruits rouges en été.

Dans le même ordre d'idée nous ne souhaitons pas fermer la porte à un nouveau produit bien pensé et bien produit qui n'aurait pas encore sa certification faute de délai administratif.

Ce sont ces exceptions qui constituent les 20% non bio et qui nous permettent de ne pas être limité dans notre travail de traiteur.

Le choix des produits

FAIT MAISON

Nous aimons par-dessus tout notre métier, nous mettons donc un point d'honneur à ce que tout soit fait maison au sein même de notre atelier. C'est là, la partie la plus chouette de notre travail :
penser, créer, réaliser nous-même ce que nous allons vous servir.
C'est très simple, nous ne sous-traitons aucune de nos préparations !
Au-delà du plaisir que cela nous procure de faire tout maison, c'est surtout le meilleur moyen de minimiser les quantités de déchets que nous générons et d'assurer une traçabilité sûre à 100% des ingrédients que nous utilisons.

Une Ethique de travail

Nous attachons une grande importance à vous proposer des événements éthiques. Nous voulons produire des événements les moins énergivores possibles, tout a été pensé dans ce sens.
Nous avons établi un fonctionnement qui respecte les engagements suivants:

- Nous privilégions de la vraie vaisselle. Toute livraison comprend la reprise du matériel sale après événement. Quand il n'existe pas d'autres alternatives aux contenants jetables, nous proposons uniquement des supports réutilisables ou biodégradables ou comestibles.
- Nous essayons de minimiser au maximum nos déplacements, nous privilégions les livraisons à vélo quand le volume de commande le permet.
- Nous trions et réduisons au maximum les quantités de déchets que nous produisons.
- Nous réalisons des poudres, des crackers, des chips à base de nos épluchures. Le restant de nos déchets organiques sert à alimenter le compost du potager participatif de l'Entrepote.
- L'éventuel surplus de nourriture est distribué dans des frigos solidaires.

Comment se passe la préparation de votre événement ?

Nous privilégions les contacts directs.
Nous prendrons donc le temps de vous appeler ou même de vous rencontrer afin de cibler au mieux vos attentes et d'établir une proposition, la plus adéquate possible.
Nous sommes prêts au cas par cas à vous proposer des dégustations à notre atelier.
La confirmation de commande se fait toujours par écrit et uniquement après réception d'un acompte de 30% du montant total tva comprise.
Au besoin par la suite, nous pouvons également visiter les lieux d'événement, afin de fixer avec vous les besoins en matériel et logistique.

A côté de ce côté très pratico-pratique, nous mettons toujours à votre disposition notre réseau de professionnels.
Nous pouvons vous conseiller une salle, un bon photographe, un fleuriste, …

Comment se passe la préparation de votre événement ?

ET UNE FOIS SUR PLACE

Nous sommes personnellement présents sur chacun de nos événements. Nous tenons à nous assurer du bon déroulement de votre événement du début à la fin. C'est là un des plus gros avantages de notre petite structure familiale.

Nous formons nos équipes en priorité en nous associant avec nos amis du métier. Des indépendants du secteur de l'horeca comme nous !

Ensuite pour les « plus gros événements », nous choisissons toujours du personnel expérimenté. Nous recherchons en priorité des personnes intéressées par notre fonctionnement de travail, souriantes, à l'écoute de vos besoins et qui contribue à une ambiance positive lors de vos événements.

Belgobon

NOUS SOMMES À VOTRE DISPOSITION
POUR TOUTE INFORMATION COMPLÉMENTAIRE.

Juliette et Corentin pour Belgobon