



Géraldine Vincent, fondatrice Borégal

Communiqué
Nice, le 1^{er} Février 2019

« Borégal, un traiteur à Nice qui pense à tous les gourmands ! »

Depuis le début de cette année, les gourmands vont avoir le choix de solutions créatives et bonnes pour leur santé pour leurs événements professionnels ou privés avec l'ouverture à Nice d'un traiteur qui choisit d'être différent !

Quand Originalité rime avec santé...

Plateaux repas classiques ou haut de gamme, assiettes dégustation, buffets ou cocktails, le maître-mot de cette ancienne chef de cuisine qui a travaillé dans les cuisines de restaurants étoilés, diplômée de l'institut Paul Bocuse à Lyon et également titulaire du diplôme de Diététicienne-Nutritionniste depuis 8 ans, est avant-tout **Originalité** !

Chacune des prestations assurées par Géraldine Vincent, fondatrice de borégal, s'adressent à une clientèle gourmande toujours plus soucieuse de sa santé et des aliments qu'elle retrouve dans son assiette. Évènements privés ou séminaires, à travers des recettes gastronomiques ou sa cuisine de type familiale... chacun aura le choix selon son événement !



En quoi Borégal est un traiteur différent ?

Quand on lui pose la question sur la tendance actuelle de la healthy food, Géraldine Vincent ne tourne pas autour du pot : « Beaucoup de professionnels aujourd'hui surfent sur la tendance healthy food (bio, local....) sans vraiment y apporter de réponses concrètes et légitimes. En créant Borégal, je souhaite apporter un intérêt particulier à la conception des recettes et leur importance nutritionnelle avec évidemment toujours l'envie de cuisiner des recettes originales qui régaleront nos clients.

Pour nous, proposer une cuisine gourmande n'empêche pas la prise en compte de l'aspect santé.»

Vegan, végétarien ou tradi ? comment s'y retrouver lors d'une soirée ?

Géraldine est fière de sa devise « **Nous sommes tous différents mais tous gourmands !** »

Borégal répond à la demande de tout type d'alimentation, afin de permettre à des personnes ayant un régime alimentaire précis (végan, végétarien, allergie alimentaire...), de pouvoir accéder aussi aux recettes proposées à l'aide d'indicateurs nutritionnels, pastilles de couleurs ou pictogrammes, afin que chacun puisse se repérer.

Nos prestations sont proposées en livraison seule ou sur place à partir de groupes de 10 personnes. Nous pouvons assurer une soirée de A à Z de la préparation des plats, jusqu'à la décoration, service compris.

Nous proposons également des solutions lunch pour les entreprises.

« Ce que j'adore, c'est partir à la cueillette des herbes aromatiques sauvages ! »

A travers chacune de ses réponses, on ressent la passion de Géraldine pour la cuisine : « Nos plats sont faits maison et réalisés à partir de produits frais et toujours de saison, nous tenons également à mettre en avant des appellations locales, type olives de Nice, Tomme de Lantosque... Mais ce que j'adore avant-tout, c'est partir glâner quelques herbes ou plantes aromatiques dans mon jardin, quand la saison s'y prête ...bourrache, oignons sauvages, pissenlits.... ».

Borégal un traiteur éco-responsable ? comment ?

« Compte tenu de l'aspect santé et fraîcheur de nos recettes, il était inconcevable pour nous, de ne pas prendre en compte l'aspect recyclage et éco-responsable. Nous avons, pour cela, sourcer nos contenants tous issus de produits recyclés et/ou recyclables et également organiser le traitement de nos déchets. Par exemple, nos déchets organiques vont directement nourrir mes poules. »

Contact Presse : Géraldine Vincent 06 23 59 30 24
Renseignements : Borégal 8 Pierre Richielmi - 06300 Nice
Tél. 09 53 63 61 32 - contact@boregal.fr
Réalizations et prestations sur www.boregal.fr

