

---

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

---

Paris, le mercredi 27 avril 2011

---

Mots-clés : TRAITEUR / EVENEMENTIEL / BIO / NOUVELLE CARTE

# TOUTBIO, la branche gourmande du Groupe EUROSITES, présente sa nouvelle carte de saison

▪ La nouvelle carte gourmande TOUTBIO Printemps/Été 2011 est désormais disponible. ▪ Au menu : des animations culinaires inédites pour le plaisir de la mise en scène, et des gourmandises irrésistibles à base de produits bio de première qualité. ▪ Le tout issu de l'imagination et du savoir-faire des équipes de Jean-Charles Karmann, le Chef de TOUTBIO, marque du Groupe EUROSITES....

### Une carte modulaire et imaginative

Lancée en première exclusivité le 4 avril auprès des clients parisiens lors d'une dégustation privée organisée au siège du Groupe EUROSITES, le très bel *Hôtel Particulier de Liège*, la carte de la saison Printemps/Été 2011 du traiteur TOUTBIO propose des animations culinaires inédites et met le Bio à l'honneur.

Avec cette nouvelle carte pleine de fraîcheur, TOUTBIO offre aux convives, de vrais moments de plaisir, de surprise et de convivialité.... Les clients organisateurs d'un événement retiendront, quant à eux, l'idée d'une carte modulaire, apte à répondre à tous les types de demandes : cocktail, buffet, déjeuner, dîner, grande réception...

En effet, les équipes de TOUTBIO interviennent en tous lieux, à Paris comme en régions, sur des événements de 50 à 10 000 personnes. La nouvelle carte répond à la diversité des demandes exprimées lors des quelques 400 événementiels et 5 000 réunions que le Groupe EUROSITES accueille chaque année sur toute la France, dans ses 45 adresses, comme à toutes les demandes de ses clients hors Groupe.

### Au détour, quelques-unes des gourmandises sucrées et salées qui réveillent les plaisirs de l'enfance et du grignotage ....

#### Nuage de douceurs et fruits frais

Dissimulé au cœur d'un nuage de sucre filé confectionné au moment, un cube de fruits frais issus de l'agriculture biologique apporte une touche de fraîcheur à cette barbe à papa pas comme les autres.

#### Croustille de gaufre en sucette

Moelleuses, croustillantes, tièdes, au parfum de notre enfance, une gaufre en forme de sucette qui se déguste à toute heure et à tout moment, salée ou sucrée pour un grand moment de gourmandise.

### Contacts

Relations presse

■ Agence C3M

■ Tél. : 01 47 34 01 15

Michelle Amiard,

michelle@agence-C3M.com

Cathy Lacides,

cathy@agence-C3M.com

### Macarons TOUTBIO

Un classique de la pâtisserie française revisité avec ses nouveaux parfums .... Granité de pistache au thé Matcha, Opale au crémeux de Madagascar, Tout marron ... Des mots qui anticipent le plaisir du palais

### Sushis TOUTBIO

Les premiers Sushis certifiés BIO s'adressent, bien entendu, aux amateurs de sushi, mais aussi à tous les consommateurs sensibilisés au Bio. Tout en respectant les plus pures traditions Japonaises, TOUTBIO a su interpréter et réaliser une nouvelle gamme de sushis exclusivement végétariens. Une gamme originale à goûter .

« *Légumes, fruits, céréales, viandes, poissons, fromages, épices : nous travaillons uniquement des produits certifiés, de saison, en privilégiant les producteurs les plus proches. Cuisiner bio, c'est revenir à la notion d'essentiel, et travailler ce que nous offre la nature* », explique Jean-Charles Karmann, Chef de TOUTBIO.



**Nuage de douceurs  
et fruits frais**



**Macarons TOUTBIO**



**Croustille de gaufre en sucette**



**Sushis TOUTBIO**

## Une carte qui fait le bonheur de tous ...

... Et même de ceux qu'on n'attend pas sur les événements ! Car, pour chaque repas vendu, le Groupe plante un arbre avec l'association Planète Urgence. L'objectif de 20 000 arbres avance ....

Et 1 euro est reversé à une association qui oeuvre pour l'éducation et la santé de jeunes enfants indiens...

### À propos du Groupe EUROSITES et de TOUTBIO

Le Groupe EUROSITES, créée en 1992, est le leader de l'organisation des séminaires, des formations et de l'événementiel. Il gère 45 sites en France, et offre une restauration traditionnelle ( St Laurent Gastronomie) ou 100 % bio ( TOUTBIO ) pour des événements de 5 à 5 000 personnes.

TOUTBIO, 1<sup>er</sup> traiteur certifié 100 % bio par l'organisme agréé Ecocert, mandaté par le Ministère de l'Agriculture

Pour en savoir plus : [www.eurosites.fr](http://www.eurosites.fr)