

INSTALLEZ-VOUS À LA CANTINE DES CHAPRAIS !

La Cantine des Chaprais, c'est un lieu ouvert à toutes et à tous, du lundi au vendredi, pour déjeuner et pour découvrir une programmation socio-culturelle locale et festive.

Parking sur place, accès tram et bus : arrêt Flore, voie cyclable, accès PMR.

Vous pouvez aussi réserver la Cantine pour vos événements ! Profitez d'un espace confortable, avec terrasse, en soirée, pour vos repas d'entreprise, associatifs ou en famille. Animations, concerts et spectacles avec nos partenaires, sur consultation.

EN BOÎTE LE SELF !

UN MENU FRAIS ET COURMAND élaboré chaque jour à la Cantine des Chaprais par le Chef et toute l'équipe.

Nous vous livrons sur votre lieu de travail, pour faire profiter à votre équipe des menus de la cantine au format individuel (en contenants réutilisables).

Devis sur-mesure, tarifs sur consultation



QUI SOMMES-NOUS ?

UNE CUISINE INSTINCTIVE, ENGAGÉE ET AU PRIX JUSTE



Née d'une initiative citoyenne de parents, de cuisiniers et d'élus locaux, la SCOP Carte Blanche fait renaître le patrimoine vivant de la gastronomie et des coopératives comtoises : un modèle démocratique, humain et ancré dans son terroir.

UNE CANTINE EXPÉRIMENTALE ET UNIQUE, inscrite au Collège Culinaire de France : nous défendons une restauration artisanale, faisant la part belle aux produits d'agriculture biologique et en circuits-courts.

UNE COOPÉRATIVE à découvrir sur place Quartier Chaprais à Besançon, ou lors de vos événements, pour des prestations soignées et sur-mesure.

CONTACTEZ-NOUS

☎ 06.38.99.71.93

✉ reseau.carteblanche@gmail.com

🌟 reseaucarteblanche.fr

📷 [@lacantinedeschaprais](https://www.instagram.com/lacantinedeschaprais)



le Collège
Culinaire
de France

CARTE BLANCHE

Traiteur

• Offres sur-mesure •

BUFFET

FROID
—OU—
CHAUD



COCKTAIL



PLATEAUX

REPAS
LIVRÉS

FAITES DE VOTRE ÉVÉNEMENT UN MOMENT CONVIVIAL ET ÉTHIQUE !

Une formule clés en main qui simplifie votre organisation. Une cuisine savoureuse et adaptable, pensée pour tous les régimes. Nous mettons à disposition tout le matériel, le service et la logistique nécessaires pour une prestation pratique et gourmande.



POUR VOS DÉJEUNERS ET DÎNERS D'EXCEPTION

Une palette de saveurs comtoises et d'ailleurs, une carte renouvelée au fil des saisons : l'assurance d'un cocktail coloré, frais et original, alliant qualité professionnelle et découverte.



VOTRE REPAS COMPLET SERVI SUR UN PLATEAU !

Pensé pour les structures employeuses, les sessions de formation et les groupes, nous vous livrons sur un plateau les produits en circuits-courts de nos producteurs et productrices partenaires.

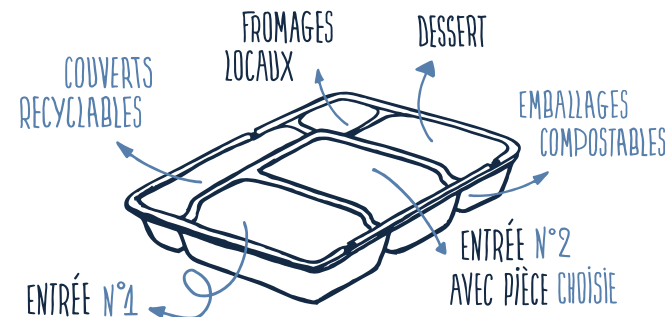
Toujours une cuisine de saison, artisanale et soignée :

- 2 entrées de saison
- Une pièce viande, poisson ou végétarienne au choix
- Fromages affinés
- Dessert de notre atelier
- Pain compris

À partir de . 16,50 TTC

À partir de . 10 plateaux.

Livraison incluse sur Besançon et environs.



VOTRE BUFFET COMPOSÉ DE :

- Un choix de salades de saison
- Une sélection de charcuteries locales
- Un plat chaud
- Des offres végétariennes
- Un plateau de fromages affinés
- Un dessert de notre Atelier.

À partir de 18,80€ TTC par convive.

Livraison en liaison chaude/froide.

Nappage, boissons ou vaisselle disponibles.

Demandez une offre personnalisée

PLUSIEURS FORMULES S'OFFRENT À VOUS :

CARTE BLANCHE À LA SCOP 8 - 12 - 16 PIÈCES SELON LA CARTE

cocktail selon inspiration

Demandez un devis personnalisé

À partir de 16€ TTC par convive & de 500€ TTC

de commande. Livré à Besançon et alentours.

Service, nappage et boissons disponibles sur demande.

OPTIONS SUR DEMANDE

Une équipe dédiée et réactive pour vous conseiller toutes les options utiles à votre événement (pauses gourmandes, animation, mobilier...)

