



Cooperativa Sociale Raggio Verde Via Paruzza s.n. 13836 Cossato (Bi)
tel. 015/8123052 Stefano Boero 339 5934805 catering@raggioverde.com

Il ristoro bio-equo della Cooperativa Sociale Raggio Verde

I piatti che la Cooperativa Sociale Raggio Verde Vi propone sono preparati utilizzando prodotti del commercio equo e solidale, ingredienti biologici, produzioni di cooperative sociali e di comunità aventi finalità etiche. I nostri fornitori sono scelti, per quanto possibile, in base alla loro determinazione nei porsi obiettivi etico-sociali, di rispetto dell'ambiente e di divulgazione di una sana e corretta alimentazione. Nei nostri rinfreschi cerchiamo di non utilizzare prodotti "usa e getta" non biodegradabili, come piatti e bicchieri di plastica, e per la pulizia delle stoviglie scegliamo detersivi ecologici. Crediamo che scegliere, ogni giorno, che cosa e come mangiare sia il primo passo verso un consumo sostenibile.

Consumo sostenibile è uno stile di vita orientato al benessere del pianeta e di tutti i suoi abitanti, piuttosto che ai privilegi senza futuro di pochi.

La Cooperativa Sociale Raggio Verde è attiva dal 1997 ed effettua circa 100 servizi di catering all'anno. Annovera tra la sua clientela anche referenze come il Fiat Innovation Lab, la Telecom, il Wwf, l'Università degli Studi di Milano e di Torino, il Sole24ORE, Ales Groupe Lierac, Architects of Group Genius, la LegaVolley Nazionale, Ctm-Altromercato, Mani Tese, la Provincia di Biella e di Vercelli, enti pubblici, comuni e cooperative sociali biellesi e piemontesi.

Aperitivo rinfresco per n° ... persone

Location :

Data :

Menù tipo 1

*Succhi di frutta equo solidali e biologici
Acqua Lauretana naturale e frizzante
Vino Doc bio Prosecco di Valdobbiadene*

*Anacardi salati e frutta tropicale essiccata equo solidale
Pizzettine e saccottini bio
Assaggi di cioccolato bio-equo
Biscotti e paste secche equo-solidali*

Prezzo a persona : A PARTIRE da 5,50 euro iva esclusa (10%)

Menù tipo 2

*Vino Doc bio Prosecco di Valdobbiadene
Cocktail di succhi di frutta bio-equì
Acqua Lauretana naturale e frizzante
Bibite : Guaranito, Rooibò e Tererito equì*

*Tartine con formaggi freschi
Plum cake salato alle verdure
Pizzettine e saccottini bio
Patatine bio al mais, grissini e cracker al sesamo-quinoa con creme di verdure
Biscotti e paste secche equo solidali
Assaggi di cioccolata equa*

Menù tipo 3

*Vino Doc bio brut Prosecco e vino Doc bio rosso Dolcetto
Cocktail di succhi di frutta bio-equì
Bibite : Guaranito, Rooibò e Tererito equì
Acqua Lauretana naturale e frizzante*

*Patatine bio con olive alla calabrese
Pizzettine e saccottini bio
Frittelle di quinoa alla salvia
Tartine con creme di verdure
Tagliere di formaggi tipici biellesi oppure di salumi di cascina
Pane bio a lievitazione naturale
Assaggi di cioccolata e paste secche equo solidali*

Menù tipo 4

*Vino bio brut Prosecco e rosso Dolcetto
Cocktail alcolico e succhi di frutta bio-equì
Guaranito e Tererito equì
Acqua Lauretana naturale e frizzante*

*Patatine bio con olive alla calabrese
Pizzette e saccottini bio
Frittelle di quinoa alla salvia
Torte salate con verdure di stagione
1 piatto freddo a scelta (vedi lista)
Pane bio a lievitazione naturale
Assaggi di cioccolata e paste secche equo solidali*

Servizio, attrezzatura e allestimento compresi :

- allestimento dei tavoli a buffet con tovaglie di cotone (bianco e giallo)
- è da considerarsi incluso il trasporto ed utilizzo dei tavoli buffet rettangolari L.160x80
- servizio a buffet con piatti, bicchieri e tazzine in mater-bi bianco (biodegradabile e compostabile al 100%), posatine in metallo e flutes di vetro
- allestimento di cesteria (tovagliette, cestine e cestoni) del Mozambico importati con nostro progetto di commercio equo e solidale
- nei nostri servizi effettuiamo la raccolta differenziata (carta-vetro-plastica-organico)
- richiediamo una portata di 2,5 Kw per allacciare il nostro forno elettrico
- richiediamo un locale "cucina" dove appoggiare la nostra attrezzatura e poter scaldare le vivande

RICETTE BIO-EQUE

I nostri antipasti

Cestini con verdure

Pancake salati con verdure di stagione

Torte salate con verdure di stagione

Crostatine di polenta con funghi e/o maccagno

Frittelle di quinoa alla salvia

Frittata alle erbe con verdura

Involtini di melanzane con ricotta e menta

Spiedini di carne (anche con spezie)

Spiedini di frutta o di verdura di stagione

Polpettine di tacchino farcite alle olive

Fagottini agli spinaci o alla carne

Pizzettine e saccottini bio

Tagliere di affettati di cascina (freddo)

Tagliere di formaggi tipici biellesi (freddo) anche freschi con miele e mostarda

I nostri piatti freddi : insalate o insalate di pasta

di pollo con noci dell' Amazzonia, valeriana, sedano e vinaigrette

di pollo con uva e anacardi

di tacchino con verdure e salsa allo zenzero

di gnocchetti sardi, pomodorini secchi o freschi e ricotta salata

di cous cous con pecorino, basilico e pomodorini secchi o freschi

di cous cous con verdure di stagione

di riso thay rosso integrale con verdure a julienne e sesamo

di riso con pollo, uvetta e peperoni (arroz relleño)

di farro con peperoni, olive ed erbe aromatiche

di radicchio con mais e toma

di finocchi, arance e parmigiano