



Cooperativa Sociale Raggio Verde Via Mazzini 12 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 propria clientela anche referenze quali il Fiat Innovation Lab, il Wwf, Il Sole24ORE, Ales Groupe - Lierac, Architects of Group Genius, l'Università degli Studi di Milano e di Torino, la LegaVolley Nazionale, Ctm-Altromercato, Mani Tese, la Provincia di Biella e di Vercelli, enti pubblici, comuni e cooperative sociali biellesi e piemontesi.*

### Colazione di lavoro per n° ... persone

Location : .....

Data : .....

#### *Menù 1*

*1 primo piatto caldo (a scelta)*

*1 secondo piatto caldo (a scelta) con insalata mista di stagione*

*Acqua Lauretana naturale e frizzante*

*Pane bio a lievitazione naturale*

*Biscotti e paste secche equo-solidali*

*Caffè espresso, tè, tisane*

Prezzo a persona : A PARTIRE da 12,00 euro iva esclusa (10%)

**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 primi piatti caldi**

*pasta o lasagne o cannelloni al forno :*

*con verdure di stagione (carciofi, verze e toma, zucca e finocchi, melanzane, zucchine)*

*con ricotta e maccagno*

*con ricotta e funghi*

*al pesto o con ragù di carne*

*con ricotta e spinaci od erbette*

## **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 pasta con olive, capperi,*

*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 relleno)*

*di farro con peperoni, olive ed erbe aromatiche*

*di radicchio con mais e toma*

*di finocchi, arance e parmigiano*

## **I nostri piatti di carne**

*Arrosto di vitello alle erbe*

*Vitello marinato al tonno*

*Brasato al Bardigà (al vino rosso)*

*Manzo alla Berberè*

*Lonza di maiale agli anacardi*

*Lonza di maiale marinata al curry (piatto freddo)*

*Pollo al limone*

*Coniglio alle noci dell'Amazzonia*

*Tacchino alle olive / Tacchino con radicchio rosso, citronette e semi di senape (piatto freddo)*

## **I nostri contorni**

*Polenta bio macinata a pietra*

*Carote al sesamo*

*Fagiolini al prezzemolo*

*Verdure saltate all'indiana (con curry) o con salsa allo zenzero*

*Finocchi gratinati*

*Patate al cardamomo o al rosmarino al forno*

*Insalata verde o mista di stagione*

## **I nostri dolci**

*Crostata con crema e frutta*

*Crostata con fragole e crema di ricotta*

*Torta con pere e crema di nocciola*

*Torta di mele e cannella*

*Rotolo con cioccolato alle spezie o con confetture di frutta*

*Semifreddo di cioccolato o arance o frutti di bosco*

*Budino al cioccolato, vaniglia, fragola, cocco*

*Yogurt fresco con frutta di stagione o zucchero di canna grezzo o miele o muesli*

## **I nostri Vini d.o.c.**

*Prosecco bio di Valdobbiadene (spumante brut bianco frizzante secco)*

*Cortese bio (bianco fermo)*

*San Vito – Timorasso bio (bianco fermo)*

*Dolcetto bio (rosso fermo)*

*Barbera Brisca bio (rosso fermo)*

*Bardigà bio (rosso fermo)*

*Moscato bio (bianco frizzante dolce)*

*Birra Menabrea – 1° lager*

*Birra Wayan - artigianale*

## **Attrezzatura e allestimento compresi :**

- allestimento dei tavoli a buffet con tovaglie e tovaglioli di cotone (bianco e giallo)
- piatti, bicchieri e tazzine di MATER-BI bianco (compostabile e biodegradabile al 100%) e posate in metallo
- allestimento dei tavoli a buffet con cesteria (tovagliette, cestine e cestoni) del Mozambico importati con nostro progetto di commercio equo e solidale
- non è previsto l'allestimento floreale o decorativo
- è da considerarsi escluso il trasporto di tavoli e sedie e attrezzature straordinarie
- sono inclusi solo i tavoli per il servizio a buffet
- è da considerarsi esclusa la pulizia iniziale e finale della location
- richiediamo un locale "cucina" per appoggiare le nostre attrezzature ed una portata di 2,5 Kw per allacciare il nostro scaldavivande elettrico
- nei nostri servizi viene effettuata la raccolta differenziata (carta - vetro - plastica - organico)