

GRAINS D'ICI

NATURELLEMENT BON

A woman in a white wedding dress with a lace back and a floral belt is standing by a large window, looking out. The scene is bright and airy, with greenery visible outside. A decorative circular graphic with a wheat stalk is on the left.

TRAITEUR BIO ET LOCAL

Cuisine de saison
éco-responsable
100% fait-maison



GRAINS D'ICI, *un traiteur pas comme les autres*

Grains d'Ici, c'est une **cuisine bio**,
locale, créative et généreuse
avec des **recettes originales**
à base de **produits frais, de saison**
et sélectionnés avec rigueur.

Noémie, avec le soutien de son équipe,
vous propose une cuisine
entièrement **faite maison**, alliant :
le terroir, la cuisine du monde,
la cuisine végétale et
tous les ingrédients originaux
de la **cuisine biologique**.



Économie de proximité,
juste rémunération des producteurs,
agriculture **respectueuse**
de l'environnement
et de l'éthique animale,
sont les maîtres-mots de cette **équipe**
dynamique et passionnée.



CUISINE
CRÉATIVE



100% FAIT
MAISON



ÉCO
RESPONSABLE



ÉCONOMIE
CIRCULAIRE



Jour J.

Un repas de mariage pas comme les autres...

Vous avez **envie d'un repas différent** ? Qui sort des conventions ?

Vous aimeriez proposer une formule

plus conviviale et détendue lors de votre mariage ?



*Espaces cocktails
et bar à softs*



*Animations
et menus à thèmes*



*Buffets et pièces
montées originales*

Grains d'Ici réalise
des **buffets** ou **repas**
sous forme de
plats à partager et
bars à thème,
à concevoir au plus près
de **vos goûts**
et de **vos attentes**.

Vous avez
une **thématique**,
une **envie** ou
un **régime particuliers** ?

N'hésitez pas
à nous en faire part !

Créateurs de projets,
nous adorons le défi !

**Coller à vos intentions
est notre objectif !**

Pour votre soirée,
tout peut s'imaginer,
s'adapter et surtout
vous ressembler !

Sommaire



- 5 Nos menus
- 15 Nos brunchs
- 21 Nos boissons
- 27 Nos services
- 32 En savoir +

A photograph of an outdoor dining area. In the foreground, a long wooden table is set with white plates, glasses, and small floral centerpieces. It is surrounded by wooden chairs with a cross-back design. The area is covered by a large wooden pergola with string lights hanging from it. The background features a rustic stone wall and more tables set up. The scene is lush with greenery, including vines on the left and right sides. A semi-transparent white circle is overlaid on the top right, containing the text "Nos menus".

Nos menus



La tablée - Buffet ou sharing style

APÉRITIF

- * Velouté glacé de poivron jaune
- * Brochettes de melon, jambon de pays et feta marinée au balsamique
- * Tartelettes aux tomates cerises rôties, feta et sésame
- * Cupcakes courgettes pesto, chantilly de chèvre
- * Tartare de cabillaud au melon
- * Petit club sandwich pesto, poulet fermier et légumes grillés



REPAS

- * Salade de couscous, pois chiches, abricots secs et épices
- * Panzanella italienne (tomates anciennes, concombre, olives et fromage frais)
- * Tarte fine aux courgettes, pesto, chèvre et pignons de pin
- * Aubergines rôties, yaourt au safran
- * Carottes rôties au miel, sauce yaourt et tahini
- * Gravlax de truite, crème au yaourt et perles de citron
- * Poulet au safran, noisettes et miel
- * Samossas aux légumes du jardin et épices douces
- * Croque chaud chèvre oignons caramélisés et cranberries
- * Plateau de fromages locaux et artisanaux
- * Pains biologiques variés
- * Plateau de fruits frais
- * Gelées et confitures de Marion
- * Miel

DESSERTS

- * Tarte au citron et basilic meringuée
- * Soupe de fraises à l'eau de rose
- * Tiramisu Classico au café



La végétale - Buffet ou sharing style

APÉRITIF

- * Gaspacho pastèque et concombre
- * Brochettes de melon, feta marinée au balsamique et concombre
- * Crackers noisette et cumin, dip de carotte cacahuète
- * Muffins sarrasin, chèvre et oignons rouges
- * Tartare de poivron et fraises au balsamique, chutney basilic
- * Petit club sandwich tofu fumé, pesto et légumes grillés

REPAS

- * Salade de couscous, pois chiches, abricots secs et épices
- * Salade de concombre pastèque, tomates cerises confites, balsamique et menthe
- * Tarte fine aux courgettes, ricotta, menthe et pignons de pin
- * Samossas aux légumes du jardin
- * "Croque monsieur" courgette, curry, tempeh et coriandre
- * Burger steak falafel et sauce crémeuse à la menthe
- * Carottes rôties au miel, sauce yaourt et tahini
- * Pommes de terre façon wedges au romarin et fleur de sel
- * Labné de brebis ou soja, huile d'olive, pistache et coriandre
- * Plateau de fromages locaux et artisanaux OU préparations "fromagères végétales"
- * Pains biologiques variés
- * Plateau de fruits frais
- * Gelées et confitures de Marion

DESSERTS MIGNARDISES

- * Pink velvet cheesecake
- * Panna cotta pêche et basilic
- * Tartelettes au citron yuzu





L'atelier - Stands à thèmes et animation

APÉRITIF

- * Gaspacho pastèque et concombre
- * Brochettes de melon, jambon de pays et feta
- * Tartelettes aux tomates cerises rôties, feta et sésame
- * Muffins sarrasin, chèvre et oignons rouges
- * Tartare de poivron et fraises au balsamique, chutney basilic
- * Clubs truite fumée et beurre d'agrumes



REPAS

Bar à salades

- * Panzanella italienne (tomates anciennes, concombre, olives et fromage frais)
- * Carpaccio de courgettes, huile d'olive du pays, parmesan et fleurs séchées
- * Salade de boulgour, au citron confit et olives vertes

Bar à tartinades

- * Houmous classique à la purée de sésame
- * Caviar d'aubergines à l'étouffée
- * Tzatziki concombre et yaourts
- * Crudités de saison
- * Crackers et gressins
- * Pain bio au levain

Finger food du monde

- * Polpete d'aubergines aux pignons de pin
- * Briouates au poulet et amande façon pastillas
- * Burgers jambon blanc, confit oignon et tomme crémeuse
- * Patatas bravas

Pièce montée de fromages

- * Fromages locaux et artisanaux (présentés comme un wedding cake)
- * Pains biologiques variés, fruits

Bar à glaces artisanales

- * Glaces au lait de brebis, de bufflonne ou de vache - 3 à 6 parfums
- * Chantilly faite maison
- * Sauce chocolat
- * Fruits rouges de saison
- * Pralin croustillant, gaufrettes et cônes



La terre et mer - Stands à thèmes et live cooking

APÉRITIF

- * Velouté glacé de poivron jaune
- * Brochettes de melon, feta marinée au balsamique et concombre
- * Tartelettes aux tomates cerises rôties, feta et sésame
- * Cupcakes courgettes pesto, chantilly de chèvre
- * Tartare de cabillaud au melon
- * Petit club sandwich pesto, poulet fermier et légumes grillés



REPAS

Bar à salades

- * Salade de pommes de terre, moutarde à l'ancienne et estragon
- * Salade de tomates anciennes, confit d'aubergines et pignons de pin
- * Salade de concombre, feta marinée, aneth et pistaches grillées

Espace Mer

- * Huîtres de l'étang de Mèze
- * Perles de citron et de vinaigre
- * Gambas flambées
- * Tataki de bonite de Méditerranée

Espace Terre

- * Brochettes de poulet façon Chich taouk (recette libanaise)
- * Brochette de porc au piment d'Espelette
- * Brochettes de magret de canard, nectarines et romarin

Fromages

- * Plateau de fromages locaux et artisanaux
- * Pains biologiques variés
- * Plateau de fruits frais
- * Gelées et confitures de Marion
- * Miel

Mignardises

- * Panna cotta pêche et basilic au lait d'amande
- * Tartelettes aux fraises, crème de verveine
- * Fondant au chocolat façon torta caprese



Tous nos
menus



Le sur ~ mesure

Envie d'un **menu qui vous ressemble** parfaitement ?

Qui correspond à **vos goûts** et n'est **créé que pour vous** ?

Avec une **décoration** et une **ambiance** réalisée **sur mesure** ?

Nous adorons créer pour vous les plus beaux des projets !

Que ce soit des buffets ou des animations, appelez-nous pour en discuter !

Pour vous inspirer, voici l'ensemble de nos ateliers disponibles.



Les incontournables
de Grains d'Tci

- * **Bar à tartinades**
(des crudités, du pain, des crackers
et des tartinades salées)
- * **Bar à salades**
(colorées, fraîches, de saison et variées)
- * **Les snackings**
(brochettes de légumes, de poissons, de viandes
aux recettes inspirées)
- * **Les planches de charcuteries locales**
(une présentation léchée de produits de qualité)
- * **La pièce-montée de fromages**
(un wedding cake original pour surprendre vos invités)
- * **Le bar à cocktails**
(des cocktails servis au verre par un barman professionnel)



Tous nos
menus

Le sur ~ mesure



La cuisine
du monde

- * **Mezzés grecs et libanais**
(la table à piocher par excellence)
- * **Direction Asie**
(woks de légumes sautés, nems et bouillons)
- * **Direction Inde**
(currys, chutney, yaourt, lentilles, pains croustillants)
- * **Direction Italie**
(antipastis, pastas fraîches et lasagnes)
- * **Passion burrata et mozzarella**
(un fromage de bufflonne frais
et un assaisonnement savoureux)

- * **Patatas bravas**
(des patates wedges et une sauce piquante
comme en Espagne)
- * **Falafels et boulettes diverses**
(du Liban à l'Italie, toute la Méditerranée en boulettes)
- * **Panisses de Marseille**
(les frites de pois chiches, un incontournable)
- * **Tempuras et beignets**
(des légumes, du poisson, du poulet parfumés à picorer)
- * **Burgers et frites maison**
(des recettes originales et du tout fait maison !)
- * **Croque-chaud**
(Monsieur, Madame et autres recettes gourmandes de toasts)



La cuisine
de rue



Tous nos
menus

Le sur ~ mesure



Les ateliers
de la mer

- * **Bar à huîtres**
(une décoration stylisée et une ouverture en live)
- * **Bar à tartare**
(truite, dorade, cabillaud à l'asiatique, aux fruits... du tout cru !)
- * **Les flambées**
(gambas parfumées à divers alcools)
- * **Les snackés**
(moules et couteaux à la plancha avec des recettes variées)
- * **Les cocottes**
(moules marinières ou curry ou roquefort, toutes les sauces possibles)
- * **La découpe**
(truite en gravlax, chantilly aux herbes et dressage en live)
- * **Le buffet de la mer**
(huîtres, bulots, crevettes et gambas, langoustines... et aïoli)

- * **Bar à mignardises**
(le café gourmand tant adoré)
- * **Bar à glaces**
(glaces artisanales, coulis de chocolat, chantilly maison, fruits frais)
- * **Bar à gaufres et stands de crêpes en live**
(garnitures faites maison pour accommoder le tout !)
- * **Pâtisseries et desserts orientaux**
(des pâtisseries fines et élégantes)



Les gourmands



Bon à savoir

Le choix et les quantités

Chaque menu est pensé pour offrir une diversité de plats tous fait-maison, créant une harmonie de textures, saveurs et couleurs !

Les apéritifs et repas prévoient des quantités adaptées pour l'appétit de chacun.

Si vous souhaitez un menu offrant plus de choix et très copieux, c'est réalisable ! Parlons-en !



Le fonctionnement

La convivialité est à l'honneur ! Fini le service à l'assiette ou au plateau !
Créez du mouvement tout en conservant des tables bien dressées !

Pour le buffet, chacun se lève et se sert librement.

Notre équipe garantit une table toujours garnie et bien présentée.

Le "sharing style", lui, consiste à disposer les plats au centre des tables rectangulaires alignées en banquet, pour partager sans se lever !

Les ateliers, eux, proposent des stands avec animations où se réapprovisionner.



Nos prestations mariage incluent

Le travail en cuisine (dressage et remise en température),
la décoration et le fleurissement de vos buffets,
la fourniture de vaisselle et supports pour le service,
la vaisselle et les serviettes jetables pour l'apéritif,
l'installation, débarrassage et rangement de vos couverts et tables,
le service de vos boissons.





Tarifs¹ de nos menus

Formule « la tablée »

à partir de 87€ par personne



Formule « la végétale »

à partir de 88€ par personne



Formule « l'atelier »

à partir de 92€ par personne



Formule « la terre et mer »

à partir de 97€ par personne



Menu « sur ~ mesure »

à partir de 102€ par personne

Conception entièrement personnalisée



¹ Tous nos menus sont adaptables selon vos souhaits
(modifications d'ingrédients, ajustements simples inclus)
Tarifs indicatifs TTC dès 80 convives

Nos brunchs





Nos
brunchs

Signature

BOISSONS

- * Eau minérale plate et gazeuse
- * Jus de fruits locaux du Somail et smoothies bio
- * Citronnade maison (servie en fontaine)
- * Café biologique de torréfaction locale "Le Perco"
- * Thés et infusions biologiques et équitables
- * Lait de vache ou végétal biologique

CÔTÉ SUCRÉ

- * Salade de fruits frais de saison
- * Yaourt de brebis et fromage blanc au lait cru
- * Briochettes à la cannelle de Stéphane
- * Pancakes et sirop d'érable

CÔTÉ SALÉ

- * Salade de pommes de terre, moutarde à l'ancienne et estragon
- * Panzanella italienne (tomates anciennes, concombre, olives et fromage frais)
- * Oeufs mimosas revisités, pickles et fleurs
- * Gravlax de truite, crème au yaourt et perles de citron
- * Cake courgettes, chèvre et noisettes
- * Burgers jambon blanc, tomme de brebis, tomates séchées
- * Sélection de charcuteries artisanales
- * Plateau de fromages locaux et fermiers
- * Beurre biologique
- * Gelées de Marion
- * Pain frais biologique au levain



» » »



Nos brunchs

Tradition française

BOISSONS

- * Eau minérale plate et gazeuse
- * Jus de fruits locaux du Somail et jus d'orange biologique
- * Café en grains du Perco à Narbonne
- * Thé et infusion biologiques et équitables
- * Lait de vache ou végétal biologique

CÔTÉ SUCRÉ

- * Baguettes et pavés biologiques
- * Beurre bio nature et demi sel
- * Confiture artisanales de Marion
- * Miel de garrigues de Pouzols-Minervois
- * Viennoiseries artisanales
- * Corbeille de fruits frais de saison

CÔTÉ SALÉ

- * Salade de pommes de terre, moutarde à l'ancienne
- * Salade champignons aux herbes fraîches
- * Tarte courgettes, pistou et chèvre frais
- * Sélection de charcuteries artisanales
- * Plateau de fromages locaux



» » »



Nos brunchs

Transatlantique

BOISSONS

- * Eau minérale plate & gazeuse
- * Café en grains du Perco à Narbonne
- * Thés et infusions biologiques et équitables
- * Lait de vache ou végétal biologique
- * Jus d'orange pressé frais biologique

CÔTÉ HEALTHY

- * Yaourt brassé de brebis bio ou fromage blanc au lait cru bio
- * Granola maison noisette et chocolat
- * Salade de fruits frais au sirop épicé

CÔTÉ TEA-TIME

- * Pancakes et sirop d'érable
- * Pain biologique au levain
- * Beurre bio nature et demi sel
- * Confitures artisanales de Marion
- * Cookies double chocolat noir et noisettes
- * Carrot cake, glaçage ricotta et mascarpone

CÔTÉ SALÉ

- * Oeufs brouillés
- * Ventrèche (poitrine de porc) grillée
- * Jambon au torchon et jambon de pays
- * Plateau de fromages locaux



» » »



Nos brunchs

Méditerranéen

BOISSONS

- * Eau en carafe
- * Café libanais à la cardamome
- * Café biogén grains du Perco à Narbonne
- * Thé vert à la menthe à l'orientale
- * Citronnade fait-maison

COTÉ BOULANGE

- * Brioche à l'orientale façon Mouna
- * Pain plat oriental
- * Pâtisseries orientales (marocaines)

CÔTÉ CRÈMERIE

- * Petits flans au lait d'amande et pistaches
- * Crèmes brûlées à la bergamote
- * Labné (yaourt égoutté, huile d'olive et aromates)

CÔTÉ MEZZÈS, ANTIPASTIS ET TAPAS

- * Artichauts marinés
- * Tomates confites à l'huile d'olive
- * Légumes grillés
- * Boquerones
(filets d'anchois frais marinés au vinaigre)
- * Tapenade d'olives vertes
- * Houmous classique à la purée de sésame
- * Salade de boulgour, citron confit, et olives vertes
- * Salade de pois chiches, cumin et coriandre



» » »



Tarifs¹ de nos brunchs

Brunch « signature »
à partir de 45€ par personne



Brunch « tradition française »
à partir de 40€ par personne

Brunch « transatlantique »
à partir de 40€ par personne



Brunch « méditerranéen »
à partir de 40€ par personne

¹ Tarifs indicatifs TTC dès 80 convives

Les quantités et le tarif

Nos brunchs sont servis en fin de matinée.

Conçus comme des repas complets, ils satisferont pleinement votre appétit.

Si vous souhaitez les servir plus tôt,
nous pouvons ajuster les quantités et par conséquent le tarif.

Nos boissons





Nos
boissons

Nos softs

**Pour accueillir vos invités
et offrir une alternative sans alcool, pensez softs !**

Faits maison avec des recettes originales, vous pourrez les servir en fontaines, en bouteilles de limonades ou directement en coupes façon cocktails !

LES EAUX AROMATISÉES

Eaux parfumées aux fruits et plantes sans ajout de sucre, très désaltérantes !

- * Eau melon, pêche et verveine
- * Eau fruits rouges, citron lime et basilic
- * Eau hibiscus, menthe et gingembre

LES THÉS GLACÉS ET CITRONNADES

Thés légers en sucre, aux parfums originaux et citronnades savoureuses.

- * Thé glacé citron et thym
- * Thé glacé Mille et une nuit (eau de rose)
- * Thé glacé à la pêche et fleurs d'oranger
- * Citronnade au gingembre

LES LIMONADES ET PÉTILLANTS

Sodas maison aux fines bulles, légers en sucre et gourmands.

- * Limonade citron et basilic
- * Limonade fleurs de sureau et concombre
- * Limonade citron et fleurs de lavande
- * Pétillant fraise et basilic
- * Pétillant pomme et cannelle

» » »

*Demandez
notre carte complète
pour faire votre choix !*





Nos
boissons

Nos cocktails

Célébrez votre événement avec des cocktails sur mesure !

Offrez-vous le luxe d'un service barman,
cocktails réalisés devant vos yeux, pour chacun de vos invités,
ou grandes vasques et service à la louche. Faites votre choix !

LES GRANDS COCKTAILS

Le terroir de Limoux à l'honneur
et autres incontournables

- * **Soupe "champenoise"**
(crémant de Limoux, cointreau, jus de citron)
- * **Pétillant à la liqueur de citron et framboises**
- * **Pétillant à la crème de pêche et aux fraises**
- * **Sangria maison aux baies de Ste Lucie**
(apéritif local aux prunelles sauvages)



LES COCKTAILS AU VERRE

Les classiques
et les créations de notre barman

- * **Mojito**
(classique, à la fraise, à la mangue...)
- * **Spritz**
(classique, à la grenade, au romarin, à la lavande...)
- * **Gin fizz**
(classique, aux baies de genièvre, au concombre...)
- * **Maya**
(tequila, nectar de poire, miel et poivre)
- * **Rosa**
(Prosecco, fraises à l'eau de rose)
- * **Piña colada**

» » »

Demandez-nous
la liste complète des cocktails
pour faire votre choix !



Tarifs de nos softs et cocktails

Forfaits « boissons »

Tarifs indicatifs TTC dès 50 convives

4 softs maison - 50cl

4,50€ par personne

2 softs maison - 50cl

+ 1 grand cocktail - 15cl

6,00€ par personne

+ 1 soft supplémentaire - 25cl

1,50€ par personne

+ 1 grand cocktail supplémentaire - 15cl

3,00€ par personne



Le « bar à cocktails »

avec la présence d'un **barman expérimenté**
cocktails confectionnés
devant vos yeux et servis au verre

à partir de 9€ par personne pour 2 cocktails
(devis à établir sur mesure)



Ce qui est compris

La mise à disposition
des fontaines à boissons, des vasques
et de leur support.
Les pailles et la décoration.

Mobilier

Le mobilier de bar peut
vous être fourni en location.
Mais de simples tables peuvent suffire !
Demandez-nous conseil !



Nos boissons

Les Vins, Bières et Bulles

Valoriser le territoire, encore et toujours !

Quoi de mieux que de jouer local pour vos alcools.

Les Vins

(Blanc, rosé, rouge, muscat de St-Jean de Minervois)

Découvrez nos 10 domaines partenaires,
tous en bio et issus du Minervois.



Les Vins effervescents

(Blanquettes ou crémants de Limoux et partenariats champenois)

Des bulles locales et bio
qui n'ont rien à envier au champagne !
Et si vous adorez le champagne, nous en avons
un d'un petit producteur et ami de longue date.



Les Bières

(Bières artisanales blondes, blanches, rousses, IPA et brunes)

Amoureux des bières ? Optez pour une tireuse
ou à minima pour de bonnes bouteilles !

Nous travaillons principalement avec
la Brasserie du Vertige et la Brasserie Alaryk, toutes 2 en bio.





Tarifs des Vins, Bières et Bulles

Les « vins locaux »
de 8 à 20€ la bouteille



Les « vins effervescent »
de 15 à 30€ la bouteille



Les « bières bouteille »
de 8 à 12€ la bouteille



La « bière pression »
à partir de 1,60€ le verre



*Demandez
notre carte de vins
et nos fiches brasseries*

**Vous souhaitez apporter
vos propres bouteilles ?**

Aucun souci
nous n'appliquons pas
de droit de bouchon.

Nous faire confiance
pour votre sélection de boissons, c'est :

Une qualité garantie, avec des vins et bulles bio
sélectionnés localement

Des tarifs compétitifs, presque au prix producteur

Une facilité, avec des commandes gérées
et des vins livrés par nos soins.

Nos services





Nos services en extra Pour vous accompagner au mieux !



Location de mobilier



*Location de vaisselle
et tissus*



Fleurs et décorations

En plus de nos délicieux menus,
nous proposons des services complémentaires pour votre mariage.

Avec notre réseau de partenaires fiables,
nous vous aidons à créer un événement qui vous ressemble vraiment.

Grâce à notre expérience en organisation et coordination,
chaque détail sera pris en charge.

Confiez-nous vos rêves, et profitez pleinement de votre journée spéciale.

Découvrez nos réalisations et inspirations dans les pages suivantes.



Nos
services

Location de mobilier





Nos
services

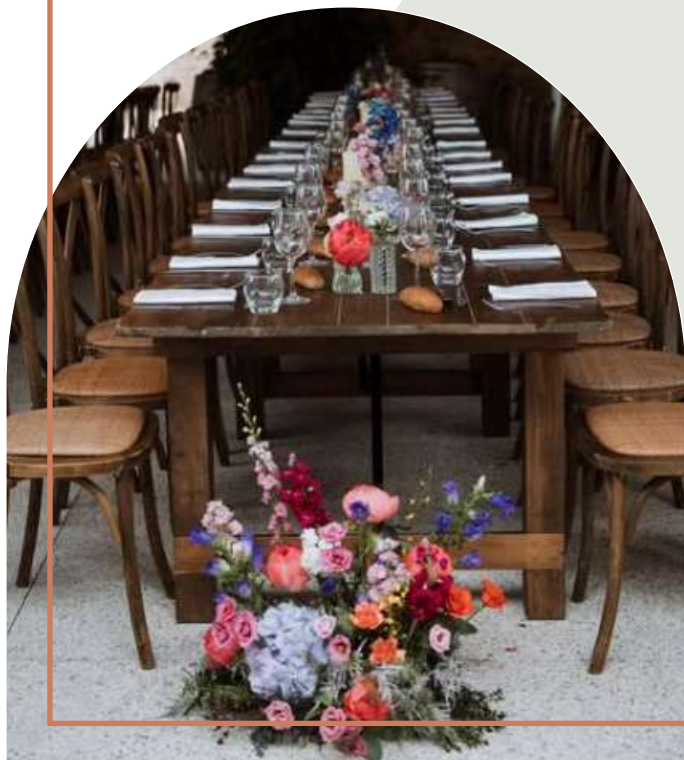
Location de vaisselle et tissus





Nos
services

Fleurs et décorations



*En
savoir...+*





En savoir
+

Nos producteurs

La cuisine de Grains d'Ici n'aurait pas de sens sans le travail appliqué et passionné de nos producteurs. Ce sont nos collaborateurs directs qui permettent les saveurs et la fraîcheur de votre buffet !



- * **Moulin de Pomairol**, farines bio sur meule de pierre
- * **Stéphane : Le Pain au Levain**, pains bio au levain
- * **Édith : Les petits pains d'Édith**, petits pains burgers bio
- * **Maison Sieurac**, pains, pâtisseries, viennoiseries
- * **Vanessa et Bruno : Les Jardins d'Olonzac**, maraîchage bio
- * **Valérie et David : Jardins de Valérie**, maraîchage et petits fruits bio
- * **Damien Onorrée**, asperges
- * **Didier Perez**, fraises, framboises et tomates
- * **Adrien : Ferme d'Empare**, œufs et poulet fermier
- * **Clément : Pisciculture des Uguettes**, truite
- * **Robert Draguis**, coquillages
- * **Anne et Heiner : Chèvrerie de Combebelle**, fromages de chèvre au lait cru
- * **Marie et Sébastien : Ferme du Rodier**, fromages de vache au lait cru bio
- * **Ferme de Lamarque** : fromages de brebis au lait cru
- * **Edoardo : Antonini&Co**, glaces et mozzarella au lait de bufflonne bio
- * **Famille Pradalier**, huiles de noix et noisettes extraites à froid
- * **Graines équitables**, farines bio, lentilles, graines
- * **Marion : Tartines & friandises**, condiments à base de plantes sauvages
- * **Eric Lasserre et David Bernard**, miel de pays
- * **Jus du Somail**, jus de fruits locaux
- * **Pierre-Marie : Le Perco, artisan torréfacteur**, café bio et équitable

Important : Les noms de nos producteurs sont mis en avant et encadrés sur tous nos buffets, accompagnés des menus. Nous mettons également à disposition nos plaquettes traiteur expliquant notre démarche ! Montrer notre engagement est essentiel pour nous !



En savoir



Nos matières premières

Nos buffets sont composés à 90% de produits bio et locaux.

Nos matières brutes utilisées au quotidien sont :

- * Farine bio, broyée sur meule de pierre
- * Huile de tournesol, colza et olive, bio et locales (bioplanète)
- * Huile de noix et noisette artisanales
- * Beurre bio
- * Sel marin non traité
- * Sucre de canne blond bio
- * Chocolat bio et équitable de qualité couverture Kaoka
- * Condiments bio (jus de citron, olives, moutarde)
- * Oeufs de plein-air de qualité bio (sans label AB)
- * Viandes et charcuteries locales et artisanales (poulet, porc et canard)
- * Truite locale et artisanale, fraîche et fumée
- * Fromages bio et locaux (pour la majorité)
- * Légumes bio et locaux (hors asperges en agriculture raisonnée)
- * Fruits bio ou locaux (agriculture raisonnée)
- * Oléagineux & graines bio
- * Aides à la pâtisserie bio (levure, agar-agar, extraits d'amande, huiles essentielles)



Les préparations non consommées

Chez Grains d'Ici, rien ne se perd !

Les préparations non consommées sont proposées en priorité à nos clients sous forme d'assiettes ou de plateaux à emporter ou sont distribuées à nos équipes ou notre entourage.

Notre cuisine est entièrement « fait-main », avec cœur et il est donc impensable pour nous que notre travail finisse à la poubelle.

Catalogue réalisé en juillet 2025

Conception graphique : Grains d'Ici

Crédits Photo de notre catalogue :

Toutes les photographies de ce catalogue ont été réalisées pendant nos prestations et lors de shooting photos (sauf mentionnées ci-dessous). Elles sont le reflet exact de notre travail.

Photographies réalisées par :

- ♦ **Audrey Bardou photographe (www.audreybardou.com)** lors du mariage de Julie et Alexandre.
- ♦ **Vanessa Madec (www.vanessamadec.com)** lors du mariage de Charlotte et Renny.
- ♦ **Clémence Dubois (www.clemenceduboisphotographie.com)** lors du mariage de Constance et Thomas et du brunch de Marion et Thibaut .
- ♦ **Cyrielle Riba (www.cyrielleribaphotographe.com)** lors d'une séance "Inspiration Mariage", du salon du mariage de Sériège, 2019, du mariage de Matthieu et Léna et du mariage de Oriane et Julien.
- ♦ **Loric Gonzalez de The french mood (www.thefrenchmood.com)** lors du mariage de Sophie et Sylvain.
- ♦ **Noémy Smecicas (noemydotsmecicasdotphotovideo.wordpress.com)** lors de l'anniversaire de mariage de Laëtitia et Terence.
- ♦ **Florent Cattelain (www.florentcattelain.com)** lors du mariage de Ewa et Boris.
- ♦ **Nicolas Eychenne, Glup production (glupproduction.com)**
- ♦ **Grains d'Ici**

Issus des sites de nos partenaires :

- ♦ **Brasserie Alarik (www.alaryk.fr/visiter-la-brasserie)**
- ♦ **Brasserie du Vertige (www.instagram.com/brasserievertige)**
- ♦ **Evénements Votre (www.evenementvotre.fr)**
- ♦ **Mameez (www.mameez.fr)**
- ♦ **Le Hangar (www.lehangarlocations.com)**
- ♦ **Claire Nuttin - June et Java (www.instagram.com/june_et_java)**

Nous remercions chaleureusement tous nos mariés de nous avoir transmis leurs photographies.



Grains d'Ici

contact@grainsdici.fr

04.68.27.68.05 / 07.48.90.61.60

www.grainsdici.fr

Notre bureau :

La Roueyre - 11 120 Bize-Minervois

Notre cuisine :

2 avenue d'Homps - 34 210 Olonzac

Siret : 80259594200045