

Restauration et petits producteurs

Le salon Essentiel est une invitation au bien-être et à l'art de vivre. Profitez du bel espace partagé entre l'art culinaire et la restauration (petite ou plus grande) et... gourmandises.



Guillaume Seguenot et son équipe vous accueilleront sur l'espace restauration durant les 3 jours. Au menu, originalité et convivialité !

Profitez du salon pour vous délester de vos bouchons en plastique, piles et ampoules. Déposez-les dans les petits containers appropriés. Vous saurez ainsi ce qu'il en advient...



Bioforez-biopastilles

Alimentation bio, fabrication tisanes à sucer aux plantes bio.

42 Saint-Just – Saint-Rambert

www.biopastilles.com

Bretzel Coffee

Traiteur-restaurateur

01 Bourg-en-Bresse

Clara Fruits Déshydratés

13 Marseille

Délices des Forêts

Jean-Luc Crozet produit lui-même sa sève de bouleau bio au jus d'argousier.

69 St Bonnet-le-Troncy
page fb «délices des forêts»

Jibiscus

Jus d'ibiscus

www.jibiscus

L'Omnicuseur Vitalité

Concepteur et distributeur

44 La Chapelle-sur-Erdre

www.omnicuseur.com

L'ustensile Durofrance

Art culinaire

93 Noisy-le-Grand

www.durofrance.com

Vous pourrez vous restaurer dès l'ouverture du salon le vendredi à partir de 12h30. Restauration le samedi soir jusqu'à 21 h.

Le Refuge

Salaison Corse

03 Bourbon l'Archambault

Le rucher des fées Léma

Miel et produits dérivés

01 Beard-Geovreissiat

Les pâtisseries d'Aïcha

Pâtisseries orientales,

thé à la menthe

71 Sénozan

Neisa Cafés

Cafés thés tisanes

01 Perrex

O Délices bretons

Crêperie

01 Nivigne et Suran

Saveurs Vanille

Vente épices, vanille,

thé rooibos et infusions

bio, compléments bio

8 St-Agnin-sur-Bion

www.saveurs-vanille.com

Aïcha nous réglera de ses pâtisseries faites maison, mais aussi de ses samoussas !



Ne pas jeter sur la voie publique