LA MIGNONNE

SUCRÉ SALÉ DANS UN CORNET

L’ANIMATION GLACÉE & GOURMANDE DE VOS ÉVÉNEMENTS



LE CONCEPT

La glace réunit tout le monde et donne le sourire !

Elle se déguste toute l’année, pas seulement en été et pas seulement en cornet.

C'est pourquoi nous proposons des **prestations** avec **gaufrier** et **vitrine à glaces** pour vos **événements professionnels** afin de déguster des **saveurs hivernales** sur des **gaufres, des cornets** ou dans une **brioche** toastée chaude**.**

Que ce soit pour **les fêtes de fin d'année,** pour **la Chandeleur** ou tout autre événement hivernal, nous nous déplaçons dans vos locaux pour **offrir une expérience gourmande et chaleureuse à vos collaborateurs.**

GLACES, GAUFRES, BRIOCHES

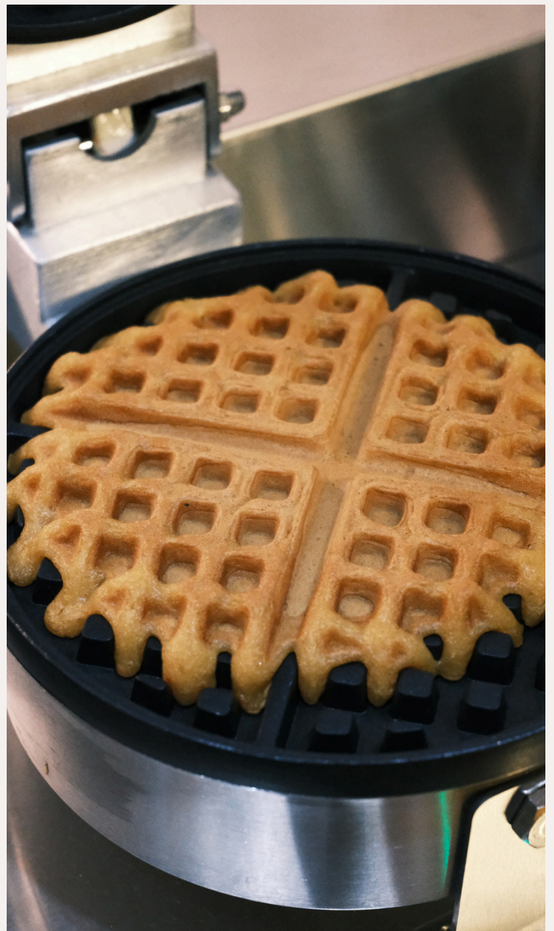
Les glaces sont **artisanales, sans arômes artificiels et sans conservateurs, le tout fabriqué à Marseille** par mon artisan, avec des fruits frais de saison et de la région.

La dégustation se fait **en pot, sur une gaufre ou dans une brioche.**

À cela, il est possible d'ajouter des toppings.

L'accent est mis sur les sorbets, à savoir des glaces sans lait, afin de proposer une offre pour les **personnes intolérantes au lactose**, celles qui sont **vegans et/ou allergiques aux fruits à coques.**







LES SAVEURS

SORBETS


FRAMBOISE


CHOCOLAT NOIR


MANGUE


GRENADE


ORANGE SANGUINE


CITRON


POIRE


MATCHA


LAIT DE COCO


CITRON GINGEMBRE


FIGUE


MANDARINE

GLACES

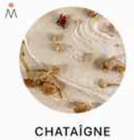

VANILLE


PISTACHE


FLEUR D'ORANGER


SESAME NOIR


YAOURT


CHATAÎGNE


NOISETTE


CACAHUÈTE

& TOPPINGS

- SÉSAME NOIR
- CACAHUÈTE
- NOIX DE COCO RÂPÉE
- PRALINÉ NOISETTE
- SPÉCULOS
- FLEUR DE SEL
- HUILE D’OLIVE DU GARLABAN - PROVENCE

LA PRESTATION







Tout au long de votre événement, nos **glaces et sorbets** sont servis en fonction du nombre de personnes prévues.

Vos salariés pourront venir **découvrir plusieurs saveurs**, en restant plus ou moins classiques ou bien en se laissant guider vers des associations plus originales.

Concernant la partie logistique, nous prévoyons d'arriver 1h avant le début de la prestation.

L'installation sur le lieu défini ensemble prend seulement quelques minutes et **la vitrine à glaces ainsi que le gaufrier nécessitent un raccordement électrique.**



À CHAQUE SAISON SA DOUCEUR

Et pourquoi ne pas prolonger la gourmandise avec des glaces artisanales servies avec **notre triporteur** cet été ?

Un séminaire, un team building, un lancement de produit, une fête pour le départ en vacances, ou célébrer la fête de la musique ?

Je serai ravie de discuter avec vous de nos **options estivales** pour vos événements à venir.

À très bientôt pour déguster de délicieuses saveurs tout au long de l'année !



ENGAGEMENT RSE

Ma contribution **aux enjeux de développement durable** est très importante pour moi.

En effet, depuis mon lancement je recherche continuellement **l'impact positif de mon entreprise.**

Mon engagement est représenté par les points suivants :

- **Mon artisan est à Marseille** et nous travaillons avec des **fruits frais de la région**
- Le transport de marchandise est **local**
- **La production est à la demande** pour ne pas gaspiller
- Tous mes contenants sont **compostables et recyclables**
- Je limite au maximum l'utilisation **de matières non recyclables et je trie mes déchets** après chaque événement



L'ÉQUIPE



JULIA



LAURIE



MÉGANE

Nous sommes une **équipe composée de 3 femmes** qui se relaient sur les prestations depuis plusieurs saisons.

À l'écoute des clients, nous sommes là pour vous **conseiller sur le choix des saveurs** ainsi que pour faire découvrir à vos collaborateurs les meilleurs associations.

La fondatrice de La Mignonne, Julia Falzon, est **à votre écoute** pour choisir ensemble le meilleur créneau pour la prestation, celui qui correspondra le mieux à votre événement.

Vous pouvez nous contacter via le formulaire sur le site internet, par email ou par téléphone.







CONTACT

06 32 87 74 38

commercial@lamignonnemarseille.com

https://www.lamignonnemarseille.com/