

Markotte zero waste : ça m'botte

UNE PHILOSOPHIE

« FOOD SECOND LIFE »

En France chaque année, nous gaspillons 60 millions de tonnes de denrées alimentaires. Chez Markotte nous avons décidé d'agir et de donner une seconde vie à tous les produits « moches » et « abîmés ». Nous récupérons chaque semaine des centaines de kilos de matière première que nous sublimons pour le plaisir de vos papilles.

UN PARTENARIAT ENGAGÉ

En mars 2019, nous avons signé le premier partenariat alimentaire « zéro déchet » avec l'enseigne bio La Vie Claire. Nous avons créé un modèle de sourcing et de transformation unique où le bon sens culinaire reprend ses droits et où la chasse au gaspillage est une priorité.

Les produits sauvés sont rapatriés en vélo pour des tournées de récup' zéro carbone évidemment !

Plus d'information sur notre partenariat.

UNE CARTE « ZERO WASTE »

Nous travaillons les produits dans leur intégralité et bien évidemment selon les saisons et le marché... notre carte évolue chaque jour, chaque semaine en fonction de l'humeur des Markotteurs et de la tournée de « récupération » .

Nous travaillons également un sourcing traditionnel en circuits courts, français et bio à 80%.

Pour les entreprises citoyennes

Markotte Event : l'expérience sur demande

Plateaux repas et catering en livraison

Événements « zero waste »: cocktails, ateliers culinaires, festivals, press day,

shooting, meetings...

Nous accompagnons les entreprises éco-responsables qui souhaitent secouer leurs habitudes alimentaires et proposer à leurs collaborateurs ou clients un repas différent, aussi bon qu'engagé, aussi beau qu'équilibré.

Le restaurant Markotte à St Ouen est privatisable le midi, le soir et le week-end sur demande

Nous sommes partants, un devis svp!

Réservations et commandes

Pour connaître le menu du jour,
ou réserver dans notre restaurant

contact@markotte.com

06 59 37 37 46

Pour toutes demandes professionnelles et évènementielles

commandes@markotte.com

06 44 35 12 83
