

Green et Local - Traiteur

Département Tarn



Crédit photo : Saison, territoire et fermentation (Julie Vandal)



Traiteur écoresponsable et créatif proposant repas, buffets et cocktails à base de produits locaux, bio et de saison. Cuisine faite maison, adaptée à vos événements privés ou pro dans une démarche durable et conviviale.

Infos pratiques

Categorie : Restaurants

Description

Traiteur écoresponsable et créatif proposant repas, buffets et cocktails à base de produits locaux, bio et de saison. Cuisine faite maison, adaptée à vos événements privés ou pro dans une démarche durable et conviviale.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les jours.

Tarifs:

Menu enfant : à partir de 16 € (entrée, plat et dessert, sirop cru de pommes. Le tout fait maison avec des produits frais et de saison)

Menu groupe : à partir de 22 € (Formule végétale. Option avec poisson ou viande
Menus adaptés aux saisons et aux besoins)

Menu du jour : à partir de 25 € (Formule végétale. Option avec poisson ou viande
Menus adaptés aux saisons et aux besoins)

Petit déjeuner : à partir de 8 € (locaux, de saison et 100 % faits maison.).

Modes de paiement:

Espèces, Virement

Services:

Réservation de prestations, Restauration, Traiteur

Fiche mise à jour par Office de tourisme Vallée du Tarn & Monts de l'Albigeois le 25/02/2026

Contact

38 hameau d'energues

81350 Andouque

Tél. 06 29 14 17 69

bonjour@greenetlocal.com

<https://www.greenetlocal.com/>