



Date limite :

Jeudi 15
Mai
2025

EPICERIE RESTAURANT EXCLUSIVEMENT SANS GLUTEN

Objectif création d'entreprise : Dans les Pyrénées-Orientales Mon projet est de créer une EpiResto (50% épicerie 6j/7- 50% restaurant 30 couverts - 5j/7). EXCLUSIVEMENT SANS GLUTEN. Après des années de carrière professionnelle dans le secteur de la restauration et une obligation pour moi, cela fait presque un an, de convertir mon régime alimentaire en sans gluten. Je souhaite concilier les deux et créer ce qui ne l'a jamais été. Un espace ouvert aux régimes normaux comme aux sans gluten. D'origine andalouse, je me suis inspirée de l'approche qu'ont les espagnols face au gluten. Très démocratisé chez eux. On y trouve les produits nécessaires pour avoir une alimentation totalement normale même sans gluten. Côté magasin vous trouverez : Tout sera Sans Gluten ? Produits frais (viande, charcuterie, fromage, yaourt, râpés, crème, sauce...) ? Farines (Riz, Patates douces, Sarrasin, Châtaigne, Maïs...), maïzena ? Condiment, épices, bouillons ? Pâtes, Riz, Lasagnes, Polenta, Semoule, Chapelure... ? Biscuits sucrés, salés... ? Gâteau Petit déjeuner... ? Tartines, biscottes, Cracotte, pain de mie ? Chocolat, sucreries, gourmandises ? Légumes frais producteurs locaux Côté cuisine, je souhaite proposer une alternative à la perception qu'à le monde du Sans Gluten. Mais aussi... ? Traiteur événementiel ? Gâteau anniversaire sur commande ? BOX SÉMINAIRE - REUNION (plusieurs boîtes de bouchées sucrées et salées) ? Cours Comment utiliser

PARTICIPEZ À LA CAGNOTTE :

<https://www.onparticipe.fr/c/PROJET%20VANILLE>



Scannez-moi !



Cette cagnotte vous est proposée par :

Vanessa Ortuno