

NOTRE GAMME RÉCEPTION - MARIAGE 2021 / 2022



46 Grande-Rue - 38160 Saint-Marcellin - 04 76 38 11 26
traiteur.mathieubuisson@gmail.com

www.buisson-traiteur.fr





Mathieu Buisson

Buisson Traiteur, c'est avant tout l'amour du travail bien fait et le plaisir des papilles.

Parce qu'une bonne table, associée à une alimentation saine et équilibrée, est indispensable à notre bien-être, Mathieu Buisson et son équipe prépare, pour vous, de délicieuses recettes à découvrir en boutique à Saint-Marcellin, entre Valence et Grenoble..

La passion d'un métier :

Né dans la région de Blois et fier des spécialités de sa région, Mathieu Buisson passe son BEP puis son Bac Pro Cuisine au Lycée Hôtelier de Blois.

Il fait ensuite son expérience au pays de Galle et dans divers restaurants de la région lyonnaise.

Perfectionniste, il excelle dans l'élaboration de menus ou buffets originaux pour les réceptions.

Aujourd'hui, Mathieu Buisson se passionne toujours autant pour son métier de charcutier-traiteur et pour la création culinaire. Il concocte de délicieuses recettes à partir de produits de qualité, pour régaler vos papilles.

Soucieux de préserver l'environnement et de répondre aux goûts de chacun, il vous propose également des buffets « verts » et éco-responsables, aussi bien dans l'élaboration des recettes que dans leurs accessoires de présentation.

Le talent d'un homme de l'art

Le savoir faire traditionnel, associé à une créativité permanente, sont les deux atouts de Mathieu Buisson et de son équipe professionnelle.

*Véritable artisan créateur,
toujours en quête d'innovation,
il vous offre au quotidien une richesse de produits et
de recettes digne des grands chefs !*

Sommaire

Cocktail dînatoire	P 2
Nos vins d'honneur à la carte	P 3
Nos animations	P 4-5
Nos menus	P 6-9
Menu « Délice » végétarien	
Menu « Saveur »	
Menu « Plaisir »	
Menu « Prestige »	
Nos buffets	P10-13
Buffet froid	
Buffet chaud	
Buffet froid avec plat chaud	
Buffet de fromages	
Menu « enfant »	P13
Le brunch	P14
Nos desserts	P15
Nos buffets de mignardises	
Nos gâteaux	
Fontaine à champagne	
Mariage et réception basse saison	P16
Politique de notre entreprise – nos engagements	
Conditions générales de vente	P17

Cocktail dînatoire

24€/personne

10 pièces salées et 4 pièces sucrées

Sucette de foie gras et poudre de pain d'épices

Verrine d'asperges

Bruschetta à la roquette, jambon de Parme, et tomate confite

Mini navette au saumon fumé, crème de raifort et salade de jeunes pousses

Mousse de carottes et pop corn au cumin

Ceviche de rouget à l'avocat et citron vert

Rillettes de la mer

Ratatouille froide et balsamique

Chiffonnade de charcuterie maison et italienne

Assortiment de fromages

Bouchée banane-choco (2 pièces/personne)

Verrine de fruits exotiques et chiboust passion

Tarte fine au citron et brisures de meringue au charbon végétal

Les contenants sont fournis et récupérés après la prestation

Toutes nos propositions sont modifiables et personnalisables

Vin d'honneur à la carte

(pièces au choix)

Choisissez vous-même les pièces de votre buffet apéritif et composez le, à votre image, à vos goûts et votre budget....

1.20€/pièce

Gougère savoyarde (jambon de Savoie et abondance)
Panacotta crémeuse au potiron et brisure de marron
Wrap poulet-curry et lait de coco
Rillettes de la mer
Finger de gaspacho Andalou et chapelure d'olives noires
Maquereau barbecue, compotée de chou rouge
Mini fish burger
Ratatouille froide et balsamique

1.50€/pièce

Cromesquis au foie gras
Club sandwich au jambon et fromage frais
Mini nem d'escargots en habit vert
Bruschetta aux légumes grillés et concassé de tomates
Gaspacho melon-pastèque
Mini cheese burger et tomates confites

1.80€/pièce

Mini burger aux saveurs asiatiques
Duo de faisselle façon canut et mousse de betterave
Mini navette au saumon fumé
Bruschetta à la roquette, jambon de parme et tomates confites
Taboulé de chou-fleur
Ceviche de rouget à l'avocat et citron vert
Tartare de bœuf coupé au couteau, au sésame et wasabi
Velouté glacé de poivrons et mousse de feta
Mini burger au foie gras
Mousse de carottes et pop corn au cumin

2.10€/pièce

Sucette de foie gras et chapelure de pain d'épices
Crème brûlée au foie gras et porto
Gravlax de truite à la betterave et aneth
Crème brûlée au poivrons rouges
Verrine d'asperges en deux façons (en velouté et en tagliatelles)

Nous vous conseillons 8 pièces minimum par personne - Les contenants sont fournis.
Mathieu Buisson traiteur, c'est aussi un traiteur engagé dans une démarche environnementale.
Vous bénéficiez, grâce à son engagement, d'un cocktail 100% éco responsable.

Contenants bio dégradables et/ou recyclables et/ou lavables
0% de déchets – 0% de pollution

Animation sans service

*Des animations sans besoin de service
qui vous permettent de personnaliser
votre vin d'honneur, apporter couleurs,
saveurs et convivialité*

Bar à légumes :

Assortiment de légumes croquants accompagnés de leurs
sauces (mayonnaise, cervelle des canuts, sauce cocktail)

6€/personne

Bar à tartinade :

Tartinade de chèvre et radis, tapenade d'olives vertes et noires,
tartinade betteraves-sésame, houmous et caviar d'aubergines

6€/personne

Les contenants sont fournis- tarif livraison simple – service non inclus

Animation avec service

*Et pour animer votre réception, créer de la convivialité
avec nos animations uniques et aux saveurs exceptionnelles....*

Succès assuré....

Atelier à 4€/personne

Plancha terre :

poêlée de bœuf
et volaille aux herbes

Ou

Brochette de viande à la plancha :

3 pièces par personne :

Bœuf au paprika, volaille au curry
Veau à la sarriette

Ou

Animation siphon :

deux au choix entre :

Espuma d'avocat
sur son lit de saumon mariné à l'aneth
et piment d'espelette

Ou

Espuma au lard,
velouté de champignons
et poudre de cèpes

Ou

Espuma au brillat savarin
velouté de chou-fleur
et éclats de noix

Atelier à 6€/personne

Animation découpe :

Jambon de parme taillé devant vos invités,
accompagné de son duo de pains
et beurre doux

Ou

Découpe campagnarde :

Assortiment de pâtés, terrines
et pain à la découpe

Ou

Atelier paninis :

2 pièces par personne au chorizo et chèvre,
préparés et cuits à la demande

Ou

Plancha de la mer :

2 pièces par personne,
gambas et saint jacques aux tomates confites,
cuites et dressées au buffet

Ou

Poêlée d'asperges :

Au choix entre la fricassée d'asperges vertes,
sauce mousseline à la ciboulette
et les asperges meunières,
huile de chorizo et copeaux de parmesan

Atelier à 8€/personne

Foie gras nature :

1 pièce par personne
Accompagnement au choix
parmi 3 chutney différents :
oignon, mangue et figue-épices
Pain et pain d'épices maison

Ou

Foie gras chaud :

1 pièce par personne,
cuisson devant vos convives

Ou

Ecailler :

2 huîtres par personne
et crevettes préparées
par nos soins devant vous

*(Présence obligatoire derrière le stand de personnel
pour le bon déroulement des animations
service non inclus dans le tarif proposé
contenants fournis)*



Menu Délice

20.60€/personne

Samossas végétariens, accompagnés de sa sauce fromage-ciboulette, salade de légumes croquants

Ou

Tartare de tomates et basilic, mousse de chèvre, piment d'espelette et pesto

Ou

Tarte fine au caviar d'aubergines, pickles, déclinaison de légumes en cru-cuit et coulis de poivrons

Pressé de pommes de terre, tomates grappe rôties au thym, maïs grillé et pop corn au paprika

Ou

Courgette ronde farcie aux légumes du soleil, purée de petits pois et poêlée de légumes verts

Ou

Palet de polenta, légumes grillés et quinoa en deux textures

Possibilité de supplément de fromages

(ex : Saint Marcellin, Comté, Bleu de Sassenage)

A l'assiette : 3€ par personne

ou

Au buffet :

5.50€ par personne

(Exemple sur notre brochure P13)

Menu Saveur

24.60€/personne

Encornets farcis à la provençale et coulis de piquillos

Ou

Ballotine de foie gras, pain d'épices maison et son mesclun

Ou

Nems d'effiloché de canard et foie gras, choux en différentes texture et pickles de légumes

.....

Ballotine de volaille, cœur de champignons accompagné de sa mousseline de légumes anciens et légumes glacés

Ou

Pavé de merlu du Cap, beurre blanc de carottes, courgette ronde farcie et carottes fanes rôties

Ou

Cuisse de canard confite, jus court, purée de pommes de terre douces et petits pois à la française

Possibilité de supplément de fromages

(ex : Saint Marcellin, Comté, Bleu de Sassenage)

A l'assiette : 3€ par personne

Contenants et couverts de service fournis - récupérer après la prestation par nos soins

Couverts et verrerie non inclus

Service non inclus

Menu Plaisir

27.50€/personne

Tartare de saumon , zeste de citron et son mesclun

Ou

Carpaccio de Saint Jacques et betteraves, crème soufflée au citron

Ou

Salade façon Périgourdine (Foie gras, magret fumé, gésiers)

Grenadin de veau, jus au romarin, flan de carottes et poêlée de légumes verts

Ou

Dos de cabillaud, viennoise aux herbes et déclinaison autour du chou

Ou

Suprême de pintade sauce morilles, gratin dauphinois et méli-mélo de légumes

Possibilité de supplément de fromages

(ex : Saint Marcellin, Comté, Bleu de Sassenage)

A l'assiette : 3€ par personne

Menu Prestige

52.30€/personne

Trio de mise en bouche

(Gaspacho Andalou, mini courgette et légumes du soleil,
mousse de foie gras et toast de pain d'épices)

.....

Demi queue de langouste, espuma citron-aneth et son mesclun

Ou

Miroir de foie gras et poires

Ou

Aumônière de Saint Jacques et crevettes à la fondue de poireaux

.....

Tournedos de filet de bœuf, mousseline de céleri
et pressé de pommes de terre, jus court au thym frais

Ou

Filet de canette, jus au foin, poêlée gourmande de crosnes, carottes fanes rôties

Ou

Lotte à l'américaine, pommes Anna et tomates cerise confites

Plateau de fromages affinés

Contenants et couverts de service fournis - récupérer après la prestation par nos soins

Couverts et verrerie non inclus

Service non inclus

Buffet Froid

19.90€/personne

Cake aux olives et jambon

Piémontaise

Salade de lentilles assaisonnée aux produits de saison

Rémoulade de panais aux noisettes (peut être remplacé par du céleri selon la saison)

Tagliatelles fraîches, noix et pesto

Gravlax de saumon, condiment aneth-coco

Rôti de porc

Aiguillettes de volaille au curry et lait de coco

Plateaux de charcuterie maison et italienne

Filet de rouget sauce vierge

Possibilité de supplément de fromages

(ex : Saint Marcellin, Comté, Bleu de Sassenage)

A l'assiette : 3€ par personne

**Nous vous conseillons de compter ½ part
pour les enfants de moins de 12 ans (9.90€/enfant)**

Contenants et couverts de service fournis - récupérés après la prestation par nos soins

Buffet Chaud

27.90€/personne

Tartelette au haddock fumé

Salade opéra (céleri branche, jambon blanc, comté, vinaigre de framboises et moutarde à l'ancienne)

Salade fraîcheur jambon et mangue

Salade bretonne (chou, jambon, fromage)

Tagliatelles fraîches, tomate-basilic

Gravlax de saumon à la betterave et aneth

Dos de cabillaud, légumes du soleil comme une ratatouille et sauce vierge

Blanc de volaille à la crème et champignons

Plateaux de charcuterie maison et italienne

Possibilité de supplément de fromages

(ex : Saint Marcellin, Comté, Bleu de Sassenage)

A l'assiette : 3€ par personne

Buffet

Froid avec plat chaud

29,50€/personne

Salade fraîcheur jambon-mangue

Gravlax de saumon à la betterave et aneth

Tartelette aux légumes marinés

Pâté croûte façon richelieu

1 atelier au choix :

Plancha de saint Jacques au lard

Ou

Bar à tomates et mozzarella revisitée

Ou

Bar à soupes

Ballotine de volaille et son jus corsé, purée de patates douces et aubergines estivales

Ou

Dos de cabillaud beurre blanc de carottes, pommes grenailles rôties et tomates provençales

Possibilité de supplément de fromages

(ex : Saint Marcellin, Comté, Bleu de Sassenage)

A l'assiette : 3€ par personne

Buffet de Fromages



5.50€/personne

Comté au lait cru AOP 12 mois d'affinage

Bleu d'Auvergne au lait cru AOP

Brie de Meaux au lait cru AOP

Sainte Maure de Touraine AOP

Faisselle, à raison de ½ par personne accompagnée de coulis de fruits rouges, crème ou sucre

Raisin (en saison) et salade

Nos Menus Enfants

8€/personne

Aiguillette de blanc de volaille à la crème

Et gratin de pommes de terre

.....

Mousse au chocolat du Chef





Le Brunch

18€/personne

3 mini viennoiseries/personne

Œufs brouillés

Assortiment de confitures et beurre

Plateaux de charcuterie (charcuterie maison et Italienne)

Salade fraîcheur jambon-mangue

Coleslaw

Saumon gravlax à la façon du Chef

Rosbeef

Rôti de porc

Plateau de fromages

Café ou thé

Jus de fruits

Eau plate et gazeuse

Pain compris

Nos Desserts

BUFFETS DE DESSERTS « MIGNARDISES »

1.40 €/pièce



Verrine fruits exotiques et chibouste passion

Mini tartelette citron et brisures de meringue

Sucette chocolat/vanille x 2

Bouchée banane-choco

Mousse de fraises et brisures de pistaches

Cappuccino glacé, fruits rouges-verveine

Verrine chocolat blanc, coulis d'oranges

Panacotta coco-citron vert

Mille feuilles praliné

Soupe froide d'abricots

FONTAINE A CHAMPAGNE

Au tarif de 30 €

Montage par nos soins

Animation « Fontaine Magique »

sur la musique de votre choix

Flûtes, alcools & service non inclus – en supplément

GÂTEAU EN FOLIE

(Tarif sur demande

Tous nos gâteaux sont personnalisables)

Bavaroise aux fruits

Ou

Choco-speculoos

Ou

Tout choco

Ou

Pâte à sucre (sur 1 ou plusieurs étages)

Ou

Nude cake



Pour vos mariages et réceptions en basse saison, nous adaptons aussi votre menu

Parce que les saisons rythment nos assiettes, nous adaptons nos menus tout au long de l'année afin que vous puissiez bénéficier des saveurs culinaires de nos plats. Nous garantissons l'excellence des goûts de nos produits rigoureusement sélectionnés pour toutes vos réceptions.

Leader dans le domaine de la cuisine traditionnelle haut de gamme sur toute la région sud Grésivaudan, nous vous offrons un service traiteur de qualité, innovant et créatif, entièrement élaborée dans nos laboratoires par des professionnels diplômés et expérimentés. Nous proposons également la meilleure charcuterie de la région (*produits fabriqués maison*) et de la charcuterie Italienne de grande qualité sélectionnée avec notre partenaire depuis plus de 15 ans.

Nous nous entourons des meilleurs, pour créer le meilleur.

Plateaux charcuterie pour vos apéritifs et vos buffets, raclette ...disponible sur commande ou en boutique.

Notre politique d'entreprise...

Parce que la pérennité de notre relation clientèle est essentielle, nous favorisons au quotidien l'écoute et votre satisfaction, c'est la raison pour laquelle nous élaborons nos réceptions :

Sur mesure

A vos envies

Grâce à des produits de qualité

Avec Le meilleur rapport qualité prix

Buisson Traiteur assure l'intégralité de ses fabrications, services et accompagnement par une équipe professionnelle et diplômée afin de vous garantir la qualité optimale.

Nous réalisons votre projet de A à Z :

La simulation : Particulier ou professionnel, nous réalisons votre projet chiffré, et obtenez un descriptif technique complet sans engagement.

Le conseil et l'accompagnement : Notre service commercial dédié répond à toutes vos questions techniques, financières et organisationnelles, et analyse vos besoins pour comprendre ce qui est important pour vous et adapte parfaitement sa simulation à votre projet. Suite à la proposition, il reste à votre disposition et vous accompagne pour s'assurer du bon déroulement de votre projet et de votre entière satisfaction.

Votre projet et notre engagement : Votre projet est réalisé avec professionnalisme et bienveillance. Nous sommes intransigeants sur la qualité de nos produits, sur notre service, nos échanges, et veillons à votre bien être.

Notre principal objectif, vous donner une complète satisfaction.

- 15 ans d'expérience
- 99 % de satisfaction client
- 300 réceptions réalisées
- Plus de 800 réceptions aux particuliers et entreprises honorées

Conditions générales de vente - Traiteur vente aux particuliers

Les conditions générales de vente présentes s'appliquent à la SARL Mathieu Buisson, 46 Grande rue - 38160 Saint Marcellin. Les présentes conditions générales de vente concernent la vente des produits accessibles sur notre site internet www.buisson-traiteur.fr, dans la rubrique « mariages et réceptions » tel que événementiel, mariages. Toute commande suppose l'acceptation formelle par le client des présentes conditions générales de vente.

GÉNÉRALITÉS :

Mathieu Buisson établit un devis à la demande du client pour une manifestation dont la date, le lieu et le nombre de participants sont précisés. Ces devis sont à la fois détaillés et personnalisés. La relation contractuelle se crée lorsque le client donne son acceptation par écrit d'un devis initial et du bon de commande signés avec mention « bon pour accord » accompagnés d'un chèque d'acompte de 50% du montant du devis signé. Cette acceptation suppose également l'acceptation formelle par le client des présentes conditions générales de vente. Mathieu Buisson désengage totalement sa responsabilité en ce qui concerne les éventuelles prestations facturées directement au client par d'autres fournisseurs (notamment la location de salle ou de matériel) qui restent sous l'entière responsabilité du client. Également, si le client fournit lui-même une quelconque nourriture, boisson, ou personnel de service. 10 jours avant la date de la réception, le client réglera la totalité du montant de sa réception et qui aura transmis le nombre définitif de convives quelques jours plus tôt pour finaliser ce devis. Conformément aux textes communautaires, le traiteur est tenu, à l'issue de chaque manifestation, de détruire tous les produits alimentaires présentés aux convives ou réchauffés. Le client ne peut les conserver du fait des risques encourus en cas de consommation de produits alimentaires, alors que la chaîne du froid a été rompue. Si vous êtes contre cette réglementation, vous devrez le mentionner à la signature des CGV et nous nous déchargerons de toute responsabilité.

Une dégustation choisie est prévue pour deux personnes gratuitement après réservation dans le cadre d'un mariage ou déduite après réservation sur la facture de votre réception..

DÉLAI DE COMMANDE :

Les cocktails, buffets, repas de réception doivent être commandés et validés au plus tard quinze jours avant la date de votre réception (jours ouvrés).

Toute commande doit être validée puis confirmée par le client. Mathieu Buisson s'engage à fournir, par courrier électronique, une confirmation de la commande enregistrée qui devra être validée par le client dès réception de celle-ci.

MODIFICATION DU NOMBRE DE PARTICIPANTS :

Dans la limite de plus ou moins 10%, une modification du nombre de participants pourra être prise en compte dans un délai de 72H à l'avance.

VALIDITÉ DES TARIFS :

Les devis sont établis sur la base des tarifs en euros et HT à la date de leur établissement. Pour une manifestation devant se dérouler plus de six mois plus tard, Mathieu Buisson se réserve le droit d'ajuster le devis initial en fonction de l'évolution des tarifs des matières premières et personnel.

Nos prix s'entendent hors : Tables, chaises et structure de buffet - nappages et serviettes – décoration florale et décoration buffet – redevance susceptible d'être demandée par le lieu de réception – complément de vaisselle et de matériel, verrerie, livraison ou frais de déplacement.

VACATION SERVICE :

Sur devis

CONDITIONS VALABLES POUR TOUS LES CLIENTS :

MODALITÉS DE PAIEMENT :

Tout paiement est à régler à réception de la facture (hors traiteur à domicile, à la livraison). Aucun escompte ne pourra être consenti. Toute somme non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard au taux égal à une fois et demi le taux d'intérêt légal, auxquelles s'ajoutera des frais inhérents à ce retard. En cas de retard de paiement, Buisson Traiteur suspendra toutes les commandes en cours sans préjudice de toute autre voie d'action.

FORCES MAJEURES :

Tout retard, voire annulation pure et simple, résultant de faits extérieurs indépendants de la volonté de Mathieu Buisson, tels que, et non limitativement, guerre, émeute, manifestation, grève, conditions climatiques exceptionnelles, pandémie, sinistre affectant les laboratoires de la société, impossibilité d'approvisionnement, décès, invalidité, maladie grave, accident, etc...ne pourra être retenu contre Mathieu Buisson.

DROIT DE RÉTRACTATION :

Le client a la possibilité de se rétracter jusqu'à 6 mois avant la date de la réception. Passé ce délai, Mathieu Buisson traiteur facturera au client une indemnité forfaitaire, égale à 50% du montant du devis accepté par le client.

LITIGES :

A défaut de règlement à l'amiable, tout litige sera de la seule compétence des Tribunaux de Grenoble, dont dépend le siège social de Mathieu Buisson.

INFORMATIONS RELATIVES À L'ALCOOL - DÉLAI DE CONSOMMATION

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.

PROTECTION DES MINEURS :

Conformément aux dispositions de l'article L. 3342-1 du Code de la santé publique, la vente d'alcool à des mineurs de moins de dix huit ans est interdite. Buisson traiteur décline toute responsabilité pour toute commande passée par un mineur et ne saurait être responsable du service de boissons alcoolisées lors de manifestations à des mineurs sous la responsabilité de leurs parents.

Conformément aux textes communautaires, le traiteur est tenu, à l'issue de chaque manifestation, de détruire tous les produits alimentaires présentés aux convives ou réchauffés.

Le client ne peut les conserver du fait des risques encourus en cas de consommation de produits alimentaires, alors que la chaîne du froid a été rompue.

INFORMATIQUE ET LIBERTÉS

La protection des données personnelles est encadrée par la loi du 6 janvier 1978 dite « Informatique et libertés ». Nous vous informons que la collecte des informations dont la saisie est obligatoire dans le formulaire de contact est nécessaire au traitement de votre demande. La loi du 20 juin 2018 relative à la protection des données personnelles a modifié la loi « Informatique et Libertés » pour l'adapter aux dispositions du règlement général sur la protection des données (RGPD), applicable partout en Europe depuis le 25 mai 2018.

Les informations collectées sont destinées uniquement à l'usage de Mathieu Buisson.

Le client dispose d'un droit d'accès et de rectification aux informations le concernant et de suppression des données qui vous concernent.

Vous pouvez l'exercer en écrivant aux adresses suivantes :

BUISSON CHARCUTERIE TRAITEUR 46 Grande rue - 38 160 Saint Marcellin ou en passant par le formulaire de contact de notre site www.buissontraiteur.fr

Je reconnais avoir pris connaissance et approuver les conditions de vente de Mathieu Buisson traiteur.

Fait à _____ le _____

(Le signataire fera précéder sa signature de la mention manuscrite « lu et approuvé » nom et prénom)

Signature :



BUISSON TRAITEUR POUR TOUS VOS ÉVÈNEMENTS

Mariage, séminaire et réception entreprise, baptême, anniversaire, portage de repas....

Nous contacter

à la boutique

46 , Grande rue 38160 SAINT MARCELLIN - **04 76 38 11 26**

par mail

traiteur.mathieubuisson@gmail.com

par téléphone

Mathieu Buisson - Dirigeant : 06 59 98 53 23

Christelle Albanet - Service commercial : 06 51 49 63 76

Retrouvez nous sur :

www.buisson-traiteur.fr



Photos non contractuelles - Droits photos: freepiks - Impression: Ballouhey imprimeur Saint Marcellin

Edition: juillet 2021 - Ne pas jeter sur la voie publique

SARL Buisson Mathieu 46 grande rue 38160 Saint Marcellin au capital de 31000€ - RCS de Grenoble - SIREN 889008108

Décret d'application et arrêté de la loi relative à la politique de la santé publique du 9 Août 2004

les informations à caractère sanitaire prévues à l'article R. 2133-1 sont :

"Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour"

"Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière"

"Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé"

"Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas"

www.mangerbouger.fr