



Route de forges 77930 Chailly en Bière  
Tel. +33 (0)1 60 69 29 54  
Fax. +33 (0)1 64 14 90 98  
earl.beausse.marc@wanadoo.fr

M.I.N Rungis (Bâtiment E1F)  
Tel. +33 (0)6 89 93 19 80

[www.beausse.com](http://www.beausse.com)

REACOM www.reacom.fr - Marque déposée, ne pas reproduire.



## BEAUSSE, DES SERVICES À LA CARTE POUR LES RESTAURANTS ET DÉTAILLANTS

### DES PRODUITS DE QUALITÉ.

La famille Beausse, depuis plusieurs générations défie le temps et l'urbanisation en proposant des produits, cultivés en pleine terre de Chailly-en-Bière et à Barbizon en bordure de la forêt de Fontainebleau, en plein coeur du parc régional du Gâtinais.

Certains acheteurs viennent aux aurores examiner les produits et passer leurs commandes. Sonia présente sur le Carreau, téléphone alors à Julien qui se trouve sur l'exploitation à Chailly en Bière.

Ils procèdent immédiatement à une nouvelle coupe en fonction de cette commande. Celle-ci sera livrée avant midi. Un plus, apprécié par les restaurateurs qui sont assurés de servir des produits de grande tenue.

Grâce à notre proximité (40km de Paris), nous assurons la livraison de la coupe du jour. Nous utilisons uniquement des engrais verts et des engrais organiques.

**Quelle que soit la saison, le maître mot est la fraîcheur !**

Ici, ce sont des hommes et des femmes qui dans des conditions difficiles garnissent nos tables de produits frais aux noms qui éveillent les papilles :

Vous trouverez certainement votre bonheur parmi nos jeunes pousses de salades :

*Mesclun et Mini mesclun*

*Mélange oriental*

*Arroche rouge*

*Salsola*

*Cresson de jardin*

*Pourpier sauvage*

*Mâche rouge*

*Pousse d'épinards et épinards adultes 5kg*

*Pousses de blettes rouges*

*Pousses de cresson de terre*

*Roquette sauvage*

*Jeunes pousses de salade mélangée*

*Pousse de betterave*

*Pousse de blette*

*Pousse de blette jaune*

*Moutarde frisée rouge*

*Pousse de moutarde*

*Mizuna et Mizuna rouge*

Et nos fines herbes:

*Persil plat*

*Coriandre*

*Cerfeuil*

*Aneth*

*Menthe*

*Basilic racine*

## MODERNITÉ



ICI, ON REVDIQUE LA QUALITÉ, D'AUTANT PLUS INTÉRESSANTE QU'ELLE DEVIENT RARE.

La culture se fait en plein champ pour assurer le goût et une plus grande résistance des produits.

Assolements avec des cultures de céréales



ICI, ON À GARDÉ LE GESTE ANCESTRAL ENRICHÉ PAR LES TECHNIQUES LES PLUS MODERNES.

Analyses régulières de la terre, semis hebdomadaires afin d'assurer une qualité constante dans la gamme de produits, matériel performant sans cesse renouvelé, hydrocooling, mélangeur, emballage, traçabilité, respect de la chaîne du froid. Tout est mis en place pour conserver l'intégrité de la fraîcheur des produits.



ICI, ON ASSURE, AU RYTHME DES SAISONS, UNE FRAICHEUR À NULLE AUTRE PAREILLE.

Il faut moins de 24 heures entre la récolte d'un produit et son arrivée chez le détaillant ou le restaurateur.

