Nos engagements sur chaque événement.

Le Börek prépare des börek turcs étalés à la main et dorés à la minute, sous les yeux du public. Sur chaque stand, nous appliquons les engagements suivants.

Emballages biodégradables et compostables

Cornets, sachets et boîtes à emporter en carton et papier kraft, biodégradables, compostables et recyclables.

Aucun plastique à usage unique

Pas de couverts : le börek se mange à la main, avec une serviette en papier. Planches de service en bois, réutilisées d'un événement à l'autre.

Cuisson 100 % électrique

Plancha électrique, aucune bouteille de gaz sur le stand : pas de combustion ni de fumée de gaz, installation possible en hall couvert.

Tri des déchets

Les déchets sont triés sur le stand et déposés selon les consignes de l'organisateur.

Zéro gaspillage alimentaire

Les stocks non utilisés repartent au laboratoire sous chaîne du froid et sont réutilisés sur nos marchés, dans le respect des dates limites.

Fait maison, fournisseurs locaux

Pâtons et garnitures faits maison dans notre laboratoire. Achats auprès de fournisseurs locaux. Une carte pour moitié végétarienne, avec une formule 100 % végétarienne possible.

Sur demande : nous complétons votre questionnaire développement durable et nous adaptons à votre cahier des charges (vaisselle réutilisable, consigne, prix plafond, menu végétarien).

Julien Samal
Le Börek · 07 69 33 10 40
evenements.borekandco.fr

Le 25 novembre 2026