

En route pour le tour de France de l'apéritif gourmand de nos régions !

Pour tous les amoureux des instants gourmands, des voyages et des produits de terroirs authentiques, Sylvie Nguyen lance Cave & Buffet, une boutique en ligne de coffrets apéritifs régionaux.



Cave & Buffet, des coffrets malins pour des apéritifs conviviaux, originaux et de terroir

L'apéritif, c'est sacré... ment bon !

En amoureux, en famille, entre amis, entre collègues, etc., l'apéritif est une véritable tradition. Selon une étude Gira Foodservice, 90% des Français prennent un apéritif au moins une fois par semaine et l'associent à un moment de détente (45,1%), de plaisir (35,5%) et de partage (31,1%).

Parue en juin 2013, l'étude l'Ifop « les Français et l'apéritif » révèle quant à elle que l'apéritif transcende toutes les générations et toutes les catégories socioprofessionnelles et apparaît également comme l'occasion de se faire plaisir en mangeant un peu. Pour 96% des Français, l'apéritif ne se résume pas aux boissons. C'est aussi « le plaisir de grignoter » des biscuits, des toasts, des petites spécialités salées, etc. 86% des personnes interrogées font d'ailleurs attention à manger des produits sains à l'apéritif.



Le meilleur des terroirs régionaux en coffrets apéritifs

Parce qu'il existe dans chaque coin de France, un cru, une boisson typique et de bonnes choses à grignoter, Cave & Buffet a imaginé un concept original de coffrets apéritifs pour permettre aux Français mais aussi aux étrangers de retrouver ou découvrir les goûts et les saveurs des régions de France.

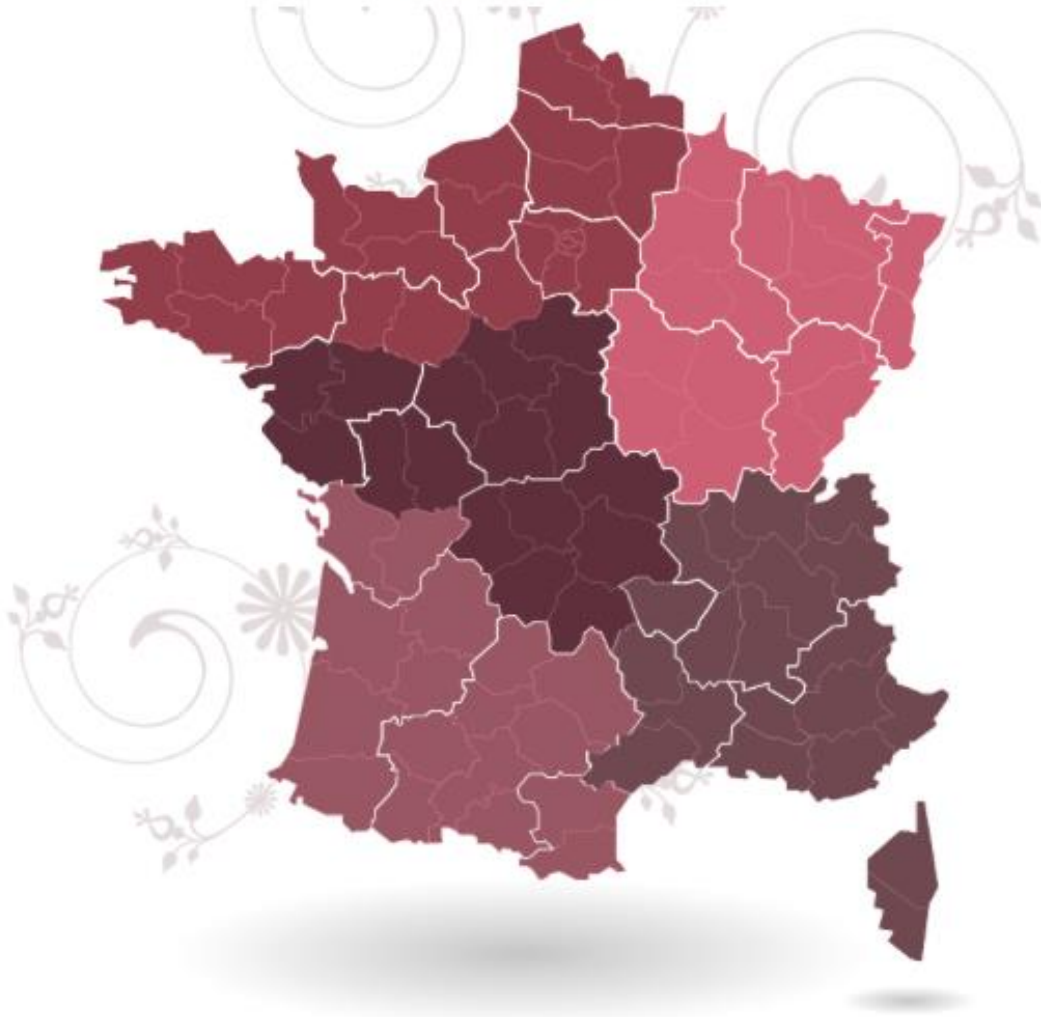
Sylvie Nguyen, fondatrice et dirigeante de Cave & Buffet, souligne,

« Déguster des produits locaux lors de ses escapades et ses vacances est une tradition. Pouvoir retrouver ces saveurs chez soi est aujourd'hui facilité par les nouvelles technologies mais pas forcément simple. Nous avons donc créé Cave & Buffet avec pour ambition première de faire vivre ou revivre un moment de convivialité à la française autour d'un apéritif. »

Nos régions ont leurs saveurs

L'histoire, la géographie et les traditions ont donné vie à une diversité culinaire unique en France.
« Bien manger » et « bien boire » : tout un art qui commence avec l'apéritif.

CAVE & buffet vous propose sa sélection en provenance de différentes régions françaises pour mettre vos papilles et vos sens en éveil.



Avec **CAVE & buffet**, l'apéritif devient tout simple

En découpant la France en 5 grands territoires (Nord-Ouest, Centre, Sud-Ouest, Sud-Est et Nord-est), Cave & Buffet compose des coffrets exclusifs à partir de produits représentatifs de chaque région, traditionnels, de grande qualité gastronomique et fabriqués par des petits producteurs et artisans locaux.

Sylvie Nguyen poursuit,

« Nous sélectionnons pour nos coffrets des crus et des spécialités typiques de chaque région fabriqués et cultivés de manière raisonnée. Nous accordons un grand soin au choix de nos producteurs partenaires et tous nos produits sont évidemment 100% français. »

A travers cette démarche, Cave & Buffet souhaite donc apporter des produits et des apéritifs savoureux et de qualité, mais également valoriser le savoir-faire de ceux qui récoltent, transforment et mettent en valeur ces produits de qualité et faire connaître leur histoire, leurs méthodes de fabrication et leurs produits.

Des coffrets apéritifs qui mettent... l'eau à la bouche !

Issus des différentes régions de France, les coffrets Cave & Buffet contiennent de 5 à 7 produits d'épicerie fine dont au moins une bouteille d'un cru ou d'une boisson typique de la région représentée. Chaque coffret est également livré avec des goodies dont un dépliant présentant les producteurs du coffret et des suggestions de dégustation.

3, 2, 1, coups de cœur



Fraîcheur provençale

Le coffret apéritif du Sud-Est rosé qui révèle tout l'art de vivre du Sud :

- une bouteille de Bandol rosé (75 cl) - origine Provence-Alpes-Côte d'Azur
- une verrine de tartinade Délice Provençal (100 g) - origine Provence-Alpes-Côte d'Azur
- un pot de brandade au piment d'Espelette (70 g) - origine Languedoc-Roussillon
- un paquet de trempettes spécial apéritif (60 g) - origine Languedoc-Roussillon
- deux sachets de chips, "l'Authentique" et "la Blue Chips" (2 x 25 g) - origine Provence-Alpes-Côte d'Azur
- un pot d'olives Picholines vertes de Provence (150 g) - origine Provence-Alpes-Côte d'Azur

Coffret 4 personnes, 34 €

.....



Balade gourmande entre terre et mer

Le coffret apéritif du Nord-Ouest qui invite à découvrir les saveurs de la Normandie et de la Bretagne, terroirs entre mer et campagne :

- une bouteille de cidre Cuvée Prestige (75 cl) - origine Normandie
- une bouteille de Pommeau AOC (35 cl) - origine Normandie
- une verrine de rillettes de maquereau fumé au poivre (90 g) - origine Bretagne
- un pot de pâté de campagne à la fleur de sel de Guérande (130 g), médaille de bronze au CGA 2014 - origine Bretagne
- un paquet de mini crêpes dentelle Apéri'crêpes tomate et romarin (60 g) - origine Bretagne
- une saucisse sèche nature 100% porc normand (150 g) - origine Normandie

Coffret 4 personnes, 38 €

.....



Douce parenthèse gourmande

Le Coffret Apéritif du Centre ... au Coteaux-du-Layon qui réunit des choses simples et raffinées pour retrouver la douceur de vivre le temps d'un apéritif convivial :

- une bouteille de Coteaux-du-Layon 2014 (75 cl), médaille d'or au CGA 2014 - origine Val de Loire
- un bocal de rillettes de brochet aux épices grillées (80 g) - origine Val de Loire
- un pot de rillettes à l'ancienne au Vouvray (130 g) - origine Val de Loire
- un mini tube de croc salé tomate (60 g) - origine Poitou
- un paquet de bâtonnets au fromage de brebis (60 g) - origine Poitou

Coffret 4 personnes, 36 €

.....

Cave & Buffet, le bon réflexe pour un apéritif ou un cadeau !



Idéal pour organiser en toute simplicité un apéritif terroir et convivial, Cave & Buffet s'adapte à toutes les envies. Pour étonner ses invités à l'heure de l'apéritif, réunir ses collègues autour d'un afterwork original ou offrir un cadeau gourmand, 100% région, 100% français, il y a toujours une bonne raison pour commander un coffret Cave & Buffet !

Cave & Buffet lancera d'ailleurs prochainement une offre B to B - collectivités, entreprises, comités d'entreprises et associations - pour répondre à la demande professionnelle et remercier les collaborateurs, salariés, clients, fournisseurs...

A propos de Sylvie Nguyen



Diplômée en marketing et commerce international (Master Commerce Intl), Sylvie Nguyen travaille pendant plus de 15 ans en tant que salariée dans des PME à vocation internationale en tant qu'assistante export, responsable marketing et assistante de direction.

Lors de ses expériences, elle occupe notamment un poste de directrice marketing chez un importateur chinois de marques agroalimentaires internationales, accompagne l'entreprise dans la promotion de produits étrangers en Chine, et contribue ainsi au lancement de marques européennes (Arla, Lorenz, Kuhne, De Cecco) et de marques françaises parmi lesquelles Lu, Bonduelle, Sopac...

De retour en France en 2006, Sylvie Nguyen quitte Paris pour s'installer en Normandie et rejoint un grand groupe industriel. Cependant, elle ne renonce pas à son envie d'entreprendre et se met en quête d'une bonne idée. Ayant grandi dans un environnement vietnamien et voyagé essentiellement à l'étranger, elle profite de sa nouvelle vie pour découvrir avec son compagnon les régions de France et ... là, révélation : « ***Et si l'on proposait un "pack" de produits de chaque région en se concentrant sur l'apéritif, introduction à la gastronomie française, facile à préparer et à offrir ?*** »

A 35 ans, Sylvie Nguyen conjugue sa passion des voyages et son goût du « bien-manger » avec son désir d'entreprendre et lance en juin 2015 Cave & Buffet.

Pour en savoir plus

Site web : www.cavebuffet.com

Facebook : www.facebook.com/cavebuffet

Contact presse

Sylvie Nguyen

Mail : snjb.cb@orange.fr

Tél. 06 13 96 44 61 / 02 35 97 55 02