



UNE CUISINE  
ANCRÉE  
DANS SON  
TERRITOIRE

## L'histoire d'À Feu Doux

A FEU DOUX est né en juin 2023 autour d'un camion, aménagé en foodtruck. Nous avons sillonné les marchés notamment ceux de Royère-de-Vassivière et de Peyrat-le-Château, ainsi que les principaux événements, tel que la Fête de la Montagne. Dès le premier été, nous lançons le service à Lachaud, Gentioux-Pigerolles, en collaboration avec la ferme. À partir de 2024, nous concentrons notre activité sur le traiteur à la demande et le service à la ferme.



Comment nous contacter :

[afeudoux@mailo.com](mailto:afeudoux@mailo.com) 06 66 24 54 41 Siret: 95250607900013

Sur la page facebook A Feux Doux

## UNE CUISINE LOCALE

La majorité de nos produits sont locaux et de terroir, et notre principal fournisseur est la ferme de Lachaud. Elle fournit à la cuisine la viande d'agneau et de brebis mais aussi les pommes de terre et quelques aromates. A FEU DOUX travaille avant tout sur les communes du plateau de Millevaches.

## RESTAURATION A LA FERME EN SAISON ESTIVAL

En juillet et en aout, retrouvez les guinguettes fermières de Lachaud, Gentioux Pigerolles 23340 sur la place du village et dans le cadre d'événements organisés par l'association " Les Granges de Lachaud ". Nous servons des repas concoctés avec amour et avec les produits de la ferme de Lachaud tous les vendredi soir.

## SERVICE TRAITEUR TOUTE L'ANNEE

De 40 à 200 couverts, nous proposons des menus sur mesures, végétariens ou avec viande, pour les professionnels et les particuliers. Nous pouvons inclure ou non un service, en fonction de vos besoins. Nos services sont disponibles pour des repas de fêtes, des réunions ou encore pour du catering. Les plats sont disponibles en livraison ou à retirer en cuisine, à la Nouaille, 23500. Nous construisons nos prestations avec nos clients.

## LES ATELIERS CULINAIRES

Nous proposons pour les associations et les particuliers des ateliers culinaires thématiques pour les adultes et les enfants.