



Bms Traiteur prend soin de vous et vous propose de déguster nos produits Nos livraisons sont faites en camion frigo, notre nouvelle accessoire obligatoire pour l'ensemble de notre personnel:le Masque

Nos engagements /

Gel hydroalcoolique et port du masque

- *dans notre laboratoire de production respect des normes sanitaires de l'agroalimentaire HACCP
- *à la livraison dans le respect de la chaîne de froid
- *soutenir l'agriculture locale /régionale
- *cuisiner leurs fruits/légumes de saison
- et surtout accepter que nos menus peuvent être modifiés selon les approvisionnement

Bms traiteur vous propose des services individuels à déguster seul ou ensemble tout en respectant la distanciation

Le concept/

des produits conditionnés de manières individuelles pouvant être consommés assis ou debout à emporter ou sur nos buffets