

L'ÉQUIPE D'ARTISANS DES HALLES BILTOKI D'ISSY-LES-MOULINEAUX EST AU COMPLET !

L'ouverture des Halles d'Issy arrive à grand pas. Entièrement rénovées et réhabilitées en un magnifique marché couvert, les halles accueilleront bientôt une vingtaine de commerçants locaux.

A la rentrée, l'entreprise basque déjà présente dans 8 villes de France inaugurera un marché de 1000 m² dédié aux métiers de bouche et composé de 20 stands d'artisans et restaurateurs. Les commerçants locaux indépendants et les visiteurs pourront ainsi se retrouver chaque jour dans ce lieu convivial et authentique !



Les premiers commerçants à s'être embarqué dans l'aventure des Halles Biltoki :

MAISON MARNAY : une boulangerie et pâtisserie artisanale.

MAISON MARÉCHAL : une rôtisserie et marchand de volailles.

IL PASTAIO : toute la gastronomie italienne à travers un savoir-faire artisanal unique.

L'ART POTAGER : un primeur aux fruits et légumes de grande qualité.

LA BODEGUITA : un traiteur ibérique aux délicieuses spécialités espagnoles.

HAM'S : le parfait charcutier pour les amoureux de l'apéritif !

LA PASSERELLE : une cuisine authentique autour de produits traditionnels proposés par Mickaël Meziane qui s'accompagne d'un deuxième stand : la cave avec plus de 250 références.

CAFÉ BILTOKI : l'incontournable cœur des halles, lieu de rencontre et d'échange.

Les nouveaux noms qui donnent déjà l'eau à la bouche !

DÉLICATISSERIE : la cheffe pâtissière Nina Métayer (Cheffe pâtissière de l'année 2018 et personnalité n°1 de la gastronomie française de - de 30 ans par Atabula) proposera aux halles ses merveilleuses créations. Des pâtisseries à l'image des valeurs de la Cheffe : une production maîtrisée et des ingrédients naturels.

LAURENT DUBOIS : Meilleur Ouvrier de France (un des premiers à avoir été sacré MOF fromage), Laurent Dubois sélectionne et affine avec le plus grand soin des produits d'exception tout en transmettant sa passion pour son métier à sa clientèle.

PERSILLÉ : Maxence De Warren modernise le monde de la boucherie traditionnelle en cuisinant sur place ses pièces de viande. Il les travaille toutes entières afin d'éviter tout gaspillage. 100% en accord avec les valeurs de Biltoki !

POISSON PARIS : Arnaud Agostini a été formé chez un MOF. Passionné par son métier, il travaille ses produits en direct pêche.

ISSY D'ASIE : traiteur incontournable d'Issy-les-Moulineaux, Issy d'Asie est le traiteur idéal pour redécouvrir la gastronomie vietnamienne à travers des plats traditionnels uniques !

ANTOJAO : Carol et Anthony ont décidé de lancer il y a quelques années un projet de traiteur qui leur tenaient à cœur : partager la cuisine colombienne et faire découvrir les richesses culturelles et l'identité culinaire qui caractérisent ce pays.

PIZZA ROSSO : restaurateurs et amoureux dans la vie, Elodie et Alexandre se lancent dans la pizza al taglio, c'est à dire à la part. Elodie est italienne et possède une épicerie fine italienne. Viva Italia !

CHEZ LE LIBANAIS : restaurateur reconnu dans la gastronomie libanaise à Paris et président des commerçants de sa rue, il a passé plus de 10 ans sur les marchés.

Toutes les informations sont disponibles sur biltoki.com/hallesissy/

CONTACTS PRESSE

Marie ANTOINETTE
RELATIONS PUBLICS

Lucie Bricard et Émilie Clouet / biltoki@marie-antoinette.fr / 06 77 91 94 37 - 01 55 04 86 40