

OFFRE EVENEMENTIEL









Baguette, croissant, cookie et sandwich, tous les incontournables de la boulangerie-pâtisserie y sont proposés en version 100% végétale c'est à dire sans viande ni poisson, sans beurre ni lait ni crème ni œufs. À la place, des alternatives végétales 100% naturelles et jusqu'à 90% moins carbonées.

NOTRE MISSION



FAIRE RENTRER L'ALIMENTATION VÉGÉTALE DANS LE QUOTIDIEN DES FRANÇAIS...

...sans rien changer à leurs habitudes! Avec nos recettes authentiques et ultra gourmandes nous brisons les préjugés et réunissons vegan, fléxitariens et omnivores autour du plaisir de bien manger! Grâce à Land&Monkeys, adopter une alimentation responsable devient accessible... et addictif! Plus qu'un commerce de proximité, Land&Monkeys c'est LA première boulangerie à impact positif pour la planète et l'ensemble du vivant!

NOTRE HISTOIRE

LAND&MONKEYS, C'EST LA CHANCE INCROYABLE D'ÉCRIRE UN NOUVEAU PAN DE LA GASTRONOMIE.

- RODOLPHE LANDEMAINE



Land&Monkeys germe en 2018 dans la tête de Rodolphe Landemaine, chef boulanger pâtissier et entrepreneur. Devenu végétalien en 2014, Rodolphe se met à rêver à la boulangerie de demain : plus respectueuse du vivant, moins carbonée, plus résiliente... et avec un impératif : le goût doit être encore meilleur ! En 2020, après 2 ans de R&D, la première boulangerie Land&Monkeys ouvre à Paris au cœur du Marais. Au menu, tous les incontournables de la boulangerie pâtisserie, en version 100% végétale, c'est-à-dire sans beurre, ni lait ni crème ni œufs.













NOTRE OFFRE



LES BASICS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE PROPOSÉS EN VERSION 100% VÉGÉTALE ET GOURMANDE.

Land&Monkeys germe en 2018 dans la tête de Rodolphe Landemaine, chef boulanger pâtissier et entrepreneur. Devenu végétalien en 2014, Rodolphe se met à rêver à la boulangerie de demain : plus respectueuse du vivant, moins carbonée, plus résiliente... et avec un impératif : le goût doit être encore meilleur ! En 2020, après 2 ans de R&D, la première boulangerie Land&Monkeys ouvre à Paris au cœur du Marais. Au menu, tous les incontournables de la boulangerie pâtisserie, en version 100% végétale, c'est-à-dire sans beurre, ni lait ni crème ni œufs.

LA CHARTE LAND&MONKEYS



DES INGRÉDIENTS 100% VÉGÉTAL



DES FRUITS ET LÉGUMES LOCAUX ET DE SAISON



DES FARINES
BIOLOGIQUES
ET LOCALES



DES MATIÈRES GRASSES SANS HUILE DE PALME



DES EMBALLAGES
O PLASTIQUE



DES BIO-DÉCHETS TRIÉS ET COMPOSTÉS



DES INVENDUS REVALORISÉS ET REDISTRIBUÉS



1% DU CA REVERSÉ À DES ASSOCIATIONS



ARTISANS DU BIEN MANGER

APPORTEZ UNE TOUCHE VÉGÉTALE RAFFINÉE ET DÉLICIEUSE À VOS ÉVÉNEMENTS.



Chez Land&Monkeys, nous vous proposons une offre événementielle unique pour vos événements professionnels ou particuliers. Nous mettons à votre disposition une gamme exceptionnelle de délices 100% végétaux, incluant des pains bio et locaux au levain, des viennoiseries, gâteaux de voyage, plats salés, pâtisseries et boissons. Nos produits, élaborés avec des ingrédients de haute qualité, garantissent une expérience culinaire inoubliable pour vous et vos invités. Que ce soit pour des réunions d'affaires, des célébrations familiales ou des événements spéciaux, nous offrons des créations gourmandes alliant saveur, éthique et raffinement.

NOTRE GAMME



PAINS TRADITIONNELS ET PAINS SPECIAUX

BAGUETTE, PAIN SANDWICH, BOULE D'ÉPAUTRE, FOCACCIA, PAIN COMPLET, PAIN DE MIE...

VIENNOISERIES 100% VEGETALES

CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT, BRIOCHE, BABKA, CINNAMON ROLL, KOUGLOF...



TRAITEUR

SANDWICHS, SALADES, QUICHES, FOCCACIA...

PATISSERIES ET GATEAUX DE VOYAGE

TARTES, ENTREMETS, CAKES...





TRAITEUR

BOISSONS CHAUDES ET BOISSONS FROIDES

CONTACTEZ-NOUS



RETROUVEZ-NOUS

NOTRE SITE INTERNET

INSTAGRAM

LINKEDIN