



LA FABULEUSE  
CANTINE

# RENVERSER LA TABLE

Nous en sommes convaincus : ce n'est pas en suivant le courant que l'on crée le changement.

C'est pour cette raison que notre modèle a été pensé à rebours des pratiques culinaires jusqu'alors appliquées et transmises dans la cuisine.

Pour La Fabuleuse Cantine, l'« antigaspi » n'est pas qu'une ligne dans un cahier des charges, les « circuits courts » ne sont pas un concept d'antan et les « saisonnalités » ne se résument pas aux tendances du moment. Nous avons compris que pour proposer un modèle résilient, il fallait tout inverser... et renverser la table.

## Renverser la table c'est quoi ?

c'est cuisiner avec ce que les saisons et les productions nous imposent,

c'est considérer que ce qu'on appelle « déchet » est de la matière première,

c'est favoriser certains légumes pour inciter les producteurs à les cultiver à nouveau,

c'est écrire le menu après avoir cuisiner... et non avant,

c'est accueillir des artistes et des communautés différentes chaque soir dans nos lieux de vies,

c'est créer tout un maillage de producteurs sur le territoire et s'adapter à eux,

c'est fédérer des personnes de tous les horizons dans chacun de nos lieux,

**c'est aussi proposer à des entreprises ou des particuliers un service traiteur en accord avec leurs valeurs environnementales.**

La Fabuleuse Cantine renverse les status quos, les savoir-faire, les pratiques, les habitudes, les connaissances, la cuisine, le service... la table et les buffets ?







# 20 tonnes de gaspillage alimentaire chaque minute en France

Chaque année, La Fabuleuse Cantine achète plus de 100 tonnes de fruits et légumes issus de la surproduction et des invendus de producteurs en agriculture biologique.



# LE LOCAL, ÇA NOUS CONNAÎT !

La Fabuleuse Cantine travaille  
exclusivement avec des partenaires situés  
dans un rayon de 80 km autour de sa  
Conserverie de Territoire à Bussy-Albieux et  
de son laboratoire culinaire à Lyon.  
Depuis mars 2025, elle cultive également  
ses propres fruits et légumes,  
complémentaires aux achats de la sur  
production et des invendus des producteurs.

Une liste non exhaustive de nos producteurs  
autour de Lyon : Bio A Pro, Ferme Imagine, Le  
Paysan Urbain, Ferme de Malatrait, Sica  
Localégumes, Ferme Bertholet...





# SOMMAIRE

- |                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| <b>1.</b> Notre lieu                | Page 6  |
| <b>2.</b> Notre offre culinaire     | Page 7  |
| <b>3.</b> Nos formats traiteur      | Page 8  |
| <b>4.</b> Notre offre : Le Bocal    | Page 9  |
| <b>5.</b> Nos espaces privatisables | Page 11 |
| <b>6.</b> Nos espaces séminaires    | Page 13 |
| <b>7.</b> Nos animations            | Page 14 |





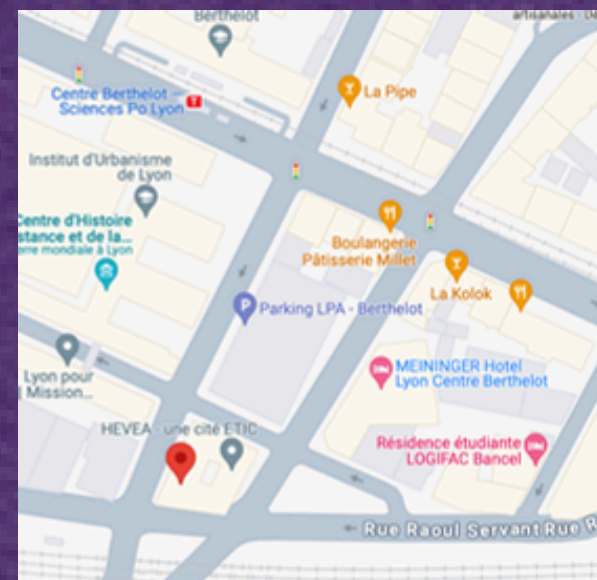
# I. NOTRE LIEU

## Informations

**ADRESSE : 107 RUE DE MARSEILLE 69007 LYON**

## ACCESSIBILITÉ

- Lieu accessible pour des personnes en situation de handicap et à mobilité réduite
- Arrêt de métro Jean Macé (ligne B) ou Perrache (ligne A)
- Arrêt de tram Centre-Berthelot (T2)
- Places de parking extérieures autour du restaurant
- Parking LPA - Berthelot







## 2. NOS OFFRES CULINAIRES

\*Les tarifs de cette offre sont en TTC

### LE MIDI

- Entrée + Plat + Dessert : 25€
- Entrée + Plat avec viande + Dessert : 29€
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 21€
- Entrée + Plat avec viande ou Plat avec viande + Dessert : 25€

### LE SOIR

- Sélection de tapas entre 7€ et 9€
- Planches mixtes à 24€
- Bowl de fromage artisanal **OU** de saucisson à 6,5€

### TOUTE LA JOURNÉE

- Nos petits déjeuner (à partir de 5,5€)
- Nos plats de saison à emporter à partir de 12€
- Notre offre traiteur (devis sur mesure)



# 3. NOS FORMATS TRAITEUR

\*Les tarifs de cette offre sont en HT

## Petit Déjeuner

**A partir de 5,1 € / personne**

- 2 mini gâteaux maison par personne
- 1 boisson chaude par personne
- 1 boisson fraîche maison par personne

## Formats Cocktail

- **Formule 6 pièces ~ 8 bouchées**

- 4 pièces salées
- 2 pièces sucrées

**12,40 € / personne**

- **Formule 10 pièces ~ 14 bouchées**

- 7 pièces salées
- 3 pièces sucrées

**21,40 € / personne**

- **Formule 15 pièces ~ 18 bouchées**

- 11 pièces salées
- 4 pièces sucrées

**29,20 € / personne**

\*Toutes nos formules cocktails sont composées d'un nombre de pièces aux formats divers allant de la petite pièce cocktail travaillée à des pièces plus roboratives pour vous garantir un déjeuner complet.

\*\*Charcuteries et fromages à ajouter en complément sur demande





## 4. NOTRE OFFRE: LE BOCAL

Une gamme de plats individuels en bocaux consignés, prêts à réchauffer au micro-ondes. Grâce au procédé de pasteurisation, chaque plat conserve toutes ses qualités nutritionnelles et saveurs, sans ajout de conservateurs. Le format en bocal consigné assure une présentation soignée, tout en s'inscrivant dans une logique zéro déchet.

Disponibles en version végétarienne pour répondre aux différents régimes alimentaires, ces plats sont également proposés avec des viandes issues de l'agriculture raisonnée, en lien avec notre réseau de producteurs partenaires.

### Tarifs TTC :

- Bocaux plats végétariens à **12€**
- Bocaux plats avec viande à **15€**
- Bocaux desserts à **6€**



# LES + DU BOCAL

## Plus d'informations :

[abichag.bogo@lafabuleusecantine.fr](mailto:abichag.bogo@lafabuleusecantine.fr)

06 37 77 31 94

## Recette saine et gourmande

Des plats 100 % locaux, bio et/ou issus de l'agriculture raisonnée, concoctés par nos chefs à partir de produits cultivés de manière naturelle, sans traitement ni additif chimique de synthèse ni conservateurs.

## S'adapte à chaque régime alimentaire

Chaque recette est proposée en format végétarien avec de la viande locale ou issue de l'agriculture raisonnée.

## Disponible en livraison

Livraison possible de vos bocaux à vélo cargo avec notre partenaire Agilenville.

## Simple à manger

Réchauffage au micro-ondes en 2 minutes 30 à 900 Watts.

## Simple à conserver

Conservation minimum 2 mois de DLC au frais entre 3 °C et 5°C.





# 5. NOS ESPACES PRIVATISABLES - JOURNÉE

## ESPACE COMPLET

- Places assises : 60 personnes
- Places debout : 110 personnes
- Terrasse (mars à octobre): 30 personnes
- Espace ouvert de 90m2 la semaine

## TARIFS HT

- Tarif Journée du dimanche au mercredi: 900€
- Tarif Journée du jeudi au samedi : 1200€

**Montant dégressif en fonction de l'offre traiteur sélectionnée.**

## PACKS TECHNIQUES

- Système son, micros, table de mixage + vidéo projecteur & écran
- Pack DJ (système son professionnel + DJM 2000 + 2x CDJ 2000) : 100 €



# NOS ESPACES PRIVATISABLES - SOIR & WEEK-END

## ESPACE COMPLET

- Places assises : 80 personnes
- Places debout : 120 personnes
- Terrasse (mars à octobre): 30 personnes
- Espace ouvert de 140m2

## TARIFS HT

- Tarif soir du lundi au mercredi : 900€
- Tarif soir & week-end du jeudi au dimanche : 1200€

**Montant dégressif en fonction de l'offre traiteur sélectionnée.**

## PACKS TECHNIQUES

- Système son, micros, table de mixage + vidéo projecteur & écran
- Pack DJ (système son professionnel + DJM 2000 + 2x CDJ 2000) : 100 €





# 6. NOS ESPACES SÉMINAIRES



Notre lieu est situé au cœur de HÉVÉA, une cité ETIC. Un espace de travail partagé éco-responsable dédié aux acteurs à impact.

Nous pouvons vous proposer des salles de réunion toutes équipées, idéales pour accueillir séminaires, assemblées générales et autres événements professionnels.

## LOCATION DE SALLE DE RÉUNION

- Trois salles de réunions et conférence modulables
- Capacité de 8 à 70 personnes (salle de 18 à 88m<sup>2</sup>)

## TARIFS HT

- Location d'une salle de réunion à la journée (8h): **300€**
- Jusqu'à trois salles la journée : **700€**
- Location de la salle événementielle : **750€**

## MATÉRIELS

- Vidéoprojecteurs, enceintes, paperboard, wifi..





## 7. NOS ANIMATIONS

### **Des prestations musicales sur mesure!**

Du blind test au concert de jazz, en passant par nos soirées DJ, venez pimenter vos afterworks avec une ambiance pensée spécialement pour vous !

### **Des dégustations de vins**

De la dégustation de vins de nos régions à un voyage œnologique aux quatre coins de la France, notre expert des vignobles fera voyager vos papilles tout en partageant des notions d'œnologie accessibles aux débutants.

### **Des ateliers team building**

Envie d'animer votre séminaire avec des ateliers team building ? Fresque du climat, ateliers de cuisine, quiz, et bien d'autres formats : nous collaborons avec des professionnels engagés pour renforcer les liens au sein de vos équipes.

### **Et bien d'autres...**

En fonction de vos demandes nous avons d'autres contacts de prestataires dans la région pour faire de votre événement une réussite !





**SE RENCONTRER**

**07 88 76 72 42**

**[laurie.presle@lafabuleusecantine.fr](mailto:laurie.presle@lafabuleusecantine.fr)**