



LA FABULEUSE
CANTINE

LYON

LOCAL - BIO - DE SAISON



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 surproduction 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

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



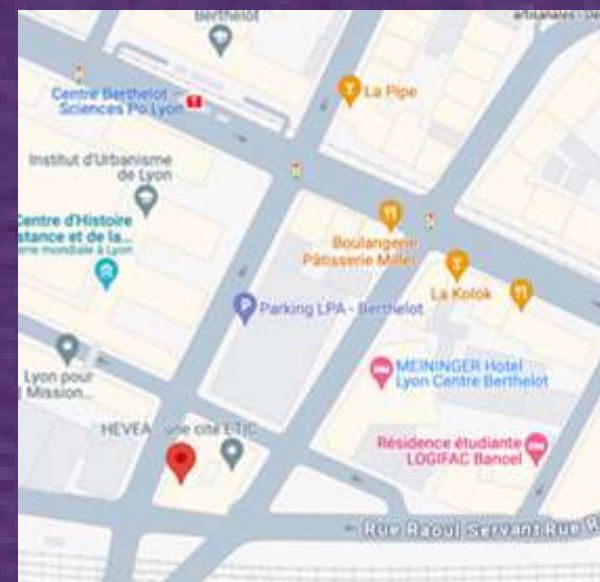
I. NOTRE LIEU

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

Format Cocktail

- **Formule 8 pièces ~ 10 bouchées** **16,80 € / personne**
 - 6 pièces salées
 - 2 pièces sucrées
- **Formule 10 pièces ~ 14 bouchées** **21,40 € / personne**
 - 7 pièces salées
 - 3 pièces sucrées
- **Formule 14 pièces ~ 19 bouchées** **29,20 € / personne**
 - 10 pièces salées
 - 4 pièces sucrées

*Toutes nos formules cocktails sont composées d'un nombre de pièces aux formats divers allant de la petite pièce cocktail travaillée avec créativité à de bonnes pièces plus roboratives pour satisfaire le plus de papilles et vous garantir un déjeuner complet.

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



4. NOTRE OFFRE: LE BOCAL

*Les tarifs de cette offre sont en TTC

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

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.



Plus d'informations :

abichag.bogo@lafabuleusecantine.fr

06 37 77 31 94

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 : 1500€

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 88m²)

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 !



ENGAGÉ JUSQU'AU BOUT DE L'ASSIETTE



REVOL

La Vaisselle éco-conçue de la collection No.W de Revol

En partenariat avec Revol, manufacture de porcelaine de la Drôme, est née la première collection de vaisselle éco-conçue : No.W.

Fabriquée à partir de Recyclay®, une pâte céramique 100 % recyclée issue de la revalorisation des effluents de production de Revol, cette innovation brevetée permet de transformer un flux jusque-là considéré comme un déchet en une matière noble et durable.

Pensée pour la restauration professionnelle, la collection No.W allie résistance thermique, robustesse, étanchéité et facilité d'entretien. Chaque pièce est façonnée dans les ateliers Revol selon un processus artisanal qui lui confère un caractère unique, tout en garantissant une qualité adaptée à un usage intensif.

NOS PARTENAIRES

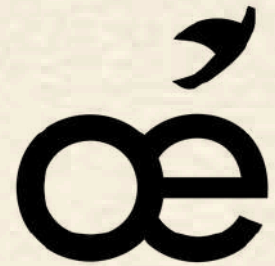


LE BOUC & LA TREILLE

Pour des vins bio, gourmands et de caractères, produits en plein cœur des Monts d'Or.

Notre allié pour une proposition de boissons éthiques, toujours plus variée et en accord avec nos valeurs !

~ Mes ~
BOISSONS



Des vins issus d'une agriculture bio-régénérative et bas carbone, engagée pour la préservation de la biodiversité.

BIÈRES
DES
RÉGIONS

Des bières et softs issus de la région autant que possible, en bouteilles consignées pour refléter pleinement notre engagement zéro déchet.



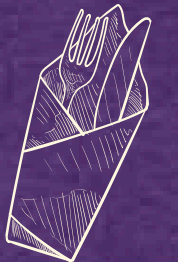
REVOL

Une vaisselle éco-conçue par la maison Revol qui valorise ses effluents de production avec sa gamme No.W : en porcelaine, elle est conçue à partir de pâtes céramiques et émaux recyclés.

Pour des livraisons plus respectueuses de l'environnement, notre partenaire s'inscrit dans l'Economie Sociale et Solidaire et la transition écologique.



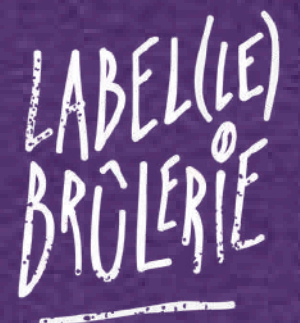
Pour des couverts éco-responsables et réutilisables, conçus avec de la drêche de bière et produits en France.



Grâce à un partenariat dédié, nous sélectionnons des produits en DLUO courte pour créer des desserts toujours plus savoureux, tout en luttant activement contre le gaspillage alimentaire.



Hum... du bon café torréfié localement !



Toutes les bouteilles de nos boissons sont consignées grâce à Revera *



SE RENCONTRER

07 66 36 07 02

laurie.presle@lafabuleusecantine.fr