



Aquarium de Lyon

VOS ÉVÉNEMENTS

---

# SOURCES DE GOURMANDISE

**CATALOGUE**

DES NOS TRAITEURS  
RÉFÉRENCÉS

# SOMMAIRE

DE NOS TRAITEURS



01

TOR EVENTS



04

L'ASTUCE  
DES CHEFS



02

MAGNER LE  
MOMENT M



05

FIN PALLET



03

JACQUES  
LAFARGUE



06

BAGUETTE  
À BICYCLETTE

**Fort de 20 années d'expérience dans la restauration, TOR Events est né de la volonté de satisfaire les convives en partageant une passion pour une cuisine audacieuse et créative.**

## TRAITEUR DE TOUTES VOS ENVIES

---

Le dynamisme et l'innovation de TOR EVENTS saura se distinguer en vous proposant des formules sur-mesure et adaptées à toutes vos gourmandises. Vivez un événement hors du commun avec une réception à votre image. Notre ambition : vous faire rêver !

**CONTACTER TOR EVENTS :**

**04.78.54.58.96**





# 02 MAGNER LE MOMENT M

SITE INTERNET

MAGNER  
le moment 

**Magner le Moment M fait rimer qualité, rapidité et savoir faire de haute lignée afin de renforcer l'efficacité de vos cocktails.**

## LE MOMENT M

---

Toutes les occasions sont bonnes pour se retrouver et partager un vrai moment de plaisir gourmand. Leur cuisine gastronomique se réinvente chaque jour grâce au talent de leurs chefs pour créer de la surprise dans votre assiette : pièces cocktails, ateliers culinaires, diners servis sur table.

Optez pour un traiteur certifié responsable, faisant rimer qualité des produits et respect de la planète. Magner le Moment M : créateur de moments éphémères qui durent longtemps .

**CONTACTER MAGNER LE MOMENT M :**

**04.72.39.51.51**



# 03

## JACQUES LAFARGUE

SITE INTERNET

**Jacques LAFARGUE est le traiteur tout désigné pour mener à bien votre réception d'entreprise. Connaître les besoins et les contraintes du monde des affaires, ainsi que ses codes, sont les clés pour proposer des prestations parfaitement adaptées.**

### LE PLAISIR DU GOÛT

---

Reconnu dans la ville de Lyon et sa région, Jacques Lafargue saura proposer les plats qui répondent parfaitement à vos attentes. Véritable compositeur, il propose une offre traiteur riche et variée qui satisfait toutes les envies, en allant de la cuisine traiteur traditionnelle aux recettes plus exotiques. Jacques LAFARGUE, c'est l'expérience culinaire unique et ultime.

**CONTACTER JACQUES LAFARGUE :**

**04.78.56.58.26**





**L'ASTUCE  
DES CHEFS**  
SITE INTERNET

**Sensibles aux dernières tendances culinaires tout en conservant le savoir-faire de la gastronomie lyonnaise, L'Astuce des chefs a su se faire une place parmi les traiteurs de la région. Quelque soit votre demande, le travail de leurs chefs et leur créativité régaleront vos convives.**

## UN MOMENT D'ÉMOTION GUSTATIVE

---

Avec une gamme de services traiteur variée, l'Astuce des Chefs propose des prestations sur mesure afin d'éveiller les sens de vos convives. Chez l'Astuce des Chefs, ils n'oublient pas le plaisir au quotidien de travailler pour la satisfaction de vos convives. Ils mettent tout leur amour et leur savoir-faire pour vous offrir des recettes personnalisées. Notre secret : la bonne humeur !

**CONTACTER L'ASTUCE  
DES CHEFS :**

**09.83.36.14.83**



# 05

## FIN PALLET

SITE INTERNET

**Marquez les esprits de vos convives avec le n°1 des bars à cocktail mobile en France. Découvrez des textures, des couleurs, des goûts réinventés et remodelés, pour un résultat gourmand et innovant.**

### INNOVATION GUSTATIVE ET VISUELLE

---

Fin Pallet retravaille des produits à l'essence même du plaisir, afin de gâter les plus fins palais. En plus de vous surprendre avec une expérience gustative inédite, Fin Pallet vous propose des visuels surprenants grâce à ses contenants insolites. Ampoule, tube à essai ou encore concombre creusé ; l'objectif est clair : marquer les esprits à travers des prestations gastronomiques et spectaculaires !

**CONTACTER FIN PALLET :**

**06.26.29.46.10**





# 06 BAGUETTE À BICYCLETTE

SITE INTERNET

**Baguette à bicyclette, c'est la solution pour simplifier vos réceptions. Des produits spécialement sélectionnés pour vous avec le plus grand soin. Laissez vous tenter, leurs petits déjeuners raviront vos collègues et impressionneront vos convives.**

Ne passez pas inaperçu et régalez vos convives avec un simple petit-déjeuner. Petit-déjeuner oui ; mais petit-déjeuner de qualité, et livré à vélo qui enchanteront les gourmands et les plus exigeants.

Avec Baguette à Bicyclette, vous avez la chance de disposer d'un vaste choix de produits. En effet, des produits frais et délicieux en provenance de trois artisans boulangers lyonnais sont proposés.

**CONTACTER BAGUETTE  
À BICYCLETTE :**

**07.69.53.41.43**





**CLÉMENTINE HANS**

CHARGÉE DE PROJETS ÉVÈNEMENTIELS

[c.hans@aquariumlyon.fr](mailto:c.hans@aquariumlyon.fr)

04.72.66.65.65

**MURIELLE MEYNARD**

RESPONSABLE COMMERCIALE

[m.meynard@aquariumlyon.fr](mailto:m.meynard@aquariumlyon.fr)

04.72.66.65.60

[WWW.AQUARIUMLYON.FR](http://WWW.AQUARIUMLYON.FR)