



Aquarium de Lyon

VOS ÉVÉNEMENTS

SOURCES DE GOURMANDISE

CATALOGUE

DES NOS TRAITEURS
RÉFÉRENCÉS

SOMMAIRE

DE NOS TRAITEURS



01

TOR EVENTS



02

MAGNER LE
MOMENT M



03

MAME



04

L'ASTUCE
DES CHEFS



05

FIN PALLET



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



SITE INTERNET

Traiteur lyonnais passionné depuis 2015, Mame propose une cuisine de produits frais, engagée dans une démarche éco-responsable et labellisée RSE.

DU LOCAL POUR VOS PAPILLES

Avec le souci du détail et de l'organisation, Mame vous accompagne sur votre événement pour en faire un moment spécial à la fois visuellement et gustativement pour tous les convives. L'engagement pour une cuisine créative, locale, bio et de saison sont les éléments qui réunissent l'équipe de Mame pour des événements qui se démarquent !

CONTACTER MAME

06.15.74.52.40





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

04.72.66.65.65

MURIELLE MEYNARD

RESPONSABLE COMMERCIALE

m.meynard@aquariumlyon.fr

04.72.66.65.60

WWW.AQUARIUMLYON.FR