



AQUARIUM
DE LYON

VOS ÉVÉNEMENTS

SOURCES DE GOURMANDISE

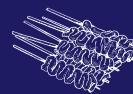
CATALOGUE
DES NOS TRAITEURS
RÉFÉRENÇÉS

SOMMAIRE

DE NOS TRAITEURS



01 MAGNER LE
MOMENT M



02 MELOKO



03 C-GASTRONOMIE



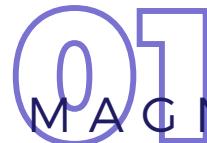
04 SAVOURE



05 MAME X FENOTTE



06 CUCINA BELLA



MAGNER LE MOMENT M
SITE INTERNET

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





02
M E L O K O
SITE INTERNET

Meloko

BY MAGNER

Meloko, c'est la nouvelle marque gourmande et engagée de la Maison Magner.

MELOKO

Chez Meloko, nous recréons des foodcourts sur-mesure, en partenariat avec des chefs, artisans et restaurateurs locaux. Le tout est porté et coordonné par l'expertise de la Maison Magner. Meloko propose bien plus qu'une prestation traiteur : une cuisine de chef bistro-nomique, une street food inventive, des saveurs du monde, un véritable artisanat culinaire, des animations gourmandes, des échanges avec des passionnés, une scénographie soignée dans une ambiance conviviale.



Faire appel à Meloko, c'est avant tout choisir une expérience événementielle unique, où se mêlent authenticité, amour du produit et savoir-faire d'exception.

CONTACTER MELOKO :

0 6 . 2 7 . 8 3 . 2 3 . 8 0



Sous la direction de Christophe Foulquier, membre des Toques Blanches Lyonnaises, l'équipe est composée de 52 cuisiniers permanents qui œuvrent chaque jour, pour rendre vos événements inoubliables.

CREER L'INOUBLIABLE

L'excellence du restaurant gastronomique apporté à l'univers du traiteur. Mission complexe qui signe l'exigence de la maison. Nous promettons un goût prononcé pour la cuisine de création, une cuisine raffinée, exigeante et délectable.

Les produits sont soigneusement sélectionnés pour leurs qualités gustatives mais aussi respectueuses du savoir-faire dont ils sont issus. Cuisinés dans la tradition de la gastronomie, avec l'envie d'une créativité subtile pour un résultat optimal.

CONTACTER C-GASTRONOMIE :

04.37.64.64.54





04
SAVOURE
SITE INTERNET



Chez Savoure, l'envie est simple celle de faire plaisir sans chichi, d'offrir une parenthèse gourmande dans un esprit familial où la qualité est notre priorité.

CREATEUR DE MOMENTS AUTHENTIQUES

Nous allons raviver vos souvenirs d'enfance avec des plats d'antan, une vaisselle dépareillée et vintage dans une atmosphère chaleureuse et réconfortante. Savoure c'est une histoire à raconter, une prestation inédite dans la région, des artisans et des producteurs sélectionnés avec soins par notre Chef. Vivez un retour à l'essentiel, appréciez la simplicité de plats réconfortants dans une ambiance familiale et un brin régressive.



CONTACTER SAVOURE :

0 4 . 6 9 . 8 4 . 8 3 . 6 4



Fenotte - Traiteur militant en coopérative et véritablement éco-responsable

Fenotte, ça veut dire la Lyonnaise en Lyonnais : culinairement, ça se traduit par une alliance de tradition et modernité. Nous sommes des pratiquants zélés du zéro déchet, labellisés AB 50/75% et nous militons pour une agriculture paysanne et locale.

Nous vous proposons :

- des cocktails dinatoires personnalisés
- des animations culinaires
- des repas assis

CONTACTER FENOTTE :
0 6 . 0 3 . 4 8 . 5 0 . 2 1

NOS RECETTES S'ADAPTENT À TOUS LES RÉGIMES :
OMNIVORE, VÉGÉTARIEN, VÉGAN, SANS GLUTEN OU SANS LACTOSE.



Mame est un restaurant et traiteur lyonnais engagé depuis 2015, proposant une cuisine fraîche, créative et de saison, centrée sur le goût et la convivialité.

Chaque jour, notre équipe imagine un menu inspiré de l'esprit cantinomie, à partir de produits locaux, frais et majoritairement bio.

Nous proposons :

- des plateaux repas "offre du jour"
- des coffrets repas en bocaux zéro déchet

CONTACTER MAME :
0 7 . 6 0 . 4 6 . 0 9 . 0 2



06
CUCINA BELLA
SITE INTERNET



CUCINA BELLA

L'Italie se vit, se partage, se savoure.
Chez Cucina Bella, tout est fait maison par notre chef, avec des produits frais, locaux et de saison. Ici, la cuisine est généreuse, simple, et pleine de saveurs authentiques.

TRAITEUR SUR-MESURE

Pour vos événements, nous proposons des formules flexibles : cocktails salés ou sucrés, petits-déjeuners gourmands, goûters maison, et nos plaques de pizza romaine à partager.

NOTRE PROMESSE

Zéro surgelé, que du vrai, du bon, et une ambiance chaleureuse à l'italienne. Une cuisine à vivre, à ressentir, à partager.

CONTACTER CUCINA BELLA :

04.78.71.00.81



MAUREEN GOUT

CHARGEES DE PROJETS EVENEMENTIELS

m.gout@aquariumlyon.fr

04.72.66.65.65

WWW.AQUARIUMLYON.FR