



LE FABULEUX TRAITEUR

ANTIGASPI - BIO - LOCAL

LA FABULEUSE
CANTINE

RENVERSEZ 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... renverse donc la table et les buffets ?



LA FABULEUSE CANTINE C'EST...

100 TONNES D'INVENDUS
TRANSFORMÉS EN 2023

EN 2023

100 000
REPAS SERVIS

52 000
BOCAUX VENDUS

26 000

150

PARTENAIRES

MARAÎCHERS, JARDINS
D'INSERTION, ÉLEVEUR,
VITICULTEUR, STRUCTURES
CULTURELLES ET SOCIALES

3 FABULEUSES CANTINES

+ **1** CONSERVIERIE DES
TERRITOIRES

+ **1** LABORATOIRE
ANNEXE

+ **40** PERSONNES QUI
TRAVAILLENT SUR
LE PROJET

1 PRIX AGRICA 2022
+ PRIX DE L'INITIATIVE
ECORESPONSABLE





20 tonnes de gaspillage alimentaire chaque minute en France

La Fabuleuse Cantine en récupère 100 tonnes par an.

NoW = No Waste / Maintenant !

SOMMAIRE

- 1. Nos offres traiteur**
- 2. Nos lieux & privatisations**
- 3. Nos cours de cuisine**
- 4. Nos partenaires**



Nos offres s'accompagnent de propositions boissons qui se composent sur-mesure avec plusieurs gammes de vins, d'infusions glacées et une carte de boissons maison en bonbonnes.





Nos formats traiteur en €HT

Format pièces cocktail

- **Formule 8 bouchées cocktail**

- 6 pièces végétariennes
 - 2 pièces viande/poisson
- Environ 200gr par personne

13,60 € / personne

- **Formule 12 bouchées cocktail**

- 6-7 pièces végétariennes
 - 3-4 pièces viande/poisson
 - 2 pièces sucrées
- Environ 350gr par personne

19,80 € / personne

- **Formule 18 bouchées cocktail**

- 12 pièces végétariennes
 - 3 pièces viande/poisson
 - 3 pièces sucrées
- Environ 420gr par personne

30,90 € / personne

Format à partager

- **Planche Végétarienne & Originale**

Fromages Fermiers, légumes en pickles et tapas végétariennes
Accompagnée de pain *SUPERWASTE

19 €

- **Planche Mixte & Gourmande**

Fromages Fermiers, tapas & charcuteries maison
Accompagnée de pain *SUPERWASTE

24 €





Nos formats traiteur en €HT

Fabuleux Brunch

A partir de 20 € / personne (hors boissons)

- Assortiment charcuteries maison et plateaux de fromages fermiers et locaux
 - Salades composées & Cakes salés
 - Petits plats chauds de saison en bocaux - suivant l'inspiration de nos chefs
 - Corbeilles de fruits locaux et de saison
 - Mini viennoiseries
 - Bar à tartines avec pain "SUPERWASTE" - beurre, confiture, miel
 - Fromage blanc bio / mélange de céréales bio façon muesli
- Supplément poisson gravelax possible au tarif de 2€ par personne

Petit Déjeuner

A partir de 4,5 € / personne

- 2 mini viennoiseries par personne
- 1 boisson chaude par personne
- 1 boisson fraîche par personne

*Ici, pas de catalogue de recettes définies, nos chef.fes composent leurs créations culinaires à partir des invendus achetés auprès des partenaires producteurs locaux. Toutes ces recettes sont à titres d'exemple.



Nos formats traiteur en €HT

Repas à l'assiette en 3 temps

A partir de 32 € / personne (+4 € pour un plat carné)

Entrées

- Asperges rôties, jus acidulée et crémeux menthe romarin
- Carpaccio de radis couleur mariné au sureau, purée de radis beurre noisette, gel pickles de sureau

Plats végétariens ou carnés

- Polenta snacké, mousseline de bettrave acidulée, pesto de basilic, espuma d'ail confit
- Tagliatelles sauce courge, caviar de potiron et mousse de chèvre, crumble de noix
- Ravioles fraîches, pleurotes grillées, crémeux de champignons, copeaux de tomme et pesto de céleri branche

Option viande : Lard fumé laqué miso / Porc confit 18h

Desserts

- Pommes pochées feuilles de citronnier, chantilly citron, biscuit suisse, gel citron
- Panna cotta à la fève de Tonka et gel d'abricot infusé aux herbes fraîches

*Ici, pas de catalogue de recettes définies, nos chef.fes composent leurs créations culinaires à partir des invendus achetés auprès des partenaires producteurs locaux. Toutes ces recettes sont à titres d'exemple.



NOS FABULEUX BARBECUES

A partir de 20€ / personne

Format au choix : Barbecue à charbon ou Plancha

- **1 viande - 2 viandes - 3 viandes au choix**

Boeuf mariné (basse côte) - saucisse de porc maison - échine de porc marinée - volaille (halal sur demande et moyennant un surcoût*)

- **Version végétarienne avec falafels maison**

- **2 accompagnements**

Légumes rôtis au barbecue ou à la plancha
et Salades composées type :

- Risotto de petit épeautre à la crème de courge, légumes rôtis *
- Taboulé de quinoa et crémeux de légumes de saison *

Ketchup de légumes maison

accompagnés avec notre pain superwaste (16% de farine recyclée)

*Viande issue d'élevage raisonné par nos petits partenaires locaux





Nos animations culinaires salées

- **Découpe de Jambon 24 mois maison + toast de pain avec compote salée de légumes de saison**

3,5 € / personne

- **Tataki de bœuf mariné et flambé à l'alcool**

3,8 € / personne

- **Truite laquée et grillée au chalumeau**

4,5 € / personne

- **Carpaccio légumes, sauce chimichurri et ketchup de légumes maison**

2,8 € / personne

* Prix susceptible de changer en fonction du nombre de convives

Nos animations culinaires sucrées

- **Bar à salades de fruits**

3,5 € / personne

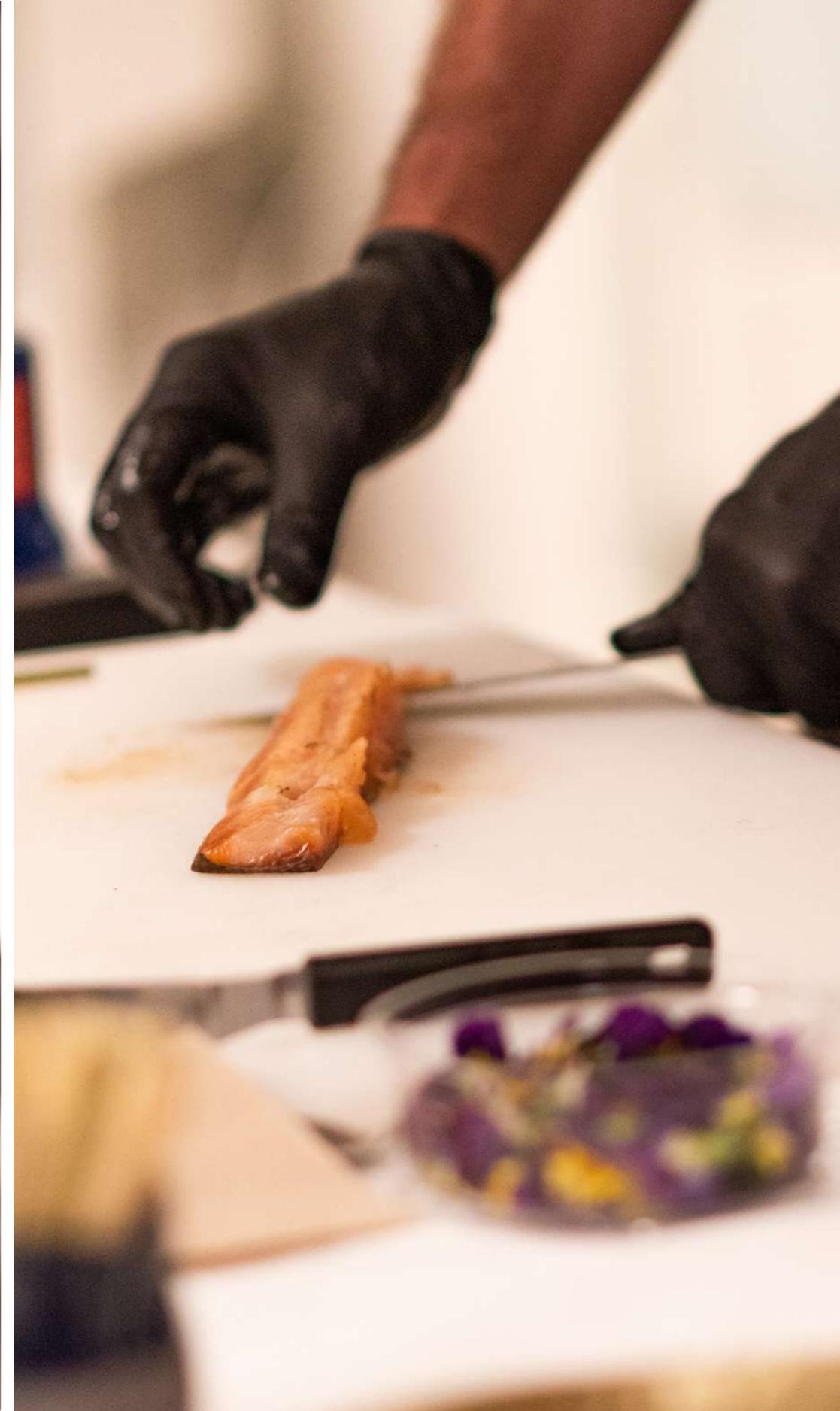
- **L'atelier des Fabuleuses gaufres**

3,8 € / personne

existe aussi en version Pancakes à la plancha

* Prix susceptible de changer en fonction du nombre de convives





Plateaux repas en zéro déchet en €HT

Le bocal, c'est un produit élaboré à partir de produits bio et/ou issus d'une agriculture raisonnée dans un rayon de 100 km "à vol d'oiseau". Chaque recette est proposée selon un format végétarien ou carné, respectant la saisonnalité.

Plateaux repas Classique

Production locale et bio dans notre Conserverie de Territoire

Livré dans un tote bag éco-conçu :

Duo de couverts Reus'eat

Serviette en textile recyclé

1 plat végétarien (320gr) ou carné (370gr)

1 dessert - 120gr

1 pain SUPERWASTE *

**A partir de 16,5 € /
personne**

Carné : + 3€

1 semaine de délais

Plateaux repas Gourmet

Production locale et bio dans notre Conserverie de Territoire

Dressage sur une planche bois Revol :

Duo de couverts Reus'eat

Serviette en textile recyclé

1 plat gourmet végétarien (320gr) ou carné (370gr)

1 dessert gourmet - 120gr

1 pain SUPERWASTE *

**A partir de 18,50 € /
personne**

Carné : + 1,6 €

2 semaines de délais

Option fromage

Assortiment de 3 fromages fermiers (55gr) de la fromagerie de la Bruyère.

+ 4 € / personne

Conditions de livraison

Livraison pour un minimum de 10 plateaux à Lyon et proches périphéries

Livraison 70€ pour livraison hors Lyon

*Le pain du SuperWaste est composé de 15% de farine recyclée fabriquée avec des invendus de nos boulangers partenaires.





NOS LIEUX PRIVATISABLES



La Fabuleuse Cantine met ses lieux à disposition pour tous vos **événements particuliers et professionnels.**

Des espaces événementiels privatisables avec une ou plusieurs salles intérieures, des espaces de réunion privés et une terrasse en fonction de nos lieux.

Toujours ce cadre unique qui nous tient à cœur, aménagé, designé et conçu en accord avec les valeurs de l'économie circulaire.

- **La Fabuleuse Cantine de Saint-Etienne**

1 rue Claudius Ravachol 42000 Saint Etienne - Cité du Design

- **La Fabuleuse Cantine de Lyon 7e**

107 rue de Marseille 69007 Lyon - Métro Jean Macé

- **La Fabuleuse Cantine de Lyon 8e**

163 avenue Jean Mermoz 69008 Lyon - Métro Mermoz Pinel





COURS DE CUISINE



Apéritif / Cocktail anti gaspi

Rien ne se perd !

De nos comportements alimentaires à notre empreinte sur l'environnement, vous serez initiés à l'alimentation durable et à la cuisine anti-gaspi où comme dans la nature, rien ne se perd.

Limiter le gaspillage alimentaire, utiliser des produits sains, de saison et locaux, découvrir des astuces et préparations culinaires créatives, bref, mettre la main à la pâte !

Un atelier sérieux réalisé sans se prendre au sérieux dans une ambiance joyeuse ! On vous accueille dans notre Fabuleuse Cantine au 163 Avenue Jean-Mermoz.

Durée : 2h30 à 3h - avec dégustation sur place

Groupe : mini 6 personnes, maxi 20 personnes - cuisine en solo ou en groupes

Tarif : 49€ / personne - réservation sur devis et règlement en facture

NOS ÉQUIPES

TRAITEUR



Camille Trouinard
camille.trouinard@lafabuleusecantine.fr

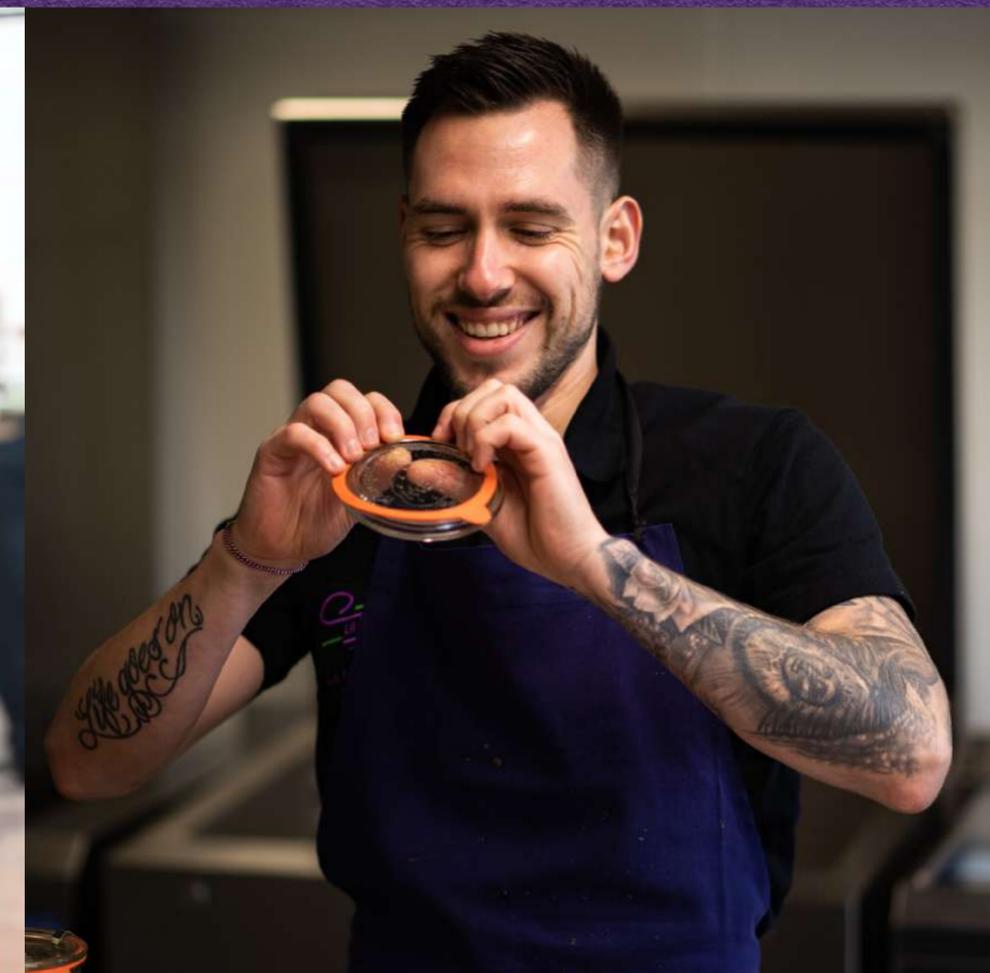


@fabcantine.traiteur



@La Fabuleuse Cantine

À VOTRE SERVICE



Toutes nos équipes ont déjà hâte de vous
concocter votre plus bel événement !

NOS PARTENAIRES



LE BOUC & LA TREILLE

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



Légumes bio où toutes leurs productions ont pour objectif de limiter leur empreinte carbone et de respecter au mieux les ressources environnementales.

PRODUCTEURS

EARL Saunier

Symphes

Délicieuses infusions glacées bio, à base de plantes 100% françaises, naturelles et sans sucres ajoutés.



Hum... du bon café torréfié localement !

LABEL(LE)
BRÛLERIE



Pour des vins bio et un accompagnement envers nos vignerons locaux.



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



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.