



LE FABULEUX TRAITEUR

ANTIGASPI - BIO - LOCAL

LA FABULEUSE
CANTINE





20 tonnes de gaspillage alimentaire chaque minute en France

La Fabuleuse Cantine en récupère 100 tonnes par an.

NoW = No Waste / Maintenant !

NOS ACTIONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Notre équipe vous accompagne dans l'organisation d'événements, alliant qualité de service et respect de l'environnement pour des moments mémorables en accord avec vos valeurs.

AVANT

- Acheter les fruits et légumes déclassés et invendus de nos producteurs locaux pour lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Accompagner nos clients pour leurs fournir des recommandations adaptées lors de l'élaboration de leur devis.

PENDANT

- Favoriser le passage des plateaux pour maintenir la chaîne du froid et redistribuer les denrées alimentaires dont la chaîne du froid a été préservé.
- Respecter le tri alimentaire lors de l'événement : nos serviettes, pics en bois et les restes du buffet sont compostés.

APRÈS

- Redistribuer à la fin de l'événement le surplus aux invités dans des boîtes recyclables
- Collaborer avec nos partenaires, tels que l'UCLy, pour organiser des maraudes lorsque nous avons un volume important de restes alimentaires.

TOUT AU LONG DE VOTRE ÉVÉNEMENT

Et oui cela commence même dès la première prise de contact et ce, jusqu'au lendemain !



LA FABULEUSE CANTINE C'EST...



3 FABULEUSES CANTINES

+ 1 CONSERVERIE DES TERRITOIRES

+ 1 LABORATOIRE ANNEXE

+ 40 PERSONNES QUI TRAVAILLENT SUR LE PROJET

1 PRIX AGRICA 2022 + PRIX DE L'INITIATIVE ECORESPONSABLE

+100 TONNES D'INVENDUS TRANSFORMÉS EN 2024

EN 2024

100 000 REPAS SERVIS

52 000 BOCAUX VENDUS

26 000 BURGERS SUPERWASTE VENDUS

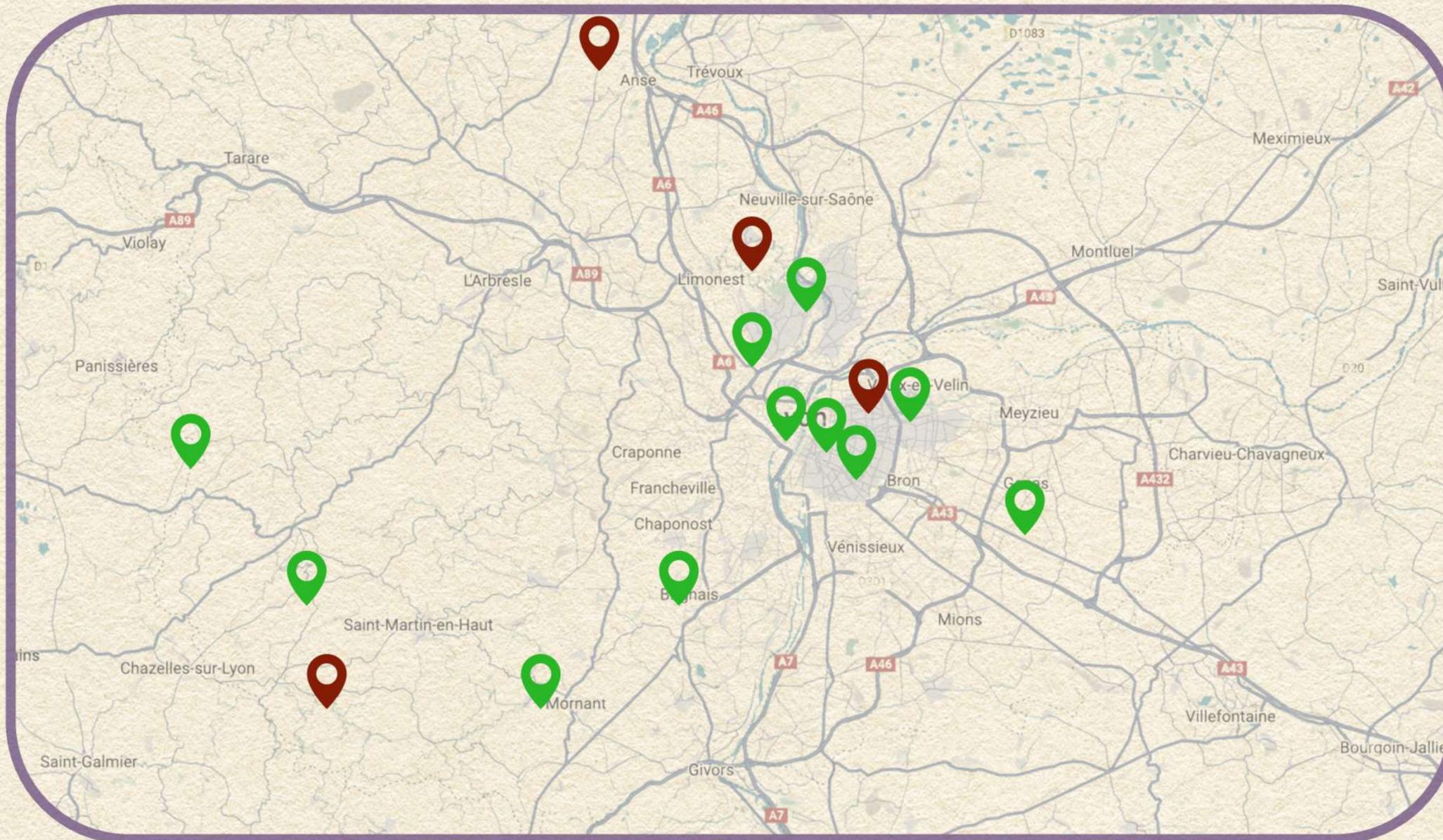
100

PARTENAIRES

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

LE LOCAL, ÇA NOUS CONNAÎT !

La Fabuleuse Cantine travaille exclusivement avec des partenaires situés dans un périmètre de 80km autour de sa Conserverie de Territoire à Bussy-Albieux.



Nos producteurs : Le Paysan Urbain, Micro Ferme des États-Unis, ESAT des Colombiers, Atypique, La Ferme de Lyon, Chantier solidaire, etc



Nos partenaires : Café LaBel(le) Brûlerie, Vignerons des Monts d'Or, Domaine Berger des vignes, Montarcher, etc





Nos formats traiteur en €HT

Format Cocktail

- **Formule 8 bouchées**

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

13,90 € / personne

- **Formule 10 bouchées**

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

17,50 € / personne

- **Formule 12 bouchées**

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

21,80 € / personne

- **Formule 14 bouchées**

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

24,10 € / personne



Nos formats traiteur en €HT

Format Cocktail

- **Formule 16 bouchées**

- 9 pièces végétariennes
 - 4 pièces viande/poisson
 - 3 pièces sucrées
- Environ 350gr par personne

27,20 € / personne

- **Formule 18 bouchées**

- 10 pièces végétariennes
 - 4 pièces viande/poisson
 - 4 pièces sucrées
- Environ 420gr par personne

31,20 € / personne

A partager

- **Planche Végétarienne & Originale**

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

19 €

- **Planche Mixte & Gourmande**

Fromages Fermiers, tapas & charcuteries maison
Accompagnée de pain *anti gaspi

24 €





Nos formats traiteur en €HT

Le Buffet à partager

A partir de 20,60 € / personne (buffet froid - hors boissons)

& à partir de 23,10 € / personne (buffet chaud - hors boissons)

Coin salé

- Planches Charcuteries faites maison (Saucisse sèche, rillettes, boeuf séché, coppa ...)
- Planches végétariennes - Légumes et fruits en pickles et crus avec houmous de saison et des cakes salés
- Bouchées gourmandes : navettes, club sandwiches et mini muffins salés
- Salades composées (option buffet froid)
- Risotto crémeux et légumes rôtis (option buffet chaud)

Suppléments possibles :

- Truite du Mézenc, façon gravlax
- Oeufs brouillés

Coin sucré

- Gâteaux maison - panaché de plusieurs recettes au choix





Nos formats traiteur en €HT

Brunch Local et de Saison

A partir de 20 € / personne (hors boissons)

- Assortiment de mini viennoiseries - avec chapelure de farine de pain recyclé
- Fromage blanc bio avec tapas sucré aux fruits du moment et mélange de céréales bio façon muesli • Bar à tartines avec pain SuperWaste, beurre bio et tartinables sucré aux fruits • Assortiment de muffins sucrés
- Planches mixtes - Fromages fermiers et Charcuteries faites maison (Saucisse sèche, rillettes, boeuf séché, coppa ...)
- Planches végétariennes - Légumes et fruits en pickles et crus avec houmous de saison • Salades composées de saison • Cakes et/ou Tarte fine salées

Suppléments possibles :

- Truite du Mézenc, façon gravlax
- Pancakes maison
- Mini plats chauds en bocaux
- Oeufs brouillés

Petit Déjeuner

A partir de 4,5 € / personne

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





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 betterave 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

- **Choix n°1 - 1 protéine végétale et 1 protéine animale**

Bœuf mariné (basse côte) - saucisse de porc maison - échine de porc marinée - volaille (halal sur demande)
+ Steak de falafel maison

- **Choix n°2 - 2 protéines animales**

Bœuf mariné (basse côte) - saucisse de porc maison - échine de porc marinée - volaille (halal sur demande)

- **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**

4,1 € / personne

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

2,8 € / personne

- **Bar à légumes d'Antan, labneh aromatisé et dégustation de jeunes pousses**

3,5 € / personne

- **Bar à soupe - chaudes ou froides**

3,2 € / personne

* Prix susceptible de changer en fonction du nombre de convives



Nos animations culinaires sucrées

- **Bar à salades de fruits**

3,5 € / personne

- **Bar à pancakes**

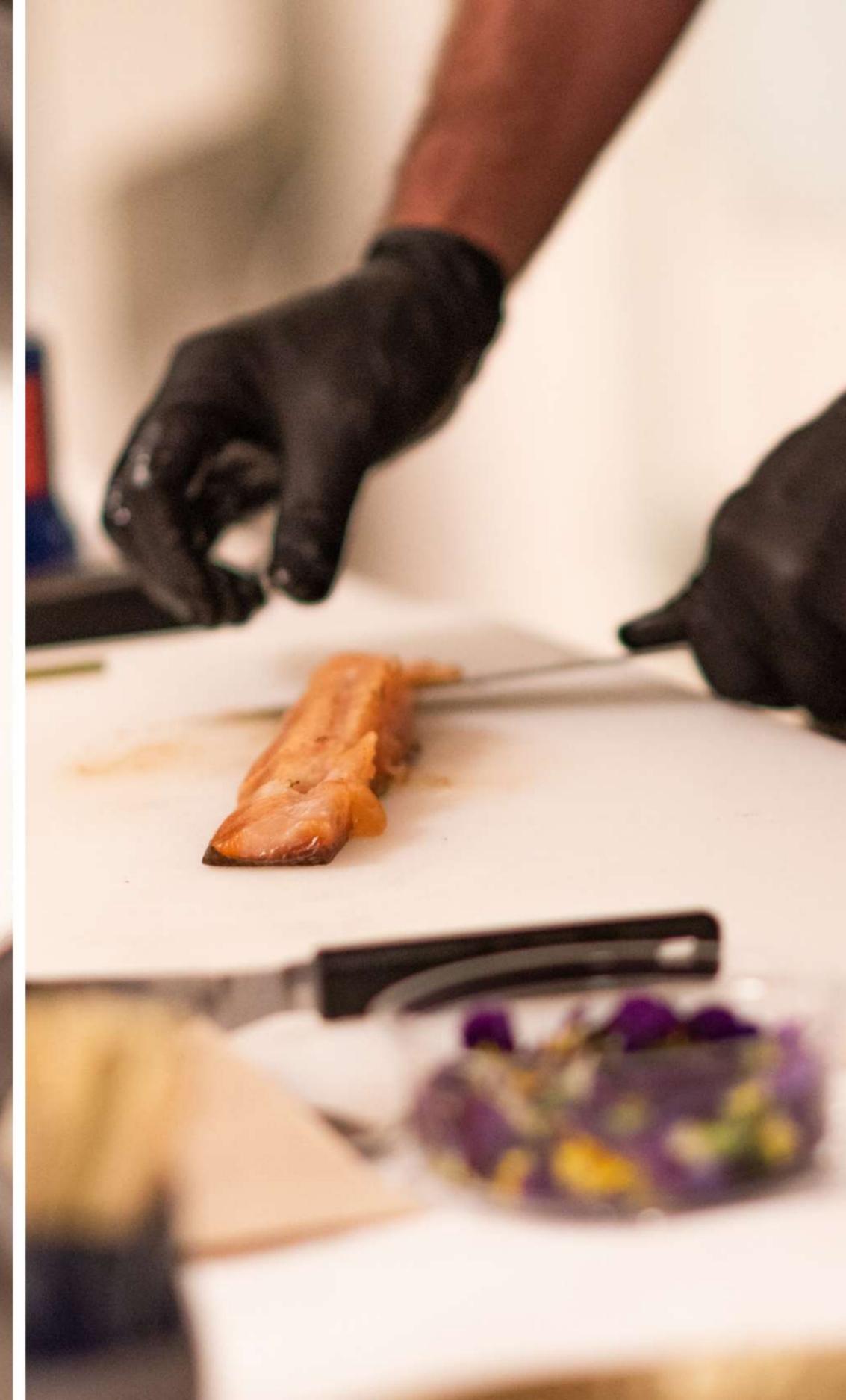
3,8 € / personne

recette à base de farine de drêche de bière*

- **Chocolat chaud à l'ancienne**

4,4 € / personne

* 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 80 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

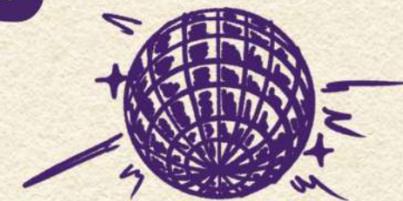
Livraison 70€ pour livraison hors Lyon

*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



Jessica Mignocchi

06 41 39 78 30

jessica.mignocchi@lafabuleusecantine.fr



@La Fabuleuse Cantine



@fabcantine.traiteur

À VOTRE SERVICE

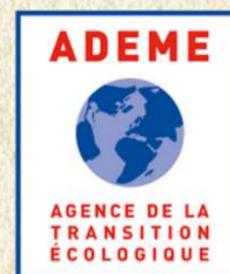


**Toutes nos équipes ont déjà hâte de vous
concocter votre plus bel événement !**

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE !



musée des
confluences



NOS PARTENAIRES



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



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



Fruits et légumes bio **déclassés exclusivement** dans une ferme urbaine à Lyon 8. Directement chez les voisins !



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.



Symples

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



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.



Hum... du bon café torréfié localement !



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