

Liste de traiteurs référencés

Chapelle de la Trinité

- privatisation -

MAGNER

Magner vous propose un service traiteur clé en main : carte sur mesure, buffet inspiré des dernières tendances, cocktails haut de gamme... cuisiné avec des produits de saison issus de l'agriculture raisonnée. Une équipe de plus de 80 professionnels vous accompagnent tout au long de votre projet pour vous offrir votre « Moment M ».

- Premier traiteur certifié ISO20121 de la Région Auvergne-Rhône-Alpes depuis 2017
- Traiteur officiel de LDLC ASVEL

Julia Caneva, cheffe de projet événementiel

04 72 39 70 52 – 06 95 92 78 21

juliacaneva@magner.fr

<https://magner.fr/>

LE COUSU

Le Cousu propose différentes prestations : du catering au cocktail classique ou moins classique, en passant par les buffets, les animations, les dîners chics, les plateaux repas et les événements créés de toutes pièces – cafés éphémères, street-food festivals...

Les plats sont cuisinés avec des produits choisis avec soin, depuis leur provenance (faible impact carbone), leur culture (raisonnée si possible) et le respect de sa saisonnalité.

- Fort engagement RSE
- Produits et fournisseurs locaux

Céline Rouch, chargée de développement

09 80 95 58 47 – 06 11 55 51 72

allo@lecousu.com

<https://lecousu.com/>

C-Gastronomie

Depuis 2007, C-Gastronomie rend vos événements inoubliables avec une prestation haut de gamme qui mobilise les cinq sens et met l'accent sur la qualité du service et la scénographie.

Lié au groupe Bocuse, C-Gastronomie s'engage avec son chef Christophe Foulquier pour une alimentation saine, gourmande et respectueuse des cycles naturels basée sur l'utilisation de

Lyon Trinité Musique – Siège social : 10 rue Bourgelat, 69002 Lyon.

SIRET : 930 755 749 00015. Licence d'entrepreneur du spectacle : PLATESV-D-2024-005497 & PLATESV-D-2024-005498 & PLATESV-D-2024-007359

produits de qualité, frais, de saison, transformés sur place. L'engagement est également de défendre les produits du terroir et les recettes traditionnelles, gage du maintien de la diversité de l'héritage culinaire français et européen et de la pérennité des produits régionaux.

- Traiteur certifié ISO20121
- Diversité des propositions de la table conviviale (marque « Savoure » à la table de prestige, dans la tradition lyonnaise héritée de monsieur Paul.

Valentin Paradis, chef de projet événementiel

06 21 87 52 06

vpa@c-gastronomie.fr

<https://c-gastronomie.fr/>

HEATING

HEATING est la solution pour recréer l'univers d'un food-market local et écoresponsable lors de vos événements professionnels. C'est la promesse d'un univers convivial, de découverte et d'échange. HEATING vous assure une proposition culinaire sur-mesure. Leur équipe vous accompagnera pour faire votre choix parmi leur communauté de restaurateurs et restauratrices et vous proposera la meilleure offre en fonction de vos besoins et de vos attentes.

- HEATING est déjà présent sur plusieurs lieux : Le Sucre, HEAT, Le Labo, H7, Hôtel71 et le Transbordeur
- Une offre et des animations certifiées zéro déchet et anti gaspi, des produits locaux, de saison et en circuit-court

Joseph Massuger, chargé de développement

06 73 52 91 02

joseph@h-eat.eu

<https://www.h-eating.eu/>



Votre contact :

Camille Rhonat

06 38 67 26 08

camille.rhonat@trinitelyon.com

<https://trinitelyon.com/>

Lyon Trinité Musique – Siège social : 10 rue Bourgelat, 69002 Lyon.

SIRET : 930 755 749 00015. Licence d'entrepreneur du spectacle : PLATESV-D-2024-005497 & PLATESV-D-2024-005498 & PLATESV-D-2024-007359