

UN LIEU EXCEPTIONNEL POUR VOUS RÉUNIR

Au cœur du Vieux Lyon, nous vous proposons un lieu unique pour vos réunions professionnelles, associatives ou familiales :

- Local de **130 m² modulable** selon vos souhaits (2 espaces disponibles)
- Une **grande salle à manger / cuisine** pour 30 à 35 convives assis
- Une **salle de réunion** ("La Marmite") **toute équipée** d'une capacité de 15 à 20 places assises



C'est quoi les Petites Cantines ?

Un réseau associatif de restaurants de quartier, ouverts à toutes et tous, où on se rassemble pour cuisiner, manger un bon repas, ou simplement passer un bon moment !

Le modèle des Petites Cantines repose sur 3 piliers :

Le participatif

Tout le monde met la main à la pâte : on peut venir cuisiner, manger, faire la vaisselle, papoter, proposer des ateliers et animations...



Le prix libre

L'adhésion et la contribution au repas sont à prix libre : chacun·e donne en fonction de ses moyens, du moment passé, du repas...



L'alimentation durable

Nous privilégions le fait maison, les invendus, les produits de saison, bio et/ou locaux. Nous limitons la viande et le poisson !



Pourquoi un événement chez nous ?

Partager

Favoriser l'inclusion, et la collaboration entre différents projets, associatifs, entrepreneuriaux, etc.

Contribuer

Participer à notre équilibre économique, qui repose sur les adhésions et les dons, les repas, et les privatisations

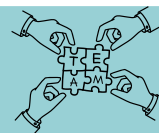
S'engager

S'impliquer dans la construction du lien social, la sensibilisation à l'alimentation durable, et le projet d'une société basée sur la confiance

Nos formules entreprise

Les tarifs présentés sont ceux recommandés applicables aux entreprises. Vous êtes une association ou un particulier ? Contactez nous pour en parler !

Team buildings



Cuisine & rencontres

Entre 8 et 30 participants

Pour les deux formules, vous réaliserez un atelier de cuisine animé par une responsable de cantine. En 2h30, vous confectionnerez entrée - plat - dessert, avec des produits de saison.

Sur cette formule, les convives de la cantine vous rejoindront pour le repas !

A partir de 45€ / pers.
(boissons incluses)

Comme à la maison

+ de 20 participants

Sur cette formule, vous dégusterez le repas entre vous, et pourrez prolonger le repas en utilisant notre espace

A partir de 50€ / pers.
(boissons incluses)

Découvrez notre offre thématique pour les team buildings en page suivante !

Privatisations



Cuisine autonome

Nous mettons à votre disposition nos recettes et les ingrédients nécessaires pour les réaliser, et nous vous laissons les clés de notre espace pour cuisiner et profiter en autonomie.

A partir de 35€ / pers.
(boissons incluses)

Buffet préparé

Nous cuisinons pour vous et vous n'avez qu'à venir pour profiter de notre espace et déguster !

A partir de 40€ / pers.
(boissons incluses)

Locations



La Marmite

Capacité : 15 - 20 places assises

Salle de réunion toute équipe (vidéoprojecteur, WiFi, paperboard...) pour travailler en équipe

A partir de 200€

La Cantine

Capacité : 50 places assises

Investissez nos différents espaces modulables (130m²) en toute autonomie (salle de réunion, îlot de cuisine, salle à manger, etc.)

A partir de 600€

Nous contacter

11 rue St Georges -
69005 Lyon
06 11 31 05 17

vieuxlyon@lespetitescantines.org



company/les-petites-cantines-vieux-lyon/



Les Petites Cantines Vieux-Lyon



lespetitescantines_vieuxlyon

Notre offre thématique pour les Team Buildings



Toutes nos offres sont modulables et personnalisables : nous adaptons dans la mesure du possible nos ateliers à vos envies, vos contraintes et vos objectifs.



Cuisine Zéro Déchets



- Un atelier ludique et responsable pour apprendre à cuisiner sans gaspiller
- Une sensibilisation à l'alimentation durable
- Un repas convivial et éco-responsable

Pour allier convivialité et écoresponsabilité

Atelier Top Chef



- En brigades, vos équipes se challengent dans la bonne humeur pour réaliser les meilleures recettes !
- Créativité culinaire et esprit d'équipe
- Un défi fédérateur et gourmand

Pour un défi culinaire stimulant



Cuisine du monde



- Un voyage gustatif à partager entre collègues
- La découverte de nouvelles saveurs
- Des thématiques au choix (repas italien, espagnol, asiatique, oriental, ...)

Pour un voyage gustatif sans quitter votre entreprise



Repas festifs de saison



- Menus spéciaux pour Noël, Halloween, Pâques, Été, etc.
- Une ambiance conviviale et décor adapté selon vos envies (et dans la mesure du possible !)
- Une expérience culinaire unique à chaque occasion

Pour célébrer les temps forts de l'année autour d'une table gourmande !

