



un lieu original et convivial pour  
vos réunions d'entreprise :

CRÉEZ DE LA CHALEUR AJOUTÉE  
DANS VOS ÉQUIPES !

# Au fait, c'est quoi les petites cantines ?

Les Petites Cantines, c'est un réseau associatif de restaurants de quartier, où les convives s'accueillent et se rencontrent au travers de repas durables, participatifs et à prix libre.

Notre ambition est de contribuer à tisser ou retisser le lien entre les habitants.



participatif

On se rassemble pour cuisiner, manger un bon repas ou simplement partager un bon moment. Ici, tout le monde met la main à la pâte : on peut venir cuisiner, manger, faire la vaisselle, parler à ses voisin·es, proposer des ateliers et animations...

prix libre

L'adhésion et la contribution au repas sont à prix libre : chacun·e participe en fonction de ses moyens, du moment passé, du repas... Cela permet de couvrir les charges. Pas de barrières à l'entrée, tout le monde peut profiter de la cantine !



alimentation durable

Nous promovons une alimentation durable et de qualité. Chez nous c'est 100% fait maison et on privilégie les produits de saison, invendus, au maximum locaux et/ou bios. Nous limitons la viande et le poisson.



# Pourquoi une offre aux entreprises ?



Accueillir et partager

Nous avons un bel espace situé aux portes de Paris : nous souhaitons mettre à disposition nos locaux pour en faire profiter d'autres groupes, favoriser la rencontre et la collaboration entre différents projets, associatifs et entrepreneuriaux.



S'autofinancer

Notre équilibre économique repose sur les adhésions et dons, la participation financière des convives aux repas et l'organisation d'événements pour les entreprises. Les privatisations sont un pilier de notre modèle économique et assurent la pérennité de l'association et de son impact social.

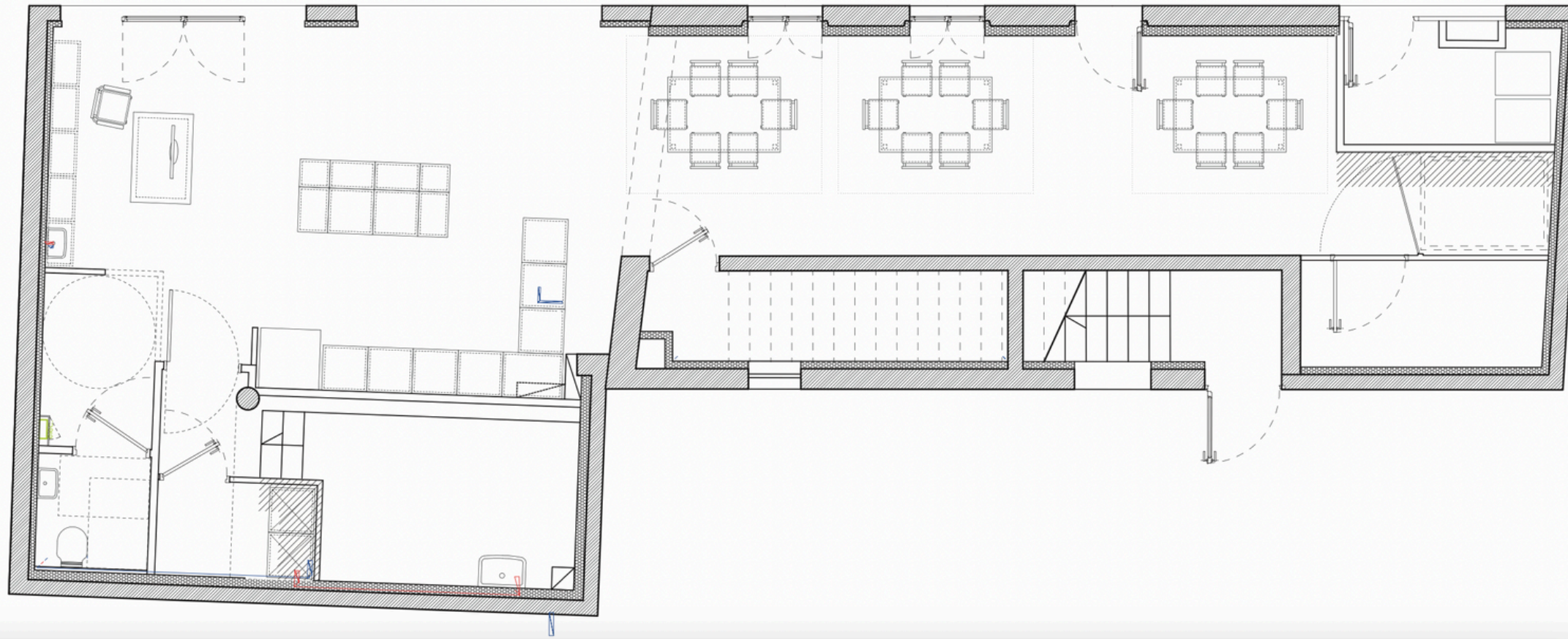


Impliquer

Notre projet à travers cette offre : impliquer les entreprises et leurs collaborateurs et collaboratrices dans la construction du lien social, sensibiliser à l'alimentation durable et construire une société fondée sur la confiance !

# Les Petites Cantines Bagnolet

93 rue Sadi Carnot



Créez de la chaleur ajoutée au sein de votre équipe pour un repas d'équipe, un teambuilding autour d'un atelier cuisine, un pot de départ, une Assemblée Générale...

Aux portes de Paris, nous vous proposons un lieu original et convivial, facile d'accès, pour vos réunions professionnelles, associatives ou familiales :

- ➔ 90 m2 modulables comprenant une belle cuisine ouverte sur un espace d'activité sympa et chaleureux (30 à 35 places assises)
- ➔ À 10 mn à pied du Métro - Ligne 3 station Gallieni - et de la gare routière - Bus 102, 123, 165, 174, 175, 221, 238, 286, 318, 73, 76
- ➔ Accès PMR / Matériel disponible : video-projecteur, paperboard, enceinte, connexion wifi

# Vous cherchez à...



VIVRE UNE EXPÉRIENCE « EXTRA-ORDINAIRE » ET PORTEUSE DE SENS AVEC VOTRE ÉQUIPE ?

↳ DÉCOUVREZ NOS 2 OFFRES DE TEAM-BUILDING :

- Teambuilding “**La main à la pâte**” / Cuisine & Convivialité
- Teambuilding “**Le repas qui soude**” / Cuisine & Cohésion



LOUER UN LIEU AVEC UNE ÂME, CHALEUREUX ET MODULAIRE ?

↳ DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE DE PRIVATISATION

# Au menu de notre offre aux entreprises

(mais aussi pour les collectivités, associations et autres structures de l'ESS, écoles...)

1



TEAM-BUILDING  
LA MAIN A LA PÂTE

Cuisine  
&  
Convivialité

3



PRIVATISATION  
COMME À LA MAISON

Gestion libre

2



TEAM-BUILDING  
LE REPAS QUI SOUDE

Cuisine  
&  
Cohésion

4



PRIVATISATION  
LES PIEDS SOUS LA  
TABLE

Option traiteur

Entre 6 et 15 personnes

De 9h30 à 14h30  
ou de 17h à 22h

1

# Team-building *La main à la pâte*

## CUISINE & CONVIVIALITÉ

Réservez un atelier donnant à votre équipe l'opportunité de passer un bon moment de détente, changer de cadre en découvrant un concept atypique, savourer un repas gourmand, apprendre à se connaître autrement entre collègues, tisser des liens... tout en relevant le défi de cuisiner pour les convives du quartier et d'aller à leur rencontre lors du déjeuner !

### Déroulé de l'atelier :

- **9h30 ou 17h** : Votre équipe se transforme en véritable brigade et dispose de 2h30 pour cuisiner entrée, plat et dessert de saison pour les convives qui vous rejoindront pour le repas. Vous serez guidés par une responsable de cantine !
- **12h30 ou 19h30** : Vous partagez le repas que vous avez préparé avec d'autres convives du quartier ou des personnes de passage. Vous avez un impact social en créant du lien et en vous laissant surprendre par de belles rencontres.
- **14h30 ou 22h** : Vous repartez boosté·es, fier·es d'avoir relevé le défi et enrichi·es par de nouvelles rencontres !

**Un teambuilding  
simple à réaliser :  
vous n'avez rien  
à préparer !**

2

# Team-building *Le repas qui soude*

## CUISINE & COHÉSION

Jusqu'à 12 personnes  
pour cuisiner, 35 places  
assises pour le repas

Dès 9h30 ou dès 15h

Le temps d'une journée ou soirée, vivez une expérience en équipe autour d'un atelier cuisine et d'un bon repas (possibilité repas à thème) préparé tou·te·s ensemble. La cantine est entièrement privatisée pour votre groupe. Vous êtes plutôt challenge culinaire ou leçon guidée? Nous préparons avec vous et animons ce temps convivial. Prolongez même par une séance de travail ou un temps d'échanges dans notre salle à manger !

### Déroulé de l'atelier :

- **9h30 ou 17h** : Votre équipe se transforme en véritable brigade et cuisine un menu complet, guidée par une responsable de cantine qui vous fera vous sentir comme chez vous.
- **12h30 ou 19h30** : Vous partagez le repas, en toute intimité, dans notre grande salle à manger. C'est comme à la maison : on se lève pour remplir la carafe d'eau, on fait passer les plats, on débarrasse et on fait la vaisselle ensemble.
- **Après le repas (si déjeuner) ou avant la cuisine (si dîner)** : Prolongez l'expérience et profitez de l'espace pour tenir une réunion de travail, organiser un temps d'échange entre vous ou encore participer à un atelier ludique, corporel, créatif, solidaire et/ou de sensibilisation autour des enjeux écologiques et sociaux.

**Une journée unique  
et sur-mesure, en  
fonction de vos  
objectifs, de vos  
disponibilités et de  
vos envies !**

Nous pouvons accueillir 30 à 35 personnes assises et jusqu'à 49 personnes debout.

C'est facile : vous n'avez plus qu'à venir !

## 3 Privatisation *Comme à la maison* GESTION LIBRE

Vous avez une animation ? Nous avons un lieu de 90 m<sup>2</sup> à votre disposition : une belle cuisine ouverte sur notre salle à manger / salle de réunion.

L'espace est privatisé pour vous en soirée, en journée ou à la demie-journée. Nous vous laissons les clés de la maison : libre à vous de réorganiser la salle à tout moment de la journée. Vous pouvez ou non utiliser la cuisine.

On s'adapte à vos besoins : Vous pouvez louer uniquement la salle ou nous pouvons vous mettre à disposition un repas ou buffet préparé à l'avance.

Nous pouvons aussi imaginer ensemble des projets inédits. Initier de nouveaux partenariats. Les Petites Cantines c'est aussi une histoire qui s'écrit, une aventure qui se vit ensemble : consultez-nous !

Nous pouvons accueillir 30 à 35 personnes assises et jusqu'à 49 personnes debout.

C'est facile : vous n'avez plus qu'à venir !

# 4 Privatisation *Les pieds sous la table*

## OPTION TRAITEUR

Vous cherchez un espace original, chaleureux et équipé pour animer un événement, célébrer une réussite, organiser un pot de départ, une réunion d'alumnis ou de syndic, un cocktail de voeux pour la nouvelle année, ou encore votre Assemblée Générale...?

Louez l'intégralité de notre local en journée ou en soirée et profitez de notre service de restauration.

Nous pouvons cuisiner pour vous (buffet) et les boissons sont comprises dans l'offre. Nous pouvons vous préparer : déjeuner, goûter, after work / apéro dinatoire, dîner. Produits frais et locaux cuisinés sur place.

# COMBIEN ÇÀ COÛTE?

Chaque demande est étudiée avec soin en fonction de vos objectifs et de vos capacités et fait l'objet d'un devis personnalisé.

**Le prix d'équilibre**, c'est le montant\* qui permet à l'association de prendre en charge les frais fixes et variables de la cantine : loyers et charges, denrées et salaires.

*\* calculé mensuellement d'après la moyenne du nombre de convives*

**Au-delà du prix d'équilibre**, vous soutenez le projet de la cantine, qui peut rester ouverte plus sereinement, quelles que soient les contributions reçues ou la fréquentation et faire face aux imprévus.

**A partir de 4 fois le prix d'équilibre**, votre contribution au-delà du prix d'équilibre est considérée comme un DON : nous vous remettons un reçu fiscal déductible à 60%.



Vous avez une demande spécifique ?  
N'hésitez pas à nous écrire : nous pouvons réfléchir ensemble et vous concocter une proposition aux petits oignons !

93 rue Sadi Carnot

93170 Bagnolet

07 82 36 39 32

[bagnolet@lespetitescantines.org](mailto:bagnolet@lespetitescantines.org)



<https://bagnolet.lespetitescantines.org/>



Les Petites Cantines Bagnolet



[les\\_petites\\_cantines\\_bagnolet](#)



LES PETITES  
CANTINES  
BAGNOLET

LES  
RENCONTRES  
ONT  
DU GOÛT

# Ils nous soutiennent



LA FRANCE  
S'ENGAGE



Les  
Marmites  
Volantes



FDVA  
FONDS POUR LE  
DÉVELOPPEMENT  
DE LA VIE  
ASSOCIATIVE



AG2R LA MONDIAL



CHAMBRE DE COMMERCE  
ET D'INDUSTRIE

FRANCE ACTIVE  
Les entrepreneurs engagés

Merci beaucoup à tous nos partenaires qui nous ont aidés à financer les travaux pour avoir une si jolie cantine ! sans oublier les centaines de contributions individuelles au travers du financement participatif.