Les traiteurs

avec lesquels nous travaillons quotidiennement

Toque & Toc

Pascale Simard vous prépare des buffets et verrines à faire pâlir d'envie les plus grandes tables lyonnaises. Elle s'adapte à toutes contraintes alimentaires et élabore vos déjeuners dans la plus pure tradition. Le marché de la Croix-Rousse n'a plus de mystère pour elle. Son concept est original et inventif, elle travaille chez elle dans son laboratoire de cuisine à deux pas de l'Hermitage de Moly. Le concept est idéal car cela nous permet la réactivité et bien sûr, vous pouvez faire le choix d'une cuisine traditionnelle ou haut-de-gamme mais toujours en relation avec les saisons.

Toque & Toc
Cuisine pour vous

Retour du Marché

En confectionnant ses repas sous forme de bocaux pour vos réunions de travail, catering, apéritif déjeunatoire ou dinatoire, Yves-loup de Retour du Marché nous propose une cuisine haute en couleur, originale et saine.

Il utilise des produits frais, issus de l'Agriculture Biologique et d'élevage Biologique ou sauvages pour les produits de la mer. Toutes les viandes sont d'origine française et proviennent de l'Agriculture Biologique. Il sélectionne des produits de saisons, dans une démarche d'approvisionnement en circuit court. Toutes les préparations sont faites maisons, y compris les pains et afin de limiter l'impact environnemental, les bocaux sont consignés.

Retour du marché
LE TRAITEUR BIO

Groupe Margaux par Ke c'est bon traiteur

Leur force, nous permet de réaliser un événement qui vous ressemble et répond au mieux à l'exigence de vos papilles et de celles de vos convives. Parce que chaque événement est différent, parce que les goûts et les couleurs de ne discutent pas, l'alliance Ke C'est Bon Traiteur et Chez Pierre nous permet ainsi de vous offrir des événements gourmands, savoureux, et au niveau de vos envies.

KE C'EST BON

Gastronhoming

Créé en 2015 par le chef Francois Marchenay, Gastronhoming c'est tout simplement la gastronomie qui s'invite chez vous.
Parce que nous souhaitons tous faire vivre à nos collaborateurs un moment unique et d'exception, plus qu'un chef à domicile, Gastronhoming c'est avant tout un concept dans lequel un chef mettra tout en œuvre pour vous faire vivre un vrai moment de gastronomie.

« Il était à l'institut Paul Bocuse puis dans les palaces, aujourd'hui il est chez nous ! »

Gastronhoming

Alice au pays

Manger frais, manger vrai
Petite entreprise installée dans les Coteaux du Lyonnais, à Taluyers, au plus près des producteurs des fruits et légumes, oeufs, fromage et autres produits frais, notre traiteur Alice au Pays transforme pour vous offrir des plats traiteur d'une grande qualité gustative et nutritionnelle.

Téléphone : 04 78 73 44 70
Email : contact@aliceaupays.fr

Alice au Pays
FRAIS, LOCAL ET BIO

Chez GG Food Truck

C'est du pain qui sort du four chaque matin, une viande préparée par le boucher du coin, des légumes de saison fraîchement cueillis, du fromage qui s'affine chaque jour, et des sauces maisons élaborées par nos chefs. Au quotidien les burgers sont confectionnés sous vos yeux, par les mains des jeunes chefs toqués de la cuisine française.
Le food-truck c'est une autre façon de se changer les idées, partage, convivialité et d'authenticité !

Préparez vos papilles, la gastronomie ambulante sait aussi arriver à l'Hermitage de Moly !

Maître Sushi

MAÎTRE SUSHI VOUS PROPOSE LE CONCEPT OMAKASE

Cette expression est utilisée dans le monde du sushi au Japon, cela signifie que le choix des créations originales est laissé au soin du Chef.

Le Chef préparera un assortiment créatif et novateur, laissant libre cours à son imagination, tout en s'inspirant des envies des convives et bien entendu de l'ambiance environnante. Une envie de sushi braisé, ou des pièces uniquement végétariennes, le Chef s'aura s'adapter et réaliser à votre demande ! A vous de découvrir le nouveau concept !

Maître Sushi

Vatel Gourmet

C’est une cuisine de « Chefs" accessible, qui varie régulièrement, avec des produits frais, de qualité et de saison. Voyagez en dégustant des plats du monde entier ou redécouvrez les recettes de la tradition française. Dans tous les cas votre pause sera gourmande, saine et adaptée à votre budget.

Vatel Gourmet c’est aussi l’engagement à transmettre notre savoir-faire et nos valeurs aux jeunes générations. C’est pourquoi nos Chefs sont secondés par les étudiants des Ecoles Vatel qui chaque jour grandissent au travers de leur expérience.

VATEL GOURMET