

TRAITEUR MANÈGE GOURMAND

Brochure à destination des professionnels



“Le goût du détail
au service de vos événements”



Petit déj' et accueil café

Découvrez nos petits déjeuners et collations
à partir de 6,50€ HT par personne.



Pour quoi allez-vous craquer ?

- **Le French : 6.50€ HT par personne**
Café, thé, jus de fruits, viennoiseries
(2 pièces par personne)
- **Le Continental : 9€ HT par personne**
Café, thé, jus de fruits, viennoiseries
(2 pièces par personne), plateaux de fromages
secs et plateaux de charcuterie.
- **Le Gourmand : 6,50€ HT par personne**
Café, thé, jus de fruits, cakes maison, madeleines
maison et cookies maison
- **Accueil café : 12€ HT**
Thermos de thé et café

Plateaux repas

Nos plateaux repas peuvent être livrés chauds ou froids.

Le pain et les couverts sont fournis.

Nos propositions de menus s'adaptent à tous les régimes
alimentaires : végétarien, sans gluten, halal, ...

Nous vous proposons...



- **Entrée + plat : 18€ HT**
- **Plat + dessert : 18€ HT**
- **Entrée + plat + dessert : 20€ HT**

Buffets déjeunatoires / dinatoires et cocktails

Un séminaire en vue ? Une réunion programmée ?

Vous avez besoin d'accueillir vos clients ?

Manège Gourmand s'occupe de votre événement

à partir de 25€ HT par personne !

Nous pouvons également assurer un service
jusqu'à 1000 personnes.

Contactez nous au **06 45 63 14 36**

ou par mail : contact@manegegourmand.fr

pour obtenir votre devis personnalisé !

Commandes jusqu'à 48h avant l'événement

Livraison et service possible



Buffets à thème Noël, St Patrick, Repas de fin d'année...

Tout au long de l'année, nous intervenons
pour que vos événements aient une saveur unique !

à partir de 35€ HT par personne,
décoration incluse*.

*Décoration dans la limite de notre stock.

Une décoration davantage personnalisée peut engager des frais supplémentaires.

Les saisons gourmandes

Contrat traiteur - entreprise

Un contrat annuel flexible et festif, pensé pour les comités d'entreprise et les directions RH.

Simplifiez vos réceptions, savourez l'instant !

3 ou 5 prestations buffets sucrés / salés incluses dans le forfait parmi les suivantes :

Anniversaire d'entreprise, Saint Patrick, Noël, journée des collaborateurs, fête de l'été, Halloween, pot de départ, inauguration, séminaires, ...



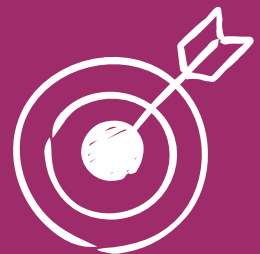
Formules tarifaires* :

- Formule essentielle : 4050€ HT par an
Comprend 3 événements incluant 50 personnes
Avantages : tarifs garantis, priorité de réservation
- Formule Premium : 6250€ HT par an
Comprend 5 événements incluant 50 personnes
Avantages : frais de transport inclus



Les avantages pour vous :

- Budget maîtrisé et planifié,
- Gain de temps dans l'organisation
- Image valorisée auprès des collaborateurs
- Accès à des prestations originales et de qualité



*Une formule sur-mesure peut également être définie, n'hésitez pas à nous contacter pour que nous établissions une offre adaptée à vos besoins spécifiques !

Les saisons gourmandes

Demande de contact

**Merci de nous retourner ce coupon scanné par mail
à l'adresse suivante : contact@manegegourmand.fr
ou
par voie postale via l'enveloppe timbrée jointe.**

Nom de l'entreprise :

N° de téléphone : ____/____/____/____/____.

Adresse Mail :@.....

☐ Je commande mon buffet de Noël

☐ Je suis intéressé.e par le contrat annuel (les saisons gourmandes) et souhaite être contacté.e

☐ Je souhaite être contacté.e pour établir mon projet personnalisé saisons gourmandes

**Vous êtes impatients ? Nous aussi !
N'hésitez pas à nous contacter au 06 45 63 14 36 afin
que nous puissions établir votre projet au plus vite.**



Laissez nous séduire vos papilles !

Ils nous font confiance !

castorama

EXALTO

Villeurbanne, Dardilly, Décines



ONLY LYON
TOURISME ET CONGRÈS

NORALSY



villeurbanne

Mairie de la ville de Villeurbanne

Pompes Funèbres Générales



BIENVENUE



villeurbanne

Pharmacie de havanoz

DEEP

SOC



l'éolagrange
FÉDÉRATION



VILLE DE LYON | Centre Communal d'Action Sociale



RMIG

ciril
EDITEUR DE SOLUTIONS



FONDATION



Office du Sport Villeurbanne



Votre distributeur
spécialiste en
courant faible



VILLE DE LYON | Centre Communal d'Action Sociale

LegaVote

Qui sommes-nous ?

Depuis plus de 12 ans, nous accompagnons les entreprises dans la création d'événements qui marquent les esprits : séminaires, réceptions clients, teambuilding.

Notre histoire est née d'une conviction simple : un événement réussi repose sur bien plus que des prestations impeccables. Il repose sur une compréhension fine de vos enjeux, une écoute attentive de vos besoins et un accompagnement à chaque étape.

Dès notre première rencontre, nous vous conseillons et vous guidons dans vos choix afin de construire ensemble une expérience à votre image.

Dans notre laboratoire, nos chefs imaginent une cuisine raffinée, contemporaine et créative, élaborée à partir de produits frais et de saison. Chaque plat est pensé pour valoriser votre image de marque et offrir à vos convives une expérience gustative mémorable.

Nous mettons notre savoir-faire au service de vos ambitions : cohésion d'équipe, fidélisation client, célébration de vos réussites.

Grâce à notre capacité d'adaptation et à une réactivité reconnue, plus de 600 entreprises nous ont déjà fait confiance pour leurs événements.

Aujourd'hui encore, c'est cette relation de confiance, bâtie au fil du temps, qui reste le cœur de notre engagement : faire de vos événements un levier d'émotion, de partage et de réussite collective.

TRAITEUR MANÈGE GOURMAND



13 rue du Canal, 69100 Villeurbanne

manegegourmand.fr

contact@manegegourmand.fr

06 45 63 14 36

