



LE TRAITEUR

BY UNE FAIM D'APPRENDRE

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL • LYON • DEPUIS 2018

BUFFETS ET PLATEAUX REPAS POUR VOS ÉVÉNEMENTS.

Le service traiteur d'Une Faim d'Apprendre vous accompagne dans la réussite de vos événements extérieurs. Déjeuners d'affaires, cocktails, réceptions privées, buffets associatifs : des buffets et des plateaux repas préparés par nos équipes.

Buffets • Plateaux repas • Livraison offerte dès 10 personnes • Du lundi au dimanche, 7h00 - 20h00

- Une entreprise à caractère social.
- Restaurateurs Toques Blanches Lyonnaises.
- Un devis détaillé sous 48 h.

FORMULE TRAITEUR

DÈS 15 € HT / PERS.

Formule buffet ou formule
plateaux repas, au choix.



24 AVENUE JOANNÈS MASSET • LA FABRIQUE DU 9 • 69009 • Lyon

NOS DEUX FORMULES

TARIFS 2026-2027 • HORS TAXES

FORMULE BUFFET

Buffet froid, fromages et desserts

15 € HT / personne

- Buffet froid salé : 8 pièces par personne
- Planche de 4 fromages et son pain
- Buffet dessert : 5 pièces par personne
- Petites cuillères en bois et serviettes
- Composition à choisir dans notre carte

LA CARTE DU BUFFET

Salé, fromages et sucré au choix

Au choix dans notre carte

- Salé, 8 pièces : navettes, wraps, pains nordiques, verrines salées, cake de saison, tartelettes, croque-monsieur, pissaladière, pizza légumes
- Fromages, 4 au choix : comté, reblochon, bûche de chèvre, bleu, brie, camembert, servis avec du pain
- Sucré, 5 pièces : verrines citron, mousse chocolat ou panna cotta, moelleux chocolat, cake sucré, cookies, financier pistache, tarte aux pommes

FORMULE PLATEAUX REPAS

Entrée, plat, fromage et dessert

15 € HT / personne

- Entrée
- Plat
- Petit fromage
- Dessert
- Selon le menu du restaurant d'application Une Faim d'Apprendre

NOS PRESTATIONS

Professionnels : déjeuners d'affaires, cocktails, séminaires • Particuliers : réceptions privées, brunchs festifs • Associations : buffets associatifs, collectes de fonds

UN SAVOIR-FAIRE QUI FORME

Une Faim d'Apprendre est un restaurant lyonnais porté par deux Toques Blanches Lyonnaises. Au-delà du métier, notre établissement forme des jeunes en situation de handicap aux métiers de la restauration et de l'événementiel, et leur offre un tremplin vers un emploi durable. Réserver chez nous, c'est faire de votre événement un acte utile.

