

© jean luc mège photographies 2021



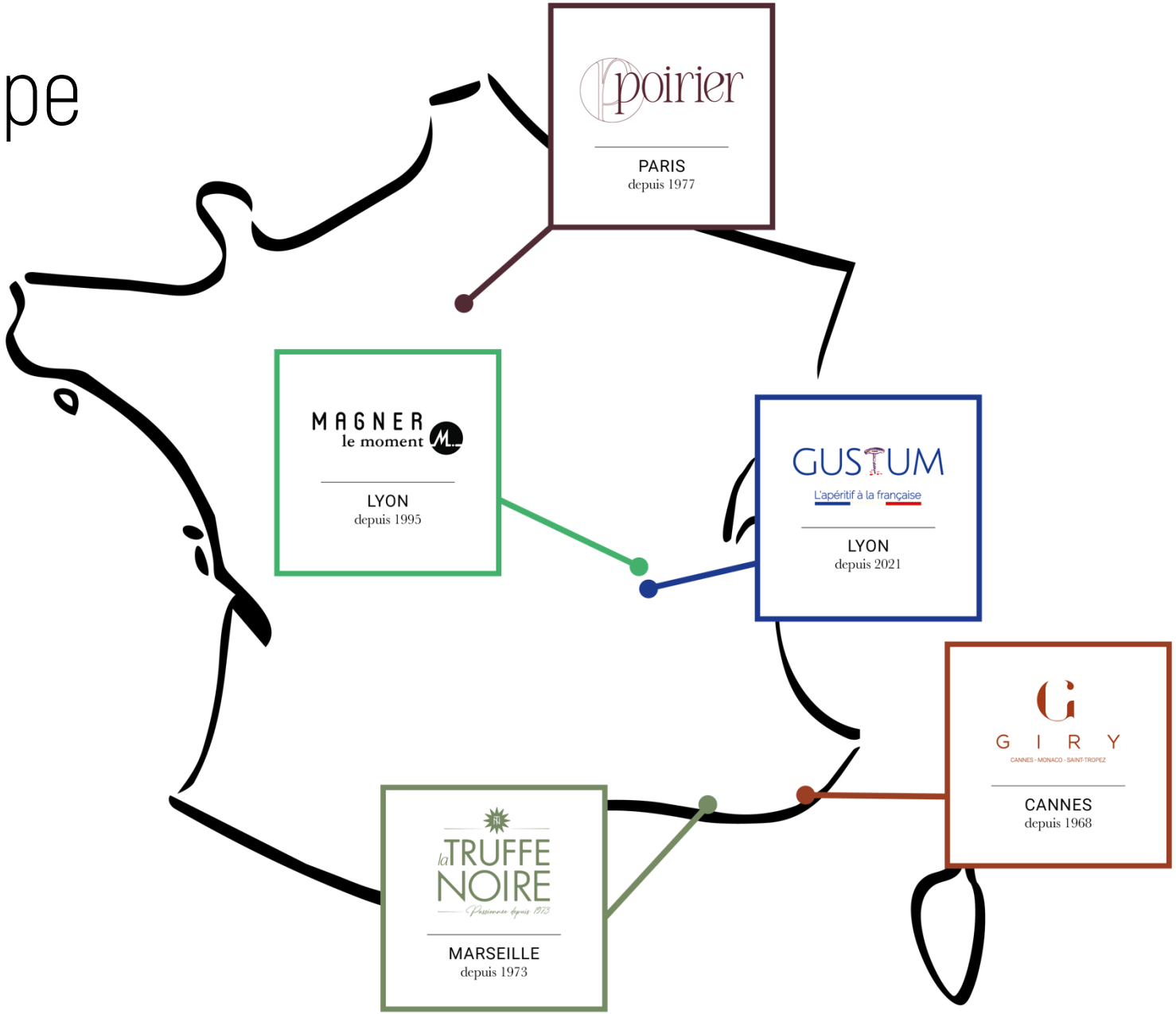
Créateur de moments éphémères qui durent longtemps

Chez Magner Le Moment M,
nous conjuguons **responsabilité** et **gastronomie**
pour offrir à vos invités une expérience culinaire
unique dès 15 personnes.

Membre du groupe TOSEVENTS

Nos **220 talents,** répartis sur **5 entités,** réalisent vos événements à Paris, Lyon, Genève, Marseille, Cannes, Monaco...

Membre du réseau Traiteurs de France, la garantie d'un **savoir-faire** et **d'un service de qualité et créatif**.



TOSEVENTS
GROUPE

LES TRAITEURS DE FRANCE
MEMBRE

Ils nous font **confiance**



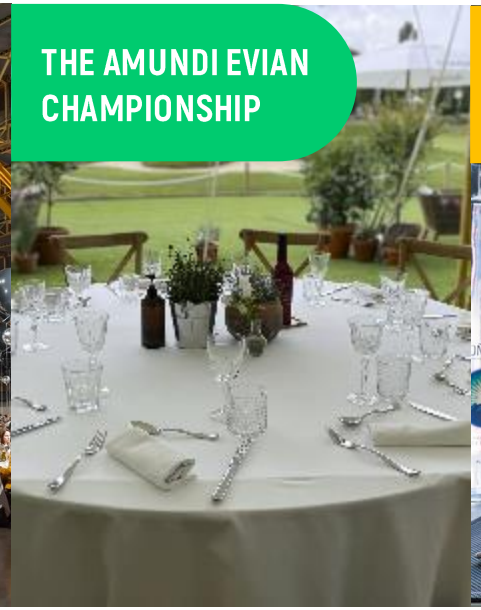
Depuis 2006
400 personnes par soirée

Prestation sur 2 mois
9 000 invités servis



Décembre 2009
Restaurant éphémère du festival et soirée d'ouverture

Prestation sur 10 jours
3 500 invités servis



Décembre 2013
Tentes VIP's : Rolex, Société Générale, Partenaires, Loges VIP

Prestation sur 5 jours
2 500 invités servis



Février 2023
Espaces VIP (loges, pavillons, clubs)

Prestation sur 15 jours
+ de 13 000 invités servis



Depuis 2020
Espaces et salons VIP

Prestation sur + de
40 matchs à la saison
600 invités servis / match

Nos engagements RSE

Magner le Moment M,
membre du groupe TOSEVENTS
s'engage dans une démarche
durable autour des **trois enjeux majeurs :**

- Réduire son impact **environnemental**
  en favorisant une approche écoresponsable,
- Promouvoir des valeurs **sociales**
  telles que l'inclusion et le bien-être au travail,
- Adopter des pratiques **économiques** éthiques
  en soutenant les circuits courts
  et les partenariats locaux.

Certifié ISO 20121
Premier traiteur
dans le Rhône
depuis 2017

100%
de fruits et légumes
de saison

Participation à la CEC
Convention des Entreprises
pour le Climat

+ de 11 000 h
réalisées par notre **personnel en réinsertion** en 2024.
Le double de l'année 2023

Là où vos événements **prennent vie**

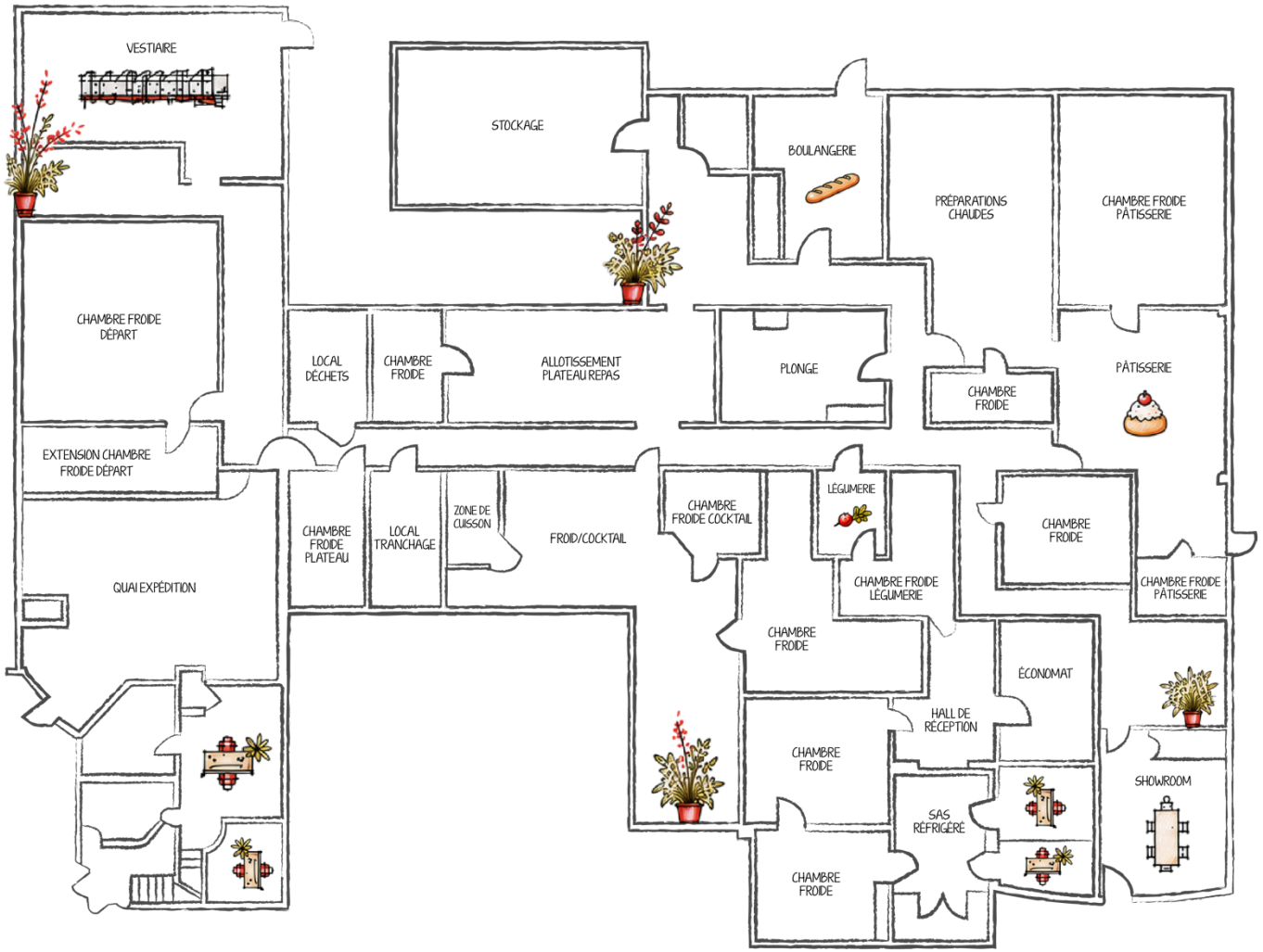
NOTRE LABORATOIRE

Laboratoire de 1200 m²

Un espace dédié à la **production culinaire** : cocktails, buffets, plateaux repas, cuisine chaude et froide, pâtisserie, boulangerie et Chefcut.

Dépôt de 800 m²

Un espace regroupant l'ensemble du matériel de réception : vaisselle, verrerie, art de la table, atelier décoration & scénographie. Capacité logistique autonome jusqu'à **3 000 couverts.**



ICI, ON VOUS ACCUEILLE POUR VOS DÉGUSTATIONS !

Notre **savoir-faire événementiel**

Interlocuteur unique

Un suivi de A à Z avec votre Chef de Projet :

- Conseil stratégique dès la prise de brief
- Coordination logistique et technique complète
- Présence opérationnelle le jour
- Bilan post-événement

Excellence Culinaire



Trio des chefs

Une signature visuelle forte : nous détournons les classiques pour surprendre vos convives à chaque bouchée



La créativité

Maîtrise absolue des cuissons, des textures et de la chaîne du froid, même sur les sites complexes stratégiques



La technicité

Une **intelligence collective** puisée dans les cuisines de grandes maisons lyonnaises

Des propositions **sur-mesure**

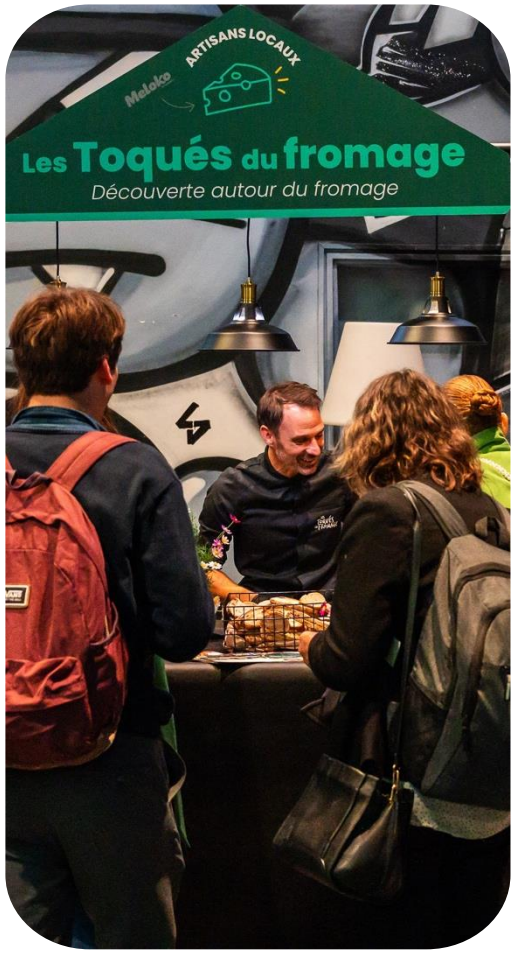
Une équipe qui écoute chacune
de vos idées et vous conseille.



Magner Événement



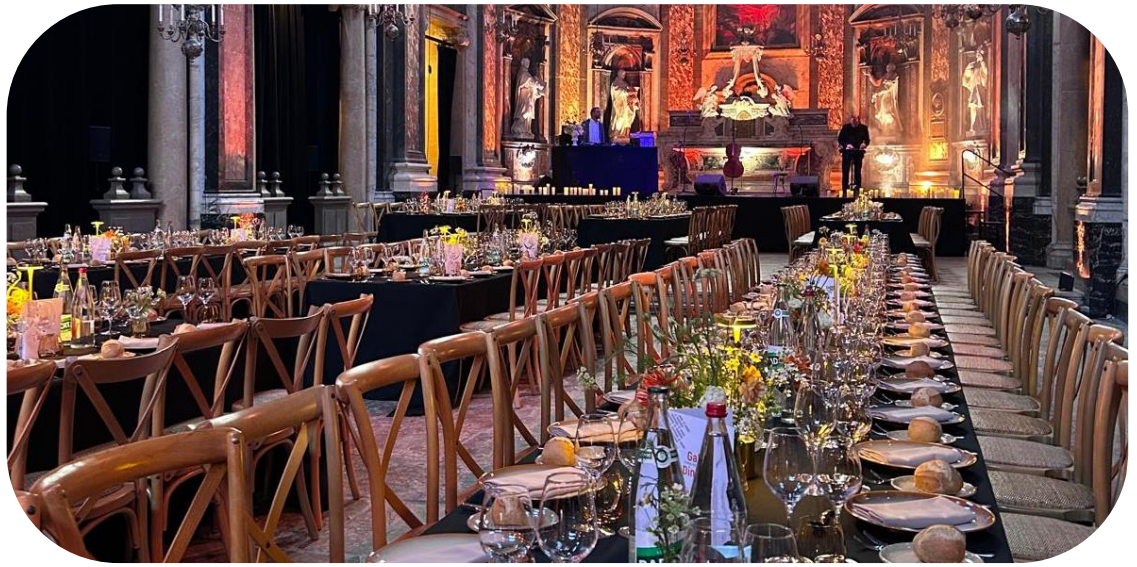
Magner au Bureau



Meloko BY MAGNER











Magner Événement

- Déjeuners, dîners
- Cocktails déjeunatoires ou dinatoires
- Événements d’entreprises
- Séminaires
- Salons professionnels
- Congrès
- Etc.







Magner au Bureau

Découvrez nos **plateaux repas froids individuels, lunch box, buffets, coffrets petits déjeuners et boissons,** livrés directement au bureau et dans vos salons professionnels à Lyon et dans sa région.







Meloko
BY MAGNER

Un **food court haut de gamme et sur mesure** en partenariat avec des acteurs locaux : artisans, chefs, restaurateurs.

Scénographie **sur mesure**

L'immersion visuelle

Nous créons des ambiances qui marquent les esprits grâce à une mise en scène soignée.

Sur mesure

Nous transformons l'espace pour qu'il raconte votre histoire.

Les Moments M

Nos concepts effet wahou garanti pour votre prochain événement !



Grazing Mood



Mets à partager



Comptoir du Marché



Moment suspendu



Mosaïque



Mises en scène



Merci !

Chloé Berlioz
chloeberlioz@magner.fr
+ 33 6 99 17 78 51

Magner Le Moment M
Impasse Louis Verd 69540 IRIGNY
Tél. : 04 72 39 51 51
www.magner.fr