



Dégustation de produits charentais, saveurs d'ici iodées et associations créatives au menu :

Découvrez ces professionnels de la restauration qui accueillent sur mesure vos évènements autour d'une cuisine gourmande et durable.

Au plus près des enjeux environnementaux et sociaux, ils s'impliquent aussi, côtés traiteurs, dans la mise en place d'une charte dédiée.

Tasting of Charentais products, iodized flavors of the region and creative combinations on the menu:

Discover these catering professionals who tailor-make your events around a gourmet and sustainable cuisine.

As close as possible to environmental and social issues, they are also involved, on the caterer side, in the implementation of a dedicated charter.










**+ DE 300 RESTAURANTS**  
MORE THAN 300 RESTAURANTS

**2 CHEFS ÉTOILÉS**  
2 MICHELIN-STARRED CHEFS

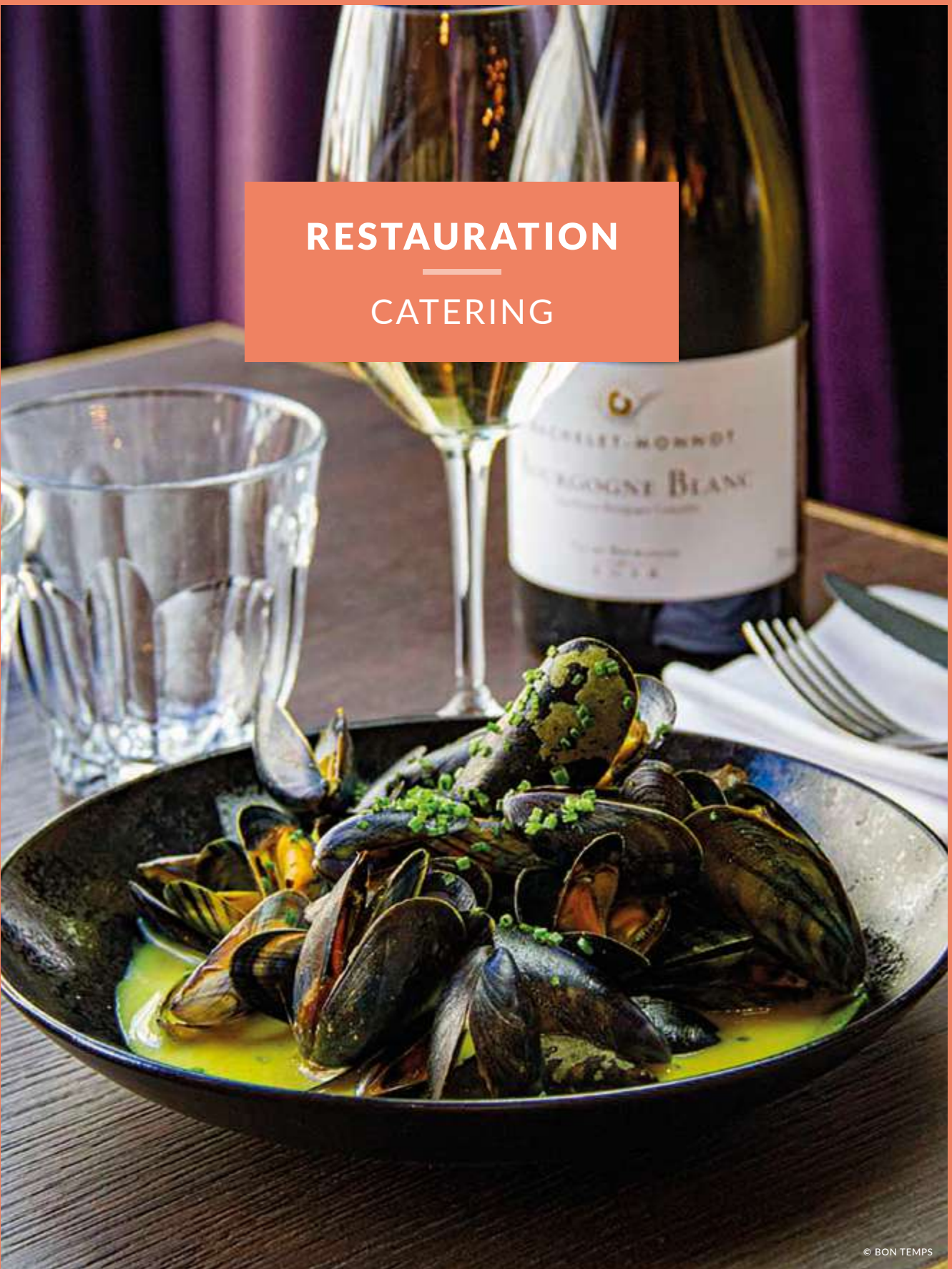
#### LÉGENDE | LEGEND

-  RESTAURATEUR
-  TRAITEUR | CATERER
-  CAPACITÉ | CAPACITY

-  ASCENSEUR | LIFT
-  PARKING PRIVATIF | PRIVATE GARAGE
-  PARKING BUS | BUSES GARAGE
-  ACCÈS PMR | DISABLED ACCESS
-  WIFI
-  CLIMATISATION | AIR CONDITIONNING
-  SALLE DE RÉUNION | MEETING ROOM

**RESTAURATION**

**CATERING**



ARCO



43 Rue du Minage  
17000 La Rochelle

**Emeric Couderc-Haddad**, Directeur

Tél. +33(0)5 46 28 06 06  
direction@restaurantarco.com  
restaurantarco.com



**48 COUVERTS**  
Assis

**48 COUVERTS**  
Cocktail

**20 COUVERTS**  
Terrasse

SERVICES



LABELS



Un voyage gustatif sous les arches mythiques de La Rochelle Arco signifie « arche » en espagnol. Une arche peut aussi être un pont, un point de connexion qui symbolise un lien culturel et une ode à la belle architecture du centre-ville de La Rochelle. Depuis la rue du Minage, les arches se poursuivent en perspective de l'extérieur du restaurant jusqu'à notre cuisine ouverte sur la salle. La décoration du restaurant est chargée d'histoire, de voyage, de culture, de couleur et de vie. Des valeurs que nous gardons comme standard lorsque nous cuisinons. L'expérience se veut intimiste, élégante et chaleureuse pour que vous puissiez vous sentir comme chez vous.

Arco means "arch" in Spanish. An arch can also be a bridge, a connection point that symbolizes a cultural link and an ode to the beautiful architecture of downtown La Rochelle. From the Rue du Minage, the arches continue in perspective from the exterior of the restaurant is full of history, travel, culture, color and life. Values that we keep as standard when we cook. The experience is intimate, elegant and warm so that you can feel at home.

BAR ANDRÉ



5 Rue Saint Jean du Pérot  
17000 La Rochelle

**Stéphanie Leclerre**, Gérante

Tél. +33(0)6 82 90 31 38  
admin.barandre@orange.fr  
barandre.com



**410 COUVERTS**  
Assis

**1000 COUVERTS**  
Cocktail

**140 COUVERTS**  
Terrasse

SERVICES



Plongez dans une expérience culinaire mémorable au Bar André à La Rochelle. Notre établissement, ouvert en 1947, vous invite aujourd'hui à savourer une cuisine raffinée et gastronomique où se mêlent tradition et innovation, élaborée avec passion par notre Chef Johan Leclerre, meilleur ouvrier de France. De la délicate fusion de saveurs marines aux fruits de mer de notre région, notre carte évoque l'essence de la cuisine française. Nous vous accueillons dans une atmosphère chaleureuse, où l'élégance intemporelle rencontre le charme décontracté d'une brasserie, idéal pour une soirée décontractée, un repas convivial pour tous les groupes.

Immerse yourself in a memorable dining experience at Bar André in La Rochelle. Our establishment, opened in 1947, invites you today to enjoy a refined and gastronomic cuisine where tradition and innovation are mixed, elaborated with passion by our Chef Johan Leclerre, "Meilleur Ouvrier de France". From the delicate fusion of marine flavours to the seafood of our region, our menu evokes the essence of French cuisine. We welcome you in a warm atmosphere, where timeless elegance meets the casual charm of a brasserie, ideal for a relaxed evening, a convivial meal for all groups.

## BON TEMPS



35 Rue Saint Jean du Pérot  
17000 La Rochelle

**Delphine Urlet**, Attachée commerciale  
Tél. +33(0)5 46 41 14 18  
delphineurlet@gregorycoutanceau.com  
bontemps-larochelle.com

La brasserie où il fait bon vivre. Ce lieu entièrement repensé en 2022 par Grégory Coutanceau, vous invite à partager du bon temps autour de plats emblématiques de la cuisine française et d'une très belle sélection de vins de vigneron. L'ambiance du restaurant repose aussi sur le décor particulièrement réussi et permettant de s'y sentir bien. Plusieurs espaces ont été prévus pour accueillir les groupes : face au bar ou face à la cuisine ouverte, à l'étage dans le salon plus feutré, ou en terrasse aux beaux jours, chacun peut y trouver le meilleur endroit pour passer un très bon moment !

Good Time! The Brasserie where life is good! This place, completely redesigned in 2022 by Grégory Coutanceau, invites you to share a good time around emblematic dishes of French cuisine and a very fine selection of wines from winegrowers. The atmosphere of the restaurant is also based on the particularly successful decor and allowing you to feel good there. Several spaces have been planned to accommodate groups : facing the bar or facing the open kitchen, upstairs in the more subdued living room, or on the terrace in fine weather, everyone can find the best place to have a great time !



**110 COUVERTS**  
Assis

**110 COUVERTS**  
Cocktail

**20 COUVERTS**  
Terrasse

SERVICES



LABELS



## BRASSERIE LÀ-HAUT



Quai Louis Prunier  
17000 La Rochelle

**Stéphane foliard**,  
Responsable commercial  
Tél. +33(0)5 46 50 17 18  
contact@brasserieilahaut.com  
brasserie-la-haut-la-rochelle.com

Dominant la serre tropicale de l'Aquarium La Rochelle, la brasserie Là-Haut offre, depuis sa salle et sa terrasse, une vue plongeante sur les célèbres tours de La Rochelle. Engagé au service du goût, notre carte de restaurant est élaborée à partir de produits bruts et frais, soigneusement préparés sur place par notre chef de cuisine et son équipe. Nous accueillons vos groupes toute l'année, du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre, sans interruption. Avec une capacité de 300 personnes en format cocktail debout ou 200 personnes en repas assis, nous sommes prêts à vous aider à créer l'événement dont vous rêvez.

Overlooking the tropical greenhouse of the Aquarium La Rochelle, the brasserie Là-Haut offers, from its dining room and terrace, a bird's-eye view of the famous towers of La Rochelle. Committed to the service of taste, our restaurant menu is made from raw and fresh products, carefully prepared on site by our chef and his team. We welcome your groups all year round, from January 1<sup>st</sup> to December 31<sup>st</sup>, without interruption. With a capacity of 300 people in standing cocktail format or 200 people in sit-down dining, we are ready to help you create the event of your dreams.



**200 COUVERTS**  
Assis

**300 COUVERTS**  
Cocktail

SERVICES



200 PLACES



LABELS



## CAFÉ BARRIÈRE



15 Allée du Mail  
17000 La Rochelle

 **Virginie Bodin**, Maître d'hôtel

Tél. +33(0)5 46 34 12 75  
vbodin@groupebarriere.com  
casino-larochelle.com



## CAFÉ BARRIÈRE

À deux pas du Vieux-Port, Le Café Barrière vous offre le temps d'une pause, une vue exceptionnelle et panoramique sur l'océan. Profitez de notre salle de restaurant, de notre terrasse ou d'un espace privatisable pour vivre vos événements au gré de vos envies. Le chef vous propose une cuisine savoureuse et de saison. Les plus gourmands pourront se faire plaisir avec une déclinaison de buffets à volonté. Les plus joueurs, pourront prolonger l'expérience au Casino pour tenter de décrocher le Jackpot.

Close to the old port, Café Barrière offers you a break with an exceptional and panoramic view of the ocean. Enjoy our restaurant, our terrace or a private space to live your events according to your desires. The chef offers tasty and seasonal cuisine. The most greedy will be able to have fun with with a variation of buffets at will. The more players, will be able to extend the experience at the Casino to try to win the Jackpot.



**50 COUVERTS**  
Assis

**60 COUVERTS**  
Cocktail

**80 COUVERTS**  
Terrasse

**SERVICES**



## GAÉE



Quai Louis Prunier  
17000 La Rochelle

 **Marie-Julie Mareuil**,  
Responsable F&B

Tél. +33(0)5 46 50 89 05  
h0569-fb@accor.com  
restaurant-gaee.fr



**100 COUVERTS**  
Assis

**50 COUVERTS**  
Cocktail

**50 COUVERTS**  
Terrasse

**SERVICES**



Notre nouveau restaurant panoramique "Gaée", entièrement rénové, propose une cuisine bistronomique française aux influences maritimes. Sa carte courte, fraîche et de saison saura vous enchanter le temps d'un repas. Notre restaurant Gaée dispose également d'une terrasse de 500 m<sup>2</sup> orientée sud. Son bar panoramique avec vue sur les 2 tours et ses cocktails originaux et savoureux raviront vos sens.

Our new restaurant "Gaée", which has been completely renovated, offers French bistronomic cuisine with maritime influences. Its short, fresh and seasonal menu will delight you for the time of your meal. Our restaurant Gaée also has a 500 m<sup>2</sup> south-facing terrace. Its panoramic bar with a view of the 2 towers and its original and tasty cocktails will delight your senses.



GINGER



33 Rue Saint Jean du Pérot  
17000 La Rochelle

**Chloé Bayot,**  
Chargée de clientèle commerciale  
Tél. +33(0)7 72 45 52 01  
events@ginger-larochelle.fr  
ginger-larochelle.com

Le Ginger, un restaurant qui associe la gourmandise et l'exotisme. Un voyage culinaire pour les papilles ! Ouvert du lundi au dimanche, midi et soir, nous vous accueillons dans une ambiance chaleureuse et cosy. Repas assis mais pas que ! Nous proposons des cocktails, des buffets, des privatisations... ! Nos événements sont divers et nous sommes heureux de vous accueillir pour toutes les occasions. N'hésitez pas à nous contacter pour discuter davantage de votre projet !  
À bientôt au Ginger !

Le Ginger, is a restaurant that combines gourmet delights with exotic flavours. A culinary voyage for the taste buds! Open Monday to Sunday, lunch and dinner, we welcome you in a warm and cosy atmosphere. Not just sit-down meals! We also offer cocktails, buffets and private functions! Our events are varied and we are happy to welcome you for all occasions. Don't hesitate to contact us to discuss your project further! See you soon at Le Ginger!

**85 COUVERTS** Assis      **110 COUVERTS** Cocktail      **120 COUVERTS** Terrasse

SERVICES LABELS **Gault & Millau**

LA FABULEUSE CANTINE



Place Bernard Moitessier  
17000 La Rochelle

**Rodolphe de Bonfils,**  
Directeur d'exploitation  
Tél. +33(0)7 87 40 86 52  
rodolphe@lafabuleusecantine.fr  
la-rochelle.lafabuleusecantine.fr



La Fabuleuse Cantine est un restaurant, bar et scène ouverte de 400 m<sup>2</sup> engagé contre le gaspillage alimentaire fonctionnant en circuit court, proposant une diversité d'événements jusqu'à 3h du matin. Le midi, le restaurant offre un menu unique, équilibré et fait maison, sur une base végétarienne avec une option viande ou poisson d'origine France. Le soir, il se transforme en un lieu festif proposant : burgers, planches apéritives etc. Le dimanche, un brunch à volonté est proposé, incluant des buffets sucrés, salés, chauds et froids, accompagnés de boissons chaudes et froides.

La Fabuleuse Cantine is a 400 m<sup>2</sup> restaurant, bar and open stage committed to reducing food loss and waste. The restaurant offers a variety of cultural events lasting up to 3am. At lunchtime, the restaurant offers a unique, balanced, home-cooked menu, based on vegetarian dishes with an option for meat or fish from France. In the evening, it transforms into a festive venue offering burgers, aperitif platters and more. On Sundays, an all-you-can-eat brunch is offered, including sweet, savoury, hot and cold buffets, accompanied by hot and cold drinks.

**120 COUVERTS** Assis      **250 COUVERTS** Cocktail      **60 COUVERTS** Terrasse

SERVICES

## LE MAIL



16 Allée du Mail  
17000 La Rochelle

**Hervé Brandt**, Gérant  
Tél. +33(0)5 46 34 12 52  
contact@restaurant-le-mail.com  
restaurant-le-mail.com



À 10 minutes à pied du centre historique de La Rochelle, le restaurant est proche du centre-ville. En repas assis nous pouvons accueillir 80 personnes avec 35 mètres linéaires de vue sur l'océan. Les baies vitrées basculantes permettent sur toute la longueur du restaurant une ouverture originale exceptionnelle. L'établissement étant de plain-pied il est possible de réaliser la partie apéritive en terrasse. Habitué à l'événementiel nous sommes à même de trouver des solutions pour vos soirées et vider l'ensemble du restaurant afin d'y réaliser par exemple un cocktail de 150 personnes.

These "rochelaise" institution has magnificent renovation. Patricia & Hervé have given a new vision of these restaurant situated on the superb "allée du Mail near the sea. The products are local and fresh and the "service à la français" is careful and meticulous.



**90 COUVERTS**  
Assis

**140 COUVERTS**  
Cocktail

**130 COUVERTS**  
Terrasse

SERVICES



3 PLACES

LABELS



## LE POMPON



41 Quai Valin  
17000 La Rochelle

**Pierre-Antoine Brat**,  
Responsable privatisation  
Tél. +33(0)7 88 55 35 11  
reservation@lepompon17.com  
brasserielepompon.com

## LE POMPON

Située sur le Vieux-Port de la Rochelle avec une vue imprenable sur les deux tours, à 7 minutes à pied de la gare, et à 2 minutes à pied du parking "Vieux-Port Sud", la Brasserie Le Pompon est un lieu incontournable Rochelais offrant un panorama idéal sur le port. Notre cuisine, respectueuse des saisons, saine, équilibrée et savoureuse s'adapte parfaitement pour les repas de groupes et aussi au format "afterwork" ou cocktail dînatoire. Notre salle du 1<sup>er</sup> étage accueille vos réunions en format "classe" pour 30 personnes maximum.

Located on the Old Port of La Rochelle with a breathtaking view of the two towers, 7 minutes walk from the train station, and 2 minutes walk from the "Vieux Port Sud" car park, the Brasserie Le Pompon is a must-see place in Rochelle offering an ideal panorama on the port. Our cuisine, respectful of the seasons, healthy, balanced and tasty adapts perfectly to group meals and also to "afterwork" or cocktail dinner format. Our 1<sup>st</sup> floor room hosts your meetings in a "class" format for a maximum of 30 people.



**50 COUVERTS**  
Assis

**70 COUVERTS**  
Cocktail

SERVICES





# LES FLOTS



1 Rue de la Chaîne  
17000 La Rochelle

**Delphine Urlet,**  
Attachée commerciale  
Tél. +33(0)5 46 41 14 18  
delphineurlet@gregorycoutanceau.com  
les-flots.com

C'est au pied de la Tour de la Chaîne que se trouve cet ancien estaminet du XVIII<sup>e</sup> siècle. Protégé par les tours et face au spectacle permanent du Vieux-Port, le restaurant Les Flots est un endroit incontournable à La Rochelle. Vous y dégusterez une cuisine de la mer confectionnée avec des produits de grande qualité, et cuisinés avec finesse et originalité. Tout ceci mis harmonieusement en scène par une équipe de salle dynamique dans un restaurant avec une vue imprenable sur le Vieux-Port de La Rochelle en Charente-Maritime.

This former XVIII<sup>th</sup> century tavern is located at the foot of the Tour de la Chaîne. Protected by the towers and facing the permanent spectacle of the Old Port, the restaurant Les Flots is an essential place in La Rochelle. You will enjoy seafood cuisine made with high quality products, and cooked with finesse and originality. All this harmoniously staged by a dynamic dining room team in a restaurant with a breathtaking view of the Old Port of La Rochelle in Charente-Maritime.

- 45 COUVERTS**  
Assis
- 75 COUVERTS**  
Cocktail
- 40 COUVERTS**  
Terrasse

**SERVICES** **LABELS**

# LES PINCETTES BY NOVOTEL



# NOVOTEL



Avenue de la Porte Neuve  
17000 La Rochelle



**Alexandra Leduc,** Chargée de clientèle  
Tél. +33(0)5 46 34 82 82  
alexandra.leduc@accor.com  
restaurantsandbars.accor.com

Pousser la porte des Pincettes, c'est un peu comme monter à bord d'un paquebot. L'imposant bar, trônant au centre du restaurant, vogue entre les lignes façon marine. Aux murs, du jaune, du blanc, du bleu, des photos de marins, des livres. L'ambiance est cosy et reposante. À quelques pas du centre-ville et du Vieux-Port de La Rochelle, Les Pincettes est l'endroit parfait pour jeter l'ancre. Depuis la terrasse, la vue sur la piscine entourée d'arbres, le ruisseau dans le jardin, invitent à la détente.

Pushing open the door of Pincettes is a bit like boarding an ocean liner. The imposing bar, enthroned in the center of the restaurant, sails between the lines in a sailor style. On the walls, yellow, white, blue, photos of sailors, books. The atmosphere is cozy and relaxing. A few steps from the city center and the Old Port of La Rochelle, Les Pincettes is the perfect place to drop anchor. From the terrace, the view of the swimming pool surrounded by trees, the stream in the garden, invites you to relax.

- 120 COUVERTS**  
Assis
- 150 COUVERTS**  
Cocktail
- 60 COUVERTS**  
Terrasse

**SERVICES** **LABELS**



## LES 4 SERGENTS



49 Rue Saint Jean du Pérot  
17000 La Rochelle

**Chloé Bayot,**  
Chargé de clientèle commerciale

Tél. +33(0)7 72 45 52 01  
events@les4sergents.com  
les4sergents.com



Les 4 Sergents, un lieu emblématique à La Rochelle. Une cuisine raffinée et élégante, dans un cadre exceptionnel. Un restaurant unique pour ravir vos papilles et vous faire voyager le temps d'un instant dans l'univers magique des 4 Sergents. Créateurs d'événements, nous sommes ravis de vous accueillir pour toutes les occasions. Repas assis, cocktail, buffet, live cooking, soirée... tous les événements sont possibles ! N'hésitez pas à nous contacter afin que l'on discute de votre projet.

Les 4 Sergents, a landmark restaurant in La Rochelle. Refined, elegant cuisine in an exceptional setting. A unique restaurant to delight your taste buds and take you on a magical journey into the world of Les 4 Sergents. As event creators, we are delighted to welcome you for all your occasions. Seated meals, cocktails, buffets, live cooking, parties... any event is possible! Don't hesitate to contact us to discuss your project.



**110 COUVERTS**  
Assis

**220 COUVERTS**  
Cocktail

**150 COUVERTS**  
Terrasse

SERVICES



LABELS



## MAGASIN GÉNÉRAL



59 Quai Valin  
17000 La Rochelle

**Charles Guilleminot,**  
Responsable

Tél. +33(0)5 46 30 06 57  
contact@mglr.fr  
www.instagram.com/magasin.general.  
la.rochelle/



Depuis 8 ans, le Magasin Général est le rendez-vous incontournable du Vieux-Port, un endroit où la chaleur humaine se marie à l'atmosphère maritime. Découvrez un lieu emblématique où se mêlent convivialité et moments de vie. En terrasse, sous les rayons ensoleillés, ou à l'intérieur, attablé au comptoir, la cantina-cave-café offre une expérience unique. Échangez autour d'un café, d'un déjeuner, ou lors d'une soirée privée. Les équipes vous invitent à découvrir un endroit chic et simple aux accents italiens, où le savoir-faire de partenaires passionnés est à l'honneur.

For 8 years, Magasin Général has been the must-visit spot in the Old Port, a place where human warmth blends with the maritime atmosphere. Discover an emblematic location where conviviality and life moments mingle. On the terrace, under the sunny rays, or inside, seated at the counter, the cantina-wine bar-café offers a unique experience. Exchange over a coffee, lunch, or during a private evening. The teams invite you to explore a chic and simple place with Italian accents where the expertise of passionate partners is honored.



**48 COUVERTS**  
Assis

**60 COUVERTS**  
Cocktail

**30 COUVERTS**  
Terrasse

SERVICES



magasin général

VIVRES



RESTAURATION RESTORATION



14 Quai aux Vivres  
17300 Rochefort

Clara Romiszvili,  
Attachée commerciale  
Tél. +33(0)7 88 66 78 58  
commercial@vivres.net  
vivres.net

Grégory Coutanceau a imaginé un lieu unique comme un lieu à vivre, privilégiant le bon, le beau et le sain ! Face au port et bercé de lumière, Vivre(s) vous accueille selon vos envies dans ses différents espaces. Au bar à vins pour une ambiance tamisée autour de planches à partager, en terrasse pour un after, en passant par des espaces de réunions à la lumière du jour et du restaurant entièrement vitré dont la carte a été conçue autour de la cuisson au feu de bois ; chacun peut y trouver son moment à vivre, de 2 à 700 personnes !!

Grégory Coutanceau imagined this unique place as a place to live, favoring the good, the beautiful and the healthy! Facing the port and cradled in light, Vivre(s) welcomes you according to your desires in its various spaces. At the wine bar for a subdued atmosphere around boards to share, on the terrace for an after party, passing through daylight meeting spaces, and the fully glazed restaurant whose menu has been designed around cooking in wood fire; everyone can find their moment to live there, from 2 to 700 people!!



100 COUVERTS  
Assis

150 COUVERTS  
Cocktail

SERVICES




LABELS



## AGAPE(S) PAR GÉGORY COUTANCEAU



1 Rue de la Chaîne  
17000 La Rochelle

 **Yoann Fontaine**, Directeur d'exploitation  
Tél. +33(0)5 46 41 90 79  
y.fontaine@agapes-gregorycoutanceau.com  
agapes-gregorycoutanceau.com

Une cuisine mouvante et émouvante au service de votre événement !  
La Maison de Cuisine Grégory Coutanceau, au-delà de ses restaurants et de son école de cuisine, distille son savoir-faire par le prisme d'une cuisine nomade. Agape(s) fait un pas de côté pour déployer sa créativité au service de vos événements, de l'assiette à l'expérience globale. Elle met à disposition ses responsables d'événements gastronomiques pour orienter votre projet vers l'une de ses quatre offres. « Avec Agape(s), Grégory Coutanceau renverse les codes du métier de traiteur et vous propose de découvrir une cuisine mouvante et émouvante. »

A moving and emotional cuisine at the service of your event! The Gregory Coutanceau House of Cuisine, beyond its restaurants and cooking school, imparts its expertise through the lens of nomadic cuisine. Agape(s) takes a step aside to unfold its creativity in service of your events, from the plate to the overall experience. It provides its gastronomic event managers to guide your project towards one of its four offerings. "With Agape(s), Grégory Coutanceau overturns the codes of the catering profession and invites you to discover a cuisine that is both dynamic and emotional."

 3000 MAX | 0 MIN LABELS  

## COUSIN TRAITEUR



10 Rue Jean Perrin  
17000 La Rochelle

 **Aurélie Chauveau**, Cheffe de projet  
Tél. +33(0)5 46 50 14 31  
info@cousin-traiteur.fr  
cousintraiteur.com

Fondée en 1975 à Poitiers et présente à La Rochelle depuis 2002, la Maison Cousin traiteur gère votre restauration événementielle de A à Z. Nos équipes de professionnels vous accompagnent avec rigueur et engagement pour satisfaire vos convives. La certification ISO 20121 vous garantit notre qualité de service et notre engagement en matière de RSE. La cuisine Cousin se caractérise par un mélange savamment dosé de saveurs, de parfums et de textures conférant une expérience riche en bouche, respectueuse de l'environnement et de la saisonnalité.

Founded in 1975 in Poitiers and present in La Rochelle since 2002, Cousin Traiteur manages your event catering from A to Z. Our professional teams support you with rigor and commitment to satisfy your guests. ISO 20121 certification guarantees our quality of service and our commitment to CSR. Our cuisine is characterized by a carefully measured blend of flavors, scents and textures, respecting the environment and seasonality.

 5 000 MAX | 80 MIN LABELS 



40 Rue Chef de Baie  
17000 La Rochelle

 **Sandra Rolland**, Directrice

Tél. +33(0)6 62 42 97 32  
sandra.rolland@infusionrestoaction.com  
infusionrestoaction.com

 500 MAX | 20 MIN

In'Fusion resto'action est un traiteur solidaire, au coeur de la transition sociale, alimentaire et écologique. In'fusion resto'action s'engage dans une démarche anti-gaspi, proche du 0 carbone et du 0 déchet. Une cuisine fusion, éco-responsable (circuits courts et bio à 85%), aux accents végétalisés qui sublimeront tous vos événements : séminaires, congrès, salons, festivals, loisirs, mariages, etc... Nous déclinons nos offres au grè des saisons à travers des formules cocktails, paniers repas 0 déchet, buffets, stands street-food, repas assis.

In'Fusion resto'action is a solidarity caterer, at the heart of the social, food and ecological transition. In'fusion resto'action is committed to an anti-waste approach, close to 0 carbon and 0 waste. Fusion cuisine, eco-responsible (85% short and organic), with plant-based accents that will enhance all your events: seminars, congresses, trade shows, festivals, leisure activities, weddings, etc... We vary our offers according to the seasons through cocktail formulas, zero waste meal baskets, buffets, street food stands, seated meals.

