



## UN ESPACE HORS DU COMMUN pour vos réunions, team building et événements

Une cantine de quartier associative et participative pour favoriser le lien social et l'alimentation de qualité



NOTRE ÉQUIPE EN OR !



Au centre Zoé, qui vous accueille et anime les ateliers team-building, à gauche et à droite Jessy & Eva, volontaires en Service Civique.



EN PLEIN CŒUR D'OULLINS...



70m<sup>2</sup> modulables comprenant une belle cuisine ouverte sur un espace d'activité chaleureux  
À 5 mn du Métro B



## VOUS CHERCHEZ À ...

Louer un lieu avec une âme  
chaleureux et modulable ?



Découvrez notre offre  
*Privatisation*



Vivre une expérience  
« extra-ordinaire » & porteuse  
de sens avec votre équipe ?



Découvrez nos 2 offres  
*Team-building*



# Nos offres

## PRIVATISATION

### Offre

#### « Faites comme chez vous ! »

Détails page 5

Profitez de notre bel espace et notre cuisine professionnelle, spacieuse et très jolie !  
L'équipe vous accueillera et vous présentera la cantine avec joie.

Accueil possible en :

- Journée et/ou soirée  
Lundi, Samedi, dimanche
- Soirée à partir de 16h00  
Mardi, Mercredi
- Matinée jusqu'à 14h00  
Jeudi

## JOURNÉE DE SOLIDARITÉ - TEAM BUILDING

### Atelier

#### « Cuisine & Découverte »

Détails page 6

Vous voulez vivre une expérience de lien social en cuisinant avec la responsable de cantine et d'autres convives. Atelier cuisine suivi d'un repas partagé avec les convives du quartier.

Accueil possible en :

- Matinée & déjeuner  
Mardi, Mercredi, Vendredi
- Après-midi & dîner  
Jeudi et vendredi soirs
- 5 personnes max par entreprise

### Team Building

#### « Saveurs en équipe »

Détails page 7

Vous voulez vivre une expérience en équipe : accompagnés par la responsable de cantine, cuisinez et dégustez dans un cadre privatisé, en découvrant le concept solidaire et sociétal du Réseau des Petites Cantines.

Accueil possible en :

- Matinée & Déjeuner  
lundi, jeudi, samedi, dimanche
- Après-midi & dîner  
Tous les jours  
sauf jeudi et vendredi
- Groupe de 20 personnes max  
souhaitant cuisiner

## PRIVATISATION

**Besoin d'animer un évènement hors du commun ?**

Privatiser la cantine

Disposez d'un espace de 70m<sup>2</sup>

Espace idéal pour 30 personnes assises, ou 45 debout



### Dans le prix d'équilibre :

- Loyer et charges associées
- Ouverture, accueil, fermeture + reconfiguration conforme HACCP (hygiène Restauration Collective) après votre réunion

## Offre

« Faites comme chez vous ! »

**Prix d'équilibre de 150€ pour 4 heures  
+ don à prix libre défiscalisable à 60%**

**Si vous êtes soumis à l'IS**, ce que vous donnez en plus de 150 € est considéré comme un don pour la cantine: nous établissons **un reçu fiscal déductible à 60 %**

Par exemple, après déduction fiscale :  
un montant versé de **250 € vous revient à 190 €**  
un montant versé de **500 € vous revient à 290 €**

- **Une contribution de 250 €**  
Permet de soutenir le projet en limitant l'impact des aléas de fréquentation
- **Une contribution entre 250 € et 500 €**  
Contribue à maintenir la cantine ouverte à tous grâce au prix libre
- **Un contribution Au-delà de 500 €**  
Offre de la quiétude à la cantine pour faire face au remplacement de matériel par exemple

## JOURNEE DE SOLIDARITE - TEAM BUILDING

5 personnes max

### **Vous voulez vivre une expérience de cuisine en petite équipe avec les convives du jour :**

Accompagnés par Zoé, responsable de cantine, cuisinez et partagez le repas avec les convives du quartier.



## Atelier

### « Cuisine & Découverte »

**Prix d'équilibre minimal de 19,50 €**  
(14,50 € prix d'équilibre repas + 5 € d'adhésion)  
**+ don à prix libre défiscalisable à 60%**

**Le prix inclut :**

- Atelier de cuisine
- Repas
- Adhésion\*

*\*valable 1 an dans toutes les petites cantines de France*

### **Si vous êtes soumis à l'IS,**

Ce que vous donnez en plus du prix d'équilibre par personne est considéré comme un don pour la cantine : nous établissons un reçu fiscal déductible à 60 %

- **Une contribution payée 25€**
  - 18.70 après déductionPermet de soutenir le projet en limitant l'impact des aléas de fréquentation
- **Une contribution payée 50 €**
  - 28.70€ après déductionContribue à maintenir la cantine ouverte à tous
- **Une contribution payée 100 €**
  - 48.70€ après déductionOffre de la quiétude à la cantine pour faire face au remplacement de matériel par exemple

## TEAM BUILDING

5 à 20 pour l'atelier cuisine  
30 personnes max pour le repas

### **Vous voulez vivre une expérience unique en équipe :**

Accompagnés par Zoé, responsable de cantine, cuisinez et dégustez dans un cadre privatif ou partagé avec les habitants ( vous décidez ! )



# Expérience

« Saveurs en équipe »

**Prix minimal de 35 €**  
**+ don à prix libre défiscalisable à 60%**

- Le prix inclut :**
- Atelier de cuisine
  - Repas(ou partagé, à votre choix)
  - Adhésion\*

*\*valable 1 an dans toutes les petites cantines de France*

### **Si vous êtes soumis à l'IS,**

Ce que vous donnez en plus du prix d'équilibre de 14,50 € par personne, est considéré comme un don : nous établissons un reçu fiscal déductible à 60 %

- Une contribution payée 35€
  - 22.70€ après déductionPermet de soutenir le projet en limitant l'impact des aléas de fréquentation
- Une contribution payée 50 €
  - 28.70€ après déductionContribue à maintenir la cantine ouverte à tous
- Une contribution payée 100 €
  - 48.70€ après déductionOffre de la quiétude à la cantine pour faire face au remplacement de matériel par exemple



## EN NOUS REJOIGNANT VOICI LE PROJET QUE VOUS SOUTENEZ !

Une petite cantine, cela ressemble à une **grande cuisine ouverte sur le quartier**, au pied d'un immeuble. Ici, ce sont les habitants qui s'accueillent et qui cuisinent les uns avec les autres.

Zoé, notre responsable de cantine, et les volontaires en services civiques sont là pour coordonner le lieu et **faire en sorte que chacun se sente bien.**

Aux Petites Cantines, chacun est le bienvenu pour **manger bon**, ou **pour cuisiner**, ou **pour les deux !**

**Seul ou accompagné, chacun trouve à coup sûr des voisins avec qui partager le repas.**



# LE GRAND PRINCIPE DES CANTINES

## Le prix libre

### Au quotidien, les convives :

- Adhèrent à **prix libre**
- Contribuent pour chacun des repas à **prix libre**

Les montants récoltés financent le fonctionnement de notre Petite Cantine. Elle fait partie du réseau des petites cantines qui s'appuie sur l'entraide et l'intelligence collective pour contribuer à la construction d'une société fondée sur la confiance

### Quand vous choisissez la cantine :

- Nous sommes heureux de vous accueillir pour partager ce projet et le faire rayonner.
- Vous nous apportez un encouragement ou un soutien en participant à hauteur du prix d'équilibre ou au-delà.
- Vous êtes libres du montant choisi.

### Le prix d'équilibre ?

C'est le montant \* qui permet à l'association de prendre en charge les frais fixes et variables de la cantine : loyers et charges, denrées et salaires.

\* calculé mensuellement d'après la moyenne du nombre de convives : **14,50€ en 2024**





## POURQUOI DONNER AU-DELÀ Du prix d'équilibre ?

- Vous permettez à la cantine d'accueillir, sans stress pour l'avenir, des convives qui donnent moins que le prix d'équilibre
- Vous contribuez à développer encore la part de notre approvisionnement en denrées locales et bio
- Vous contribuez au développement des projets hors les murs de la Petite Cantine, en partenariat avec des associations et des institutions

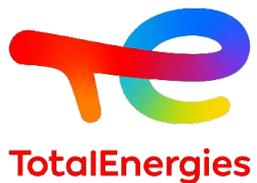
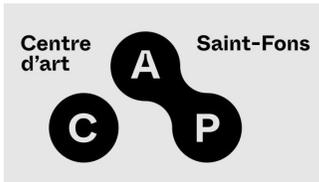
Organismes publics & organisations  
ne pouvant fonctionner avec prix libre :

Le mieux est de nous contacter 😊

Associations d'intérêt général, entreprises de l'ESS,  
entrepreneurs et assoc'preneurs en création :

Le mieux est de nous contacter aussi 😊

Ils nous ont fait confiance  
rejoignez cette liste d'acteurs qui nous soutiennent  
vidéo d'une journée avec Total énergie



Passer en cantine ou appelez-nous : 09 88 56 70 66

Nous serons heureux d'échanger et de vous partager nos disponibilités pour la **privatisation de la cantine** et les ateliers **team building**



**Les Petites Cantines Oullins**

10 rue Fleury

09 88 56 70 66

[oullins@lespetitescantines.org](mailto:oullins@lespetitescantines.org)

[www.oullins.lespetitescantines.org](http://www.oullins.lespetitescantines.org)

<https://www.linkedin.com/company/les-petites-cantines-oullins>

