

# Serge Magnier

## EVENEMENTS



### Une autre idée du plateau-repas

Quand on est **le traiteur attiré des plus grands événements lyonnais**, on ne saurait se contenter de créer un plateau repas basique et sous plastique !

Et quand on est Serge Magnier, on se doit de proposer aux entreprises lyonnaises et grenobloises un plateau-repas d'exception !

**D'exception parce que le conditionnement est tout simplement somptueux**, harmonie de noir intense et d'argent lumineux, et que le contenu est toujours délicieux, offrant un choix de recettes de saison sans cesse renouvelé.

**D'exception aussi car ce plateau repas est entièrement conçu dans une démarche développement durable.**

Ainsi, l'essentiel est fabriqué en région Rhône-Alpes pour éviter les émissions de CO2 dues au transport.

**La vaisselle est aussi «verte» que possible** (boîte carton recyclable fabriquée en Rhône-Alpes, assiettes en fibre de canne, couvercles en PET recyclable, verres non pas en plastique mais en vrai verre recyclable...).

**Une démarche engagée** qui va de pair avec **une exigence extrême de qualité** : le sel est de Noirmoutier et les couverts sont signés Starck.

Enfin, «cerise sur le plateau», Serge Magnier a même prévu un dentifrice à croquer à la fin du repas !



[www.sergemagnier.com](http://www.sergemagnier.com)

Contact Presse : Jean GONARD - Tél. : 04 78 39 19 67

Serge Magnier EVENEMENTS : Serge Magnier - Tél. : 04 72 39 51 51

# Serge Magner

*Traiteur, restaurateur et organisateur  
d'évènements ou conventions*



## ***Serge Magner, chef de file d'une nouvelle génération de traiteurs***

Il est encore jeune (42 ans), mais c'est déjà le nom qui monte sur la région et qui renouvelle les codes des traiteurs.

Spécialiste des manifestations haut de gamme de la ville de Lyon (Nuits de Fourvière, Fête des Lumières...), ce traiteur très adaptable sait aussi concevoir des événements sur mesures pour les entreprises comme pour les particuliers.

Mais Serge Magner, c'est aussi un restaurateur hors norme qui reçoit dans des lieux d'exception comme son Château de la Tour de Salvagny, le Château de Pizay ou comme le 12 : 10, la «food station» qui ne ressemble à aucune autre.



[www.sergemagner.com](http://www.sergemagner.com)

Contact Presse : Jean GONARD - Tél. : 04 78 39 19 67

Serge Magner EVENEMENTS : Serge Magner - Tél. : 04 72 39 51 51