CUISINE ITINÉRANTE
Local, inventif & de saison

CAMPAGNE D'ÉMISSION DE TITRES PARTICIPATIFS

15 MAI – 15 SEPTEMBRE 2017

Un investissement solidaire dans l'économie réelle, afin d'accompagner la construction d'un nouveau modèle économique et social de notre alimentation !

09 81 27 98 30
cuisine@cuisineitinerante.com
www.cuisineitinerante.com
Facebook La cuisine itinérante

La Cuisine Itinérante est née en 2015 d'une folle envie de prouver qu'avec de l'imagination et beaucoup d'efforts, il est possible de développer une entreprise engagée et viable dans l'alimentation durable (en circuits courts, locale, de saison et Bio lorsque l'offre existe).

Avec plus de 400 prestations en 2016, la Cuisine Itinérante s'impose rapidement comme le traiteur écoresponsable capable d'apporter une réponse professionnelle et créative pour résoudre l'équation entre exigence des produits, qualité des prestations et accessibilité des prix.

Changer d'échelle sans faire de concessions

En moins de deux ans, la confiance accordée par nos clients a permis de doubler notre chiffre d'affaire et de tripler la taille de notre équipe. Une croissance rapide qui répond à notre ambition première de faire grandir une entreprise « alternative » sans renier aucun de nos engagements fondateurs.

Ce changement d'échelle est aussi le résultat d'une stratégie de développement qui fait cohabiter plusieurs modèles complémentaires de transformation et de distribution. Epicier, traiteur, boulanger, caviste en vins nature sont nos métiers qui participent globalement à l'équilibre économique de la Cuisine Itinérante, ainsi qu'à la construction d'une filière alimentaire durable.

Le moyen de nos envies

En 2017, le démarrage simultané de plusieurs activités mobilise de nombreuses ressources matérielles et humaines. Si nous pouvons aujourd'hui compter sur une équipe passionnée et compétente, la Cuisine Itinérante recherche de nouveaux partenaires investisseurs, afin d'assumer cette nouvelle étape de croissance.

Dans ce contexte, l'Assemblée Générale de la Cuisine Itinérante a validé l'émission de 3000 titres participatifs d'une valeur nominale de 100€. Ces derniers sont un levier essentiel du financement de notre pérennité puisqu'ils mobilisent des sommes importantes, préservent notre indépendance et proposent un investissement solidaire dans l'économie réelle.

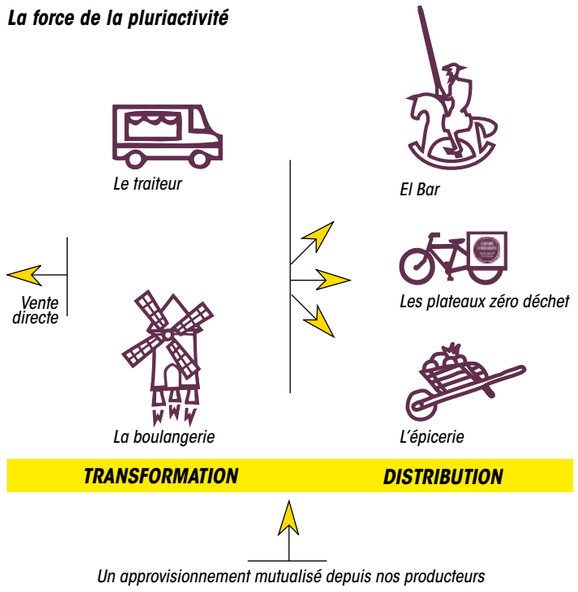
QUELQUES CHIFFRES

- **Fondée en 2015**
- **10 emplois créés en 2 ans**
- **3 apprentis**
- **Près de 100 producteurs fournisseurs**
- **Plus de 400 prestations en 2016**

C'est quoi un titre participatif ?

• C'est un placement qui donne droit au versement annuel d'une rémunération qui comporte une partie fixe et une partie variable. Cette dernière est calculée selon les performances économiques de l'entreprise.
• C'est un investissement sur le long terme. Le rachat des titres au souscripteur par l'entreprise ne peut intervenir avant une période légale de 7 ans.
• Ce n'est pas une action ou une part de capital. Les porteurs ne deviennent pas des associés de la coopérative et n'ont pas le droit de vote à l'Assemblée Générale de la coopérative qui reste indépendante.
• Ce n'est pas un don, ni un placement sans risque. Au même titre que les associés de la coopérative, les porteurs de titres sont susceptibles de perdre leurs investissements en cas de faillite de l'entreprise.
• C'est une assemblée de porteurs réunis pour entendre le rapport sur la situation et l'activité de la société au cours de l'exercice, et sur les éléments servant à la détermination de la rémunération des titres participatifs.

La force de la pluriactivité



Qu'allons-nous faire de cet argent ?

12%
Flotte de véhicules électriques
2 vélos cargo et 1 utilitaire

14%
Modernisation de la
cuisine du traiteur

24%
Organisation administrative,
commerciale et logistique

50%
Financement du bar des
Halles de la Martinière

Le principe de rémunération annuelle
exemple pour un montant global de 1000 €

PART FIXE (60%)		***PART VARIABLE (40%)***
Rémunération fixe de 3% sur 600 €	+	Rémunération variable de 2% sur 400 € selon les performances économiques

Voir les modalités de calcul dans la convention de souscription

CONCRÈTEMENT, COMMENT SOUSCRIRE ?

• Avant le 15 septembre, fin de validité de l'offre
• Télécharger le dossier sur www.cuisineitinerante.com
• Prendre connaissance de tous les documents, nous interroger si besoin
• Remplir le bulletin de souscription et approuver la convention
• Convenir d'un rendez-vous avec nous pour finaliser la signature et le versement des fonds

Nos partenaires

ORGANISATION DE COKTAILS ET BUFFETS POUR CONGRÈS, SALONS ET SÉMINAIRES, PRÉPARATION DE PLATEAUX REPAS, ORGANISATION DE REPAS VIGNERONS, DÉGUSTATION EN CAVE

MACIF – ETIC – SYMALiM – Groupe Aoste – Métropole de Lyon – Secours catholique – Urbalyon – CABV – URSCOP – Pôle métropolitain – Distriborg – ALE, Agence locale de l'énergie – Alpes – CRESS Rhône Alpes – Infipp – Excel Invest – Grap – AGF Scop – CRDSU – Crédit coopératif – Aviso Conseil - Sesame Autisme – Elise – Bees architectes – Bioconsom'acteurs – Particip'active – Théâtre de la Croix-Rousse – RDI – DSDEN – NEF – Plante et cité – Jeune Chambre économique de Lyon – Aralis – Egis – Aoste – Johnson et Johnson – Conseil Local en Santé Mental – Énergie partagée – Sagamatha - ENS - Université Lyon 3 – ENSATT, École Nationale Supérieure des Arts et Techniques du Théatre – La Nacre – Locaux Motiv' - Fédération des MJC Rhône-Alpes – Suez – La comédie Odéon – SEGAPAL – PSOAR...

SERVICE TRAITEUR, RESTAURATION FESTIVALS D'ÉTÉ, INAUGURATION DE LIEUX PUBLICS, PARCS, BIENNALES, VERNISSAGES, KERMESSES, CONCERTS

Ville de Lyon – Mairie de Saint-Genis Laval – Région Rhône-Alpes – Grand Parc Miribel Jonage – Les Subsitances, Lyon – Les Débouchées, Salon du vin naturel, Lyon – Sous les pavés la vigne, salons des vins, Lyon – Salon Primevère, Lyon - Biennale de la danse, Lyon – Le Toboggan, Décines – Les Nuits de Fourvière – Lyon Bière Festival – Les Tupiniers – Festival d'Aurillac, en coopération avec le collectif La Patate Douce – La guill'en fête – Festival kiosk – Chambre des Métiers et de l'artisanat du Rhône...

CATERING ET CANTINE, LORS DES TOURNAGES CINÉMA, SPECTACLES DE DANSE ET DE THÉÂTRE, CONCERTS

Théâtre de la Croix-Rousse - Théâtre Jean Marais, Saint-Fons – Théâtre de Vénissieux - Le radiant Bellevue - MJC Montchat, Lyon - MJC des Rancy - MJC Jean Macé - Le Toboggan, Centre culturel, Décines - CCO de Villeurbanne – Le transbordeur – Camaro production – Digiplay – El dorado – Europe 2 entreprise – Sagarmatha...

NOS PARTENAIRES ECO-RESPONSABLES

VRAC, Too Good To Go, Aremacs asso, Côté Nature, les Compostiers, le Bol, ARDAB, ARDEAR, la Confédération Paysanne, nos producteurs, La Gonette.

Graphisme : Pierre Raine-choc02.com – Photos © Anne Bouillot

Emission de titres participatifs par la Société Coopérative Ouvrière de Production à Responsabilité Limitée et à Capital Variable

LA CUISINE ITINERANTE

Liste des annexes :

- Bilan et Compte de résultat simplifiés pour l'exercice 2015-2016
- Résumé opérationnel
- Convention de souscription
- Bulletin de souscription
- Rapport de gérance à l'assemblée générale
- Plaquette de présentation générale de l'entreprise

Formulaire obligatoire (art. 302 Septies A bis du Code Général des Impôts)

(1)

BILAN SIMPLIFIÉ

DGFiP N° 2033-A 2016

EXEMPLAIRE A CONSERVER PAR LE DECLARANT

Désignation de l'entreprise : SARL LA CUISINE ITINERANTE — Néant ☐ *

Adresse de l'entreprise : 197 AV. LACASSAGNE 69003 LYON

Numéro SIRET * : 81172643900011

Durée de l'exercice en nombre de mois * : 11 — Durée de l'exercice précédent * : 0

ACTIF

			Brut 1		Amortissements - Provisions 2	Exercice N clos le 31032016 Net 3	Exercice N-1 clos le 00000 Net 4
ACTIF IMMOBILISÉ	Immobilisations incorporelles — Fonds commercial *	010	15 000	012		15 000	
	Immobilisations incorporelles — Autres *	014	4 380	016	1 273	3 107	
	Immobilisations corporelles *	028	42 465	030	10 315	32 150	
	Immobilisations financières * (1)	040	7 122	042		7 122	
	Total I (5)	044	68 967	048	11 588	57 379	
ACTIF CIRCULANT — STOCKS	Matières premières, approvisionnements, en cours de production *	050	822	052		822	
	Marchandises *	060	7 371	062		7 371	
	Avances et acomptes versés sur commandes	064		066			
	Créances (2) — Clients et comptes rattachés*	068	39 545	070		39 545	
	Créances (2) — Autres * (3)	072	9 921	074		9 921	
	Valeurs mobilières de placement	080		082			
	Disponibilités	084	13 017	086		13 017	
	Charges constatées d'avance *	092	71	094		71	
	Total II	096	70 747	098		70 747	
	Total général (I+II)	110	139 714	112	11 588	128 126	

PASSIF

			Exercice N NET 1	Exercice N-1 NET 2
CAPITAUX PROPRES	Capital social ou individuel *	120	3 000	
	Ecarts de réévaluation	124		
	Réserve légale	126		
	Réserves réglementées*	130		
	Autres réserves (dont réserve relative à l'achat d'oeuvres originales d'artistes vivants * 131)	132		
	Report à nouveau	134		
	Résultat de l'exercice	136	1 644	
	Provisions réglementées	140		
	Total I	142	4 644	
	Provisions pour risques et charges — **Total II**	154		
DETTES (4)	Emprunts et dettes assimilées	156	32 060	
	Avances et acomptes reçus sur commandes en cours	164		
	Fournisseurs et comptes rattachés *	166	17 082	
	Autres dettes (dont comptes courants d'associés de l'exercice N : 169 44 936)	172	74 340	
	Produits constatés d'avance	174		
	Total III	176	123 482	
	Total général (I + II + III)	180	128 126	

RENVOIS

(1)	Dont immobilisations financières à moins d'un an	193		(4)	Dont dettes à plus d'un an	195	26 777
(2)	Dont créances à plus d'un an	197		(5)	Coût de revient des immobilisations acquises ou créées au cours de l'exercice *	182	68 967
(3)	Dont comptes courants d'associés débiteurs	199			Prix de vente hors TVA des immobilisations cédées au cours de l'exercice *	184	

* Des explications concernant cette rubrique figurent dans la notice n° 2033-NOT.

② COMPTE DE RÉSULTAT SIMPLIFIÉ DE L'EXERCICE (en liste)

DGFiP N° 2033-B 2016

Formulaire obligatoire (article 302 Septies A bis du Code Général des Impôts)

Désignation de l'entreprise : SARL LA CUISINE ITINERANTE

Néant ☐ *

EXEMPLAIRE A CONSERVER PAR LE DECLARANT

A - RÉSULTAT COMPTABLE

			Exercice N clos le 31032016 (1)	Exercice N-1 clos le 00000 (2)
PRODUITS D'EXPLOITATION	Ventes de marchandises * (dont export et livraisons intracommunautaires : 209)	210	251 326	
	Production vendue : biens (dont export et livraisons intracommunautaires : 215)	214		
	Production vendue : services * (dont export et livraisons intracommunautaires : 217)	218		
	Production stockée * (Variation du stock en produits intermédiaires, produits finis et en cours de production)	222		
	Production immobilisée *	224		
	Subventions d'exploitation reçues	226		
	Autres produits	230	4 852	
	Total des produits d'exploitation hors T.V.A. (I)	232	256 178	
CHARGES D'EXPLOITATION	Achats de marchandises * (y compris droits de douane)	234	115 903	
	Variation de stock (marchandises) *	236	(7 371)	
	Achats de matières premières et autres approvisionnements * (y compris droits de douane)	238	4 091	
	Variation de stock (matières premières et approvisionnement) *	240	(822)	
	Autres charges externes * : (dont crédit bail : - mobilier 2 065 - immobilier)	242	53 921	
	Impôts, taxes et versements assimilés (dont taxe professionnelle CFE et CVAE * : 243)	244	2 147	
	Rémunérations du personnel *	250	62 306	
	Charges sociales (cf. renvoi 380)	252	5 845	
	Dotations aux amortissements *	254	11 588	
	Dotations aux provisions	256		
	Autres charges : dont provisions fiscales pour implantations commerciales à l'étranger * (259) ; dont cotisations versées aux organisations syndicales et professionnelles (260)	262	5 761	
	Total des charges d'exploitation (II)	264	253 368	
	1 - RÉSULTAT D'EXPLOITATION (I - II)	270	2 810	
PRODUITS ET CHARGES DIVERS	Produits financiers (III)	280		
	Produits exceptionnels (IV)	290		
	Charges financières (V)	294	1 166	
	Charges exceptionnelle (VI)	300		
	Impôts sur les bénéfices * (VII)	306		
	2 - BÉNÉFICE OU PERTE : Produits (I+III+IV) - Charges (II+V+VI+VII)	310	1 644	
	B - RÉSULTAT FISCAL Reporter le bénéfice comptable col. 1, le déficit comptable col. 2	312	1 644	314
Réintégrations	Rémunérations et avantages personnels non déductibles *	316		
	Amortissements excédentaires (art. 39-4 C.G.I.) et autres amortissements non déductibles	318		
	Provisions non déductibles *	322		
	Impôts et taxes non déductibles * (cf. page 7 de la notice 2033.not)	324		
	Divers*, dont intérêts excédentaires des cptes-cts d'associés (247) ; écarts de valeurs liquidatives sur OPCVM* (248)	330		
	Charges afférentes à l'activité relevant du régime optionnel de taxation au tonnage des entreprises de transport maritime	998		
	Résultat fiscal afférent à l'activité relevant du régime optionnel de taxation au tonnage des entreprises de transport maritime	999		
Déductions	Produits afférents à l'activité relevant du régime optionnel de taxation au tonnage des entreprises de transport maritime			997
	Entreprise nouvelles (44. sexies) (986) ; Zone franche urbaine (44. octies et octies A) (987) ; Zones restructuration de la défense (44 terdecies) (127) ; Zones de revitalisation rurales (44 quindecies) (138)			342
	Reprise d'entreprises en difficulté (44. septies) (981) ; Jeune entreprise innovante (44. sexies A) (989)			
	Divers* dont ZFA (44 quaterdecies) (345) ; Investissements outre-mer (344) ; Créance due au report en arrière du déficit (346)			350 3 299
	"Déduction exceptionnelle (art 39 decies)" (655)			
	RÉSULTAT FISCAL AVANT IMPUTATION DES DÉFICITS ANTÉRIEURS Bénéfice col. 1 Déficit col. 2	352		354 1 655
Déficits	Déficit de l'exercice reporté en arriere : (Entreprises I.S. seulement)	356		
	Déficits antérieurs reportables : * ..... dont imputés sur le résultat :			360
	RÉSULTAT FISCAL APRES IMPUTATION DES DÉFICITS Bénéfice col. 1 Déficit col. 2	370		372 1 655

Programme de développement de la Société Coopérative Ouvrière de Production LA CUISINE ITINERANTE

Fondée en 2015, la Cuisine Itinérante est une société coopérative de traiteur, pour les particuliers et les professionnels, spécialisée sur l'alimentation en circuits courts, locale, de saison et Bio lorsque l'offre existe.

Entreprise engagée, nous défendons les principes de l'agriculture paysanne et nous faisons le choix de tisser des relations commerciales équitables avec les producteurs sur un modèle de « co-développement ».
Nous soutenons la démocratisation de l'alimentation « durable » en adoptant une politique tarifaire maitrisée, proche du marché « conventionnel ».

Nous assumons de voyager hors des sentiers battus de l'industrie agroalimentaire et de faire face à des approvisionnements irréguliers, de préférer la truite au saumon, de gérer le manque de diversité de légumes pendant les mois d'hiver et les intersaisons. De même nous veillons à réduire la production de déchets et utilisons des produits écologiques.

Une démarche cohérente pour une offre unique à Lyon

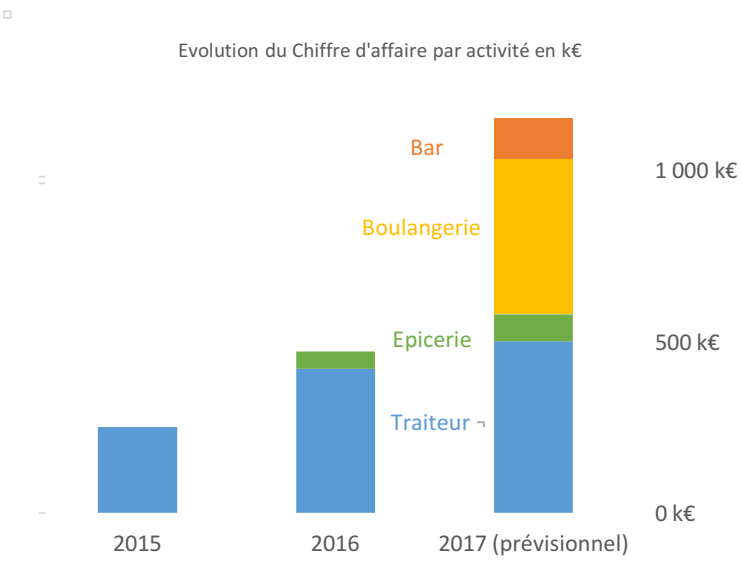
Avec plus de 400 prestations en 2016, la Cuisine Itinérante s'impose comme un acteur atypique de l'alimentation durable, capable d'apporter une réponse professionnelle à l'équation complexe entre exigence des produits, qualité des prestations et accessibilité des prix.

Ce développement rapide est conforme à la stratégie de croissance de l'entreprise qui prévoit depuis la création :

- Le changement d'échelle pour mutualiser et maitriser les approvisionnements en circuits courts
- La professionnalisation pour amortir les coûts de fonctionnement et développer les « compétences métier »
- La pluriactivité pour diversifier les sources de valeur ajoutée.

Afin de poursuivre notre développement et contribuer à la construction de la filière de l'alimentation durable sans renier nos engagements, nous faisons cohabiter plusieurs modèles économiques :

- **Octobre 2016, l'Epicerie** : nouveau débouché pour le traiteur et contribuer à l'augmentation de volume de l'approvisionnement.
- **Mai 2017, la Boulangerie** : nouveau débouché pour le traiteur, maitrise de l'approvisionnement en pains et pâtisseries et nouvelles offres à forte valeur ajoutée (pains et boissons).
- **Septembre 2017, le projet de plateaux repas « zéro déchets » :** nouveaux point de distribution pour le traiteur en direct auprès des particuliers.
- **Novembre 2017, le bar à tapas** : nouveau débouché pour la boulangerie, nouvelle offre à forte valeur ajoutée et mutualisation de l'approvisionnement sur les boissons et les matières premières alimentaires.

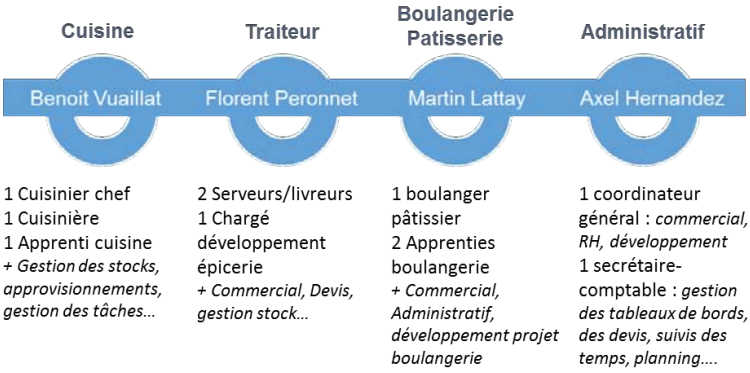


Cuisine itinérante SCOP SARL à capital variable
197 avenue Lacassagne 69003 Lyon - Siret : 81172643900011
09 81 27 98 30 - cuisine@cuisineitinerante.com - www.cuisineitinerante.com

L'équipe

Cette diversification s'appuie sur les compétences naturelles des 3 associés fondateurs :

- **Axel Hernandez**, co-fondateur et co-gérant pendant 10 ans du Bar-Restaurant *De l'autre côté du pont*, précurseur de l'offre locale et en circuit-court sur Lyon.
- **Florent Peronnet**, co-fondateur de l'association *La sauce imago,* prestataire spécialisé sur le catering évènementiel et culturel.
- **Martin Lattay,** chef boulanger-pâtissier depuis 10 ans, en formation pour le Brevet de Maitrise.



Ils sont entourés d'une équipe passionnée qui compte aujourd'hui 12 ETP[1], avec une prévision de 26 ETP d'ici à fin 2017.

Au cœur d'un écosystème partenarial

Notre développement s'appuie naturellement sur la confiance des clients et des partenaires qui reconnaissent notre savoir-faire et notre professionnalisme. Ce réseau nous permet de cofinancer tous nos projets 2017.

- Le Crédit Coopératif apporte son soutien financier à hauteur de 70 000 € sur le développement.
- « Etic, Foncièrement responsable » assure une avance de trésorerie de 110 000 € sur le projet de la Boulangerie.
- « Etic, Foncièrement responsable » assure le financement des travaux des Halles de la Martinière, via la SCI Lyon Halle dont La Cuisine Itinérante est membre.
- Rhône Développement Initiative a accordé un prêt d'honneur de 10 000€ au démarrage de notre activité.
- L'URSCOP nous accompagne et nous conseille depuis le début de l'aventure.
- Et tous les acteurs qui sont engagés à nos côtés et nous soutiennent !

Nos perspectives à 3 ans :

Nous avons l'ambition de conserver notre position innovante sur le territoire :

- Participer à l'ouverture de 2 nouveaux sites sur la région lyonnaise (1 pour lequel nous sommes déjà sollicités)
- Développer l'offre B2B : approvisionnement des professionnels en produits de boulangerie et demi-gros
- Disposer d'un réseau de 10 sites partenaires de distribution de Plateau Repas « 0 déchets » dans Lyon
- Renforcer l'offre catering avec les lieux culturels lyonnais (dont 1 négociation en cours pour plusieurs sites)
- Assurer la représentation des acteurs de la transformation en alimentation durable
- Contribuer à l'élaboration d'une offre de formation spécifique aux métiers associés

Nos besoins en financement pour l'exercice 2017-2018 :

L'année 2017 est particulièrement dense en amorçage de projet et sollicite particulièrement la trésorerie de notre entreprise. Face à cet accroissement d'activité, nous émettons 300 k€ de titres participatifs, accessibles aux personnes physiques et morales, pour répondre aux besoins suivants :

- 72 k€ : Structurer l'organisation administrative, commerciale et logistique (ressources matérielles et humaines)
- 43 k€ : Agrandir et moderniser l'espace de production de la cuisine
- 35 k€ : Investir dans une flotte de véhicules électriques (3 vélos cargo triporteur et 1 utilitaire)
- 150 k€ : Finaliser le financement du bar des Halles de la Martinière

Nous nous laissons l'opportunité d'étudier tout autre forme de contribution ou d'investissement à même de soutenir notre développement.

[1] Equivalent Temps Plein

Emission de titres participatifs par la Société Coopérative Ouvrière de Production à Responsabilité Limitée et à Capital Variable

LA CUISINE ITINERANTE

I - CONDITIONS GENERALES

I - FORME DES TITRES

Les titres participatifs de la présente émission sont émis exclusivement sous la forme nominative. Leur propriété sera établie par l'inscription sur un compte ouvert au nom de leur titulaire et tenu, soit par la Société, soit par un mandataire désigné à cet effet conformément aux dispositions de l'article 3 du décret 83.359 du 2 mai 1983.

II - SIGNATURE DU BULLETIN DE SOUSCRIPTION

Les souscripteurs s'engagent à signer le bulletin correspondant à leur souscription sous réserve qu'au jour de la signature du bulletin de souscription :

- la société n'aura ni violé, ni modifié ses statuts,
- les renseignements fournis et les déclarations faites par la société ne se seront par révélés inexactes,
- la société n'aura ni cessé, ni modifié ses activités,
- la société n'aura ni cédé, ni donné en location tout ou partie de son fonds de commerce ou de son matériel d'exploitation,
- la société ne sera ni en liquidation amiable, ni en état de cessation de paiement, ni en redressement ou liquidation judiciaire.
- la signature de la société ne sera pas exclue par la Banque de France.

Si pour des raisons qui ne seraient pas imputables aux souscripteurs, le bulletin de souscription des titres participatifs n'était pas signé avant le premier jour de la 5ème année suivant la date de proposition de souscription, les souscripteurs se réservent le droit de ne pas donner suite à leur offre de souscription de titres participatifs.

III - VERSEMENT

Les souscripteurs verseront les fonds représentatifs de leur souscription au jour de la signature du bulletin de souscription.

IV - MASSE DES PORTEURS DE TITRES PARTICIPATIFS

Les porteurs de titres participatifs peuvent obtenir communication des documents sociaux dans les mêmes conditions que les actionnaires.
Ils seront groupés en une masse jouissant de la personnalité civile, conformément aux dispositions de l'art. L228-37 du Code de Commerce. Ils seront réunis en assemblée générale dans le délai légal, à l'effet de désigner le ou les représentants de la masse et de définir leurs pouvoirs, conformément aux dites dispositions.
En outre, la masse sera réunie au moins une fois par an pour entendre le rapport des dirigeants sociaux sur la situation et l'activité de la société au cours de l'exercice et sur les éléments servant à la détermination de la rémunération des titres participatifs.
Les assemblées seront réunies au siège social de la société, ou en tout autre lieu fixé par le Gérant dans les avis de convocation.
Par ailleurs, conformément à la loi, les représentants de la masse assisteront aux assemblées des actionnaires de la société.

V - ENGAGEMENT DE L'EMETTEUR

L'émetteur s'engage jusqu'au remboursement ou au rachat total des titres à informer les souscripteurs par lettre recommandée avec accusé de réception :

- de tout projet de modification ou de cessation d'activité,
- de tout projet de cession ou de mise en location de tout ou partie de son fonds de commerce ou de son matériel d'exploitation
- de toute situation pouvant s'assimiler à une liquidation amiable de l'entreprise ou à un apport partiel d'actif.
- à fournir au souscripteur annuellement un bilan consolidé, ainsi que ses annexes,
- recueillir l'accord exprès du souscripteur pour tout engagement (emprunt, crédit-bail, caution) dont l'objet ne s'insèrerait pas dans le cadre de l'activité courante de l'entreprise.

Faute de satisfaire à ces engagements, et quand bien même les souscripteurs n'auraient pas été informés, l'émetteur s'engage à faire racheter à ces derniers à première demande de ceux-ci, dans un délai de trois mois à compter de cette demande, la totalité des titres en leur possession ou à procéder à l'échange contre les certificats coopératifs d'investissement émis. La valeur de rachat de ces titres sera calculée selon les mêmes règles que celles fixées au paragraphe RACHAT ET REMBOURSEMENT des conditions particulières.

VI - REMUNERATION ANNUELLE

La rémunération annuelle des titres participatifs comporte une partie fixe et une partie variable.

VII - PAIEMENT DES COUPONS

Les intérêts courent à compter de la date de versement des fonds.
La Société ne pourra pas changer la date de clôture de son exercice social sans l'accord préalable des souscripteurs. A défaut, le changement de date n'aura aucune incidence pour ce qui concerne le paiement de la rémunération.
Le paiement de la rémunération des titres participatifs se fera par tous moyens usuels de règlements à la convenance de la Société.
Tout changement de domiciliation bancaire devra être signalé aux souscripteurs 2 mois avant la date de l'échéance à partir de laquelle la nouvelle domiciliation devra devenir effective.

VIII - IMPOTS ET TAXES

Le paiement des intérêts et le remboursement des titres participatifs par la société émettrice seront effectués sous la déduction de tous impôts et taxes que la loi met ou pourrait mettre à la charge des porteurs de titres participatifs.

IX - SERVICE FINANCIER

Le service financier de la présente émission sera assuré par la société émettrice ou par le mandataire désigné.

X - CESSION DES TITRES

Les titres participatifs sont négociables et peuvent être cédés par simple virement de compte sur instruction du souscripteur. La valeur de cession est librement fixée entre le titulaire du titre et l'acquéreur. Les titres participatifs sont assimilables à des titres au porteur. Ainsi, ils sont transmissibles par héritage dans les mêmes conditions que les dits titres.

XI - RACHAT ET REMBOURSEMENT

Les titres participatifs ne sont remboursables qu'en cas de liquidation de la société émettrice ou, à son initiative, à l'expiration d'un délai de 7 ans commençant à courir à compter de la date de leur émission.
Le rachat et le remboursement pourront se faire pour tout ou partie selon un rythme négocié avec les souscripteurs.
Dans le cas où le rachat des titres participatifs se trouverait reporté au-delà des échéances fixées, du fait de la société émettrice et pour quelque cause que ce soit, la base de calcul du rachat restera celle initialement applicable.
A la liquidation de la société émettrice, le remboursement des titres participatifs se fera à une valeur fixée à 100 % du nominal majorée de la fraction courue de la rémunération.

XII - INTERETS DE RETARD

Dans l'hypothèse où le souscripteur consentirait un délai de paiement à l'occasion d'une échéance, cette facilité ne pourrait constituer novation au présent contrat.
Toute somme en principal, prime ou intérêts, due au souscripteur au titre de ses créances sur la société émettrice, qui ne sera pas réglée aux dates prévues dans le présent protocole, produira au profit du souscripteur, de plein droit et sans mise en demeure, à compter de la date de l'échéance non respectée, des intérêts de retard calculés au taux légal et déterminés prorata temporis entre ladite date d'échéance et celle du règlement effectif de la somme due.
De convention expresse entre les parties, conformément à l'article 1154 du Code Civil, les intérêts tant normaux que de retard d'une ou plusieurs années échus et non payés en produiront de nouveaux au même taux, lesquels seront payables au même lieu et de la même manière que ceux qui les auront produits.
En outre, il sera dû au souscripteur, à titre de clause pénale, une indemnité égale à 10 % de la somme qui aurait dû être payée.
Enfin, la société émettrice devra rembourser au souscripteur les frais de procédure avancés par lui et les honoraires déboursés pour le recouvrement de sa créance auprès des divers mandataires.

II- CONDITIONS PARTICULIERES

I - PRIX D'EMISSION

Le nominal est fixé à 100 € par titre participatif. Le plafond total de l'émission est de 300 000 euros.

II - REMUNERATION ANNUELLE

La partie fixe de la rémunération calculée sur 60% de la valeur nominale de chaque titre participatif, est constituée par un intérêt annuel de 3,0 %.
La partie variable de la rémunération calculée sur 40 % de la valeur nominale de chaque titre participatif, est constituée par un intérêt de 2,0 % majoré par le coefficient Cv, avec :

Cv(exercice n)= EBE année n/EBE année n-1
CV(exercice 2016) = 1

Les éléments retenus pour le calcul de la partie variable de la rémunération doivent être tirés des comptes annuels approuvés. La rémunération annuelle des titres participatifs, résultant de la somme des rémunérations telles que déterminées par la présente notice ne pourra pas dépasser un taux supérieur de trois fois le taux de base.
Cette rémunération ne pourra en aucun cas être inférieure à 1,8 % ni excéder 5,4 %.

Définitions :
EBE : excédent brut d'exploitation dégagé par la société coopérative au cours de l'exercice pour lequel la partie variable de la rémunération est due. En cas de constitution de groupe, l'EBE pris en considération sera l'EBE consolidé.

L'excédent brut d'exploitation d'un exercice est, dans tous les cas, constitué des éléments suivants (*réf. Feuillet 2052 de la liasse fiscale*) :

Chiffre d'affaires net (*ligne FL*)
+/- production stockée (*ligne FM*)
+ production immobilisée (*ligne FN*)
+ autres produits (*ligne FQ*)
- achats de marchandises (*ligne FS*)
+/- variation de stock (marchandises) (*ligne FT*)
- achats de matières premières (*ligne FU*)
+/- variation de stock (matières premières) (*ligne FV*)
- autres achats et charges externes (*ligne FW*)
- impôts et taxes (*ligne FX*)
- salaires et traitements (*ligne FY*)
- charges sociales (*ligne FZ*)
- autres charges (*ligne GE*)

III - DATE DE PAIEMENT DES COUPONS

La partie fixe et variable de la rémunération est payable dans les 90 jours qui suivent la date de clôture du dernier exercice.
Avec l'accord du souscripteur, la partie fixe et variable de la rémunération est cumulée chaque année et payée au remboursement des titres participatifs.

IV - RACHAT ET REMBOURSEMENT

A l'échéance, en l'absence de convention portant sur le rachat des titres aux souscripteurs, le remboursement des titres participatifs se fera à une valeur fixée au nominal, soit 100 €.

V - Droit applicable et juridiction compétente

Les titres participatifs sont régis par la Loi 83-1 du 3 Janvier 1983 et la Loi 2001-264 du 17 Juillet 2001. Tout litige entre les détenteurs de titres participatifs et la Société sera tranché par les juridictions régionales compétentes. A cette fin, la Société élit domicile en son siège à LYON.

Fait à Lyon, Le

Pour **La Cuisine Itinérante**, la gérance :
HERNANDEZ Axel ou LATTAY Martin

Signature du souscripteur
pour prise de connaissance et acceptation

Emission de titres participatifs par la Société Coopérative Ouvrière de Production à Responsabilité Limitée et à Capital Variable

LA CUISINE ITINERANTE

Emission de 3000 titres participatifs 2017 de valeur nominale de 100 euros chacun, émis au pair, décidée par l'Assemblée Générale Ordinaire en date du 28/04/2017 de la société :

La Cuisine Itinérante, Société Coopérative Ouvrière de Production à Responsabilité Limitée et à capital variable

197 avenue Lacassagne 69003 Lyon - Siret : 81172643900011

Le souscripteur :

Nom :_____ Prénom :_____

Date et lieu de naissance : _____

Adresse :

_____

_____

_____

Code Postal : _____ Ville : _____

N° de téléphone :_____ Courriel :_____@_____

Déclare souscrire (en toutes lettres) _____ titres participatifs de valeur nominale de 100€ chacun émis au pair, de l'émission ci-dessus visée qu'il déclare parfaitement connaître, soit une somme totale de _____ euros .

Un exemplaire du contrat d'émission est annexé au présent bulletin pour en faire partie intégrante.

A l'appui de ma souscription, il est versé ce jour la somme de _____ (en toutes lettres) Euros (_____ €) représentant le montant intégral de mes engagements *(rayer la ou les mentions inutiles)* :

- par chèque : n° - Banque et Agence : ……
- par virement : n° et date de l'ordre – Banque et Agence
- par compensation avec ma créance sur la valeur de mes parts sociales dont le remboursement a été demandé, remboursement effectué à la valeur nominale, conformément aux dispositions statutaires et aux résultats de la SCOP. La créance de capital social est liquide et exigible à la date de souscription.
- par versement en numéraire

Fait à _____, le_____/_____/ 2017 en deux originaux

(*) Faire précéder la signature de la mention manuscrite « Bon pour souscription de… (en toutes lettres) titres participatifs ».

Le souscripteur L'émetteur

RAPPORT DE LA GERANCE, A l'ASSEMBLEE GENERALE DU 28/04/2017

Mesdames, Messieurs,

Nous vous avons réunis en assemblée générale à l'effet de soumettre à vos suffrages le projet d'émission par notre Scop de titres participatifs

Cette catégorie de valeur mobilières créées par la loi du 03/01/1983 est réservée aux sociétés par actions appartenant au secteur public ou aux SCOP (SA et SARL). Le titre participatif permet de renforcer les fonds propres des SCOP sans modifier la structure du capital. Le plan comptable les inscrit en classe 1 (16 : emprunts et dettes assimilées à des fonds propres).

Ce projet d'émission de titres participatifs est motivé par la volonté de faciliter le développement de notre société grâce à l'apport de financements complémentaires.

Il est proposé d'émettre 3000 titres d'une valeur unitaire de 100€

Nous souhaitons que ce projet emporte votre approbation.

A Lyon, le 28 avril 2017

Les Gérants
HERNANDEZ Axel LATTAY Martin

CUISINE ITINÉRANTE

Local, inventif & de saison

Depuis 2015, La Cuisine Itinérante œuvre à la réhabilitation d'une alimentation responsable dans nos modes de consommation. Avec nos activités de traiteur, food truck, catering, boulangerie, pâtisserie, bar à tapas et épicerie, nous veillons à garder la cohérence entre la conviction de nos engagements et les exigences de nos clients. Du choix des producteurs à la conception de plats originaux et savoureux, et jusqu'au statut coopératif, nous apportons une réponse professionnelle et ingénieuse.

La Cuisine Itinérante démontre que l'excellence peut être locale, que les saisons ne sont pas un frein au goût et que l'inventivité d'une cuisine « eco-responsable » peut vous étonner. Notre cuisine surprend, fait redécouvrir des goûts oubliés et offre simplement de belles choses bien produites.

Nous faisons le choix de travailler sans exhausteur de goût, sans additif alimentaire, avec des produits frais, ce qui nécessite un questionnement permanent de notre savoir-faire. Nous assumons de voyager hors des sentiers battus de l'industrie agroalimentaire et de faire face à des approvisionnements irréguliers, de préférer la truite au saumon, de gérer le manque de diversité de légumes pendant les mois d'hiver et les inter-saisons. Autant de défis auxquels nous répondons de la plus belle des manières : par le bonheur des papilles !

La Cuisine Itinérante raconte des histoires, souvent oubliées, que nous ne retrouvons plus dans nos assiettes : celles des liens entre producteurs et consommateurs. Dans ce circuit court, il est d'abord question de retrouver l'amour du produit, de la fierté d'en parler autour d'une dégustation, de comprendre la vie du paysan, ses contraintes et les nôtres. Pour sortir de la seule nourriture consumériste, nous contribuons à écrire l'histoire d'une alimentation durable.

Réouvrir les yeux sur notre monde alimentaire.

09 81 27 98 30
cuisine@cuisineitinerante.com
www.cuisineitinerante.com
Facebook La cuisine itinérante

Nos produits

La Cuisine Itinérante s'approvisionne exclusivement en direct auprès de producteurs locaux et régionaux engagés pour une agriculture paysanne et souvent biologique. De leur travail dépend la qualité de nos produits. Notre équipe s'attache à construire une relation de respect et de développement, où le producteur donne son tarif que nous respectons.

Grâce à cette relation particulière avec chacun de nos fournisseurs, nous avons une parfaite maîtrise de la provenance et de la traçabilité de nos matières premières.
Nous n'utilisons pas de produits congelés ou transformés, tous nos produits sont livrés frais ! Environ 70 % sont issus de l'agriculture biologique ou biodynamique, 80 % en agriculture locale et plus de 90 % en circuit court (un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur).

Toutes nos viandes sont issues de productions locales et de plein air. Nous recherchons uniquement des élevages qui ne pratiquent pas l'ensilage et produisent la nourriture du bétail sur l'exploitation (céréales).

Nous choisissons nos épices, produits exotiques, chocolats, thés et cafés, dans les filières du commerce équitable et de l'agriculture biologique.

Nos vins sont naturels. Ils sont le résultat d'un choix philosophique visant à retrouver l'expression naturelle du terroir. Les raisins sont travaillés en agriculture biologique, sans désherbants, pesticides, engrais ou autres produits de synthèse. Les vendanges sont manuelles et, lors de la vinification, le vigneron s'efforce de garder le caractère vivant du vin. Les interventions techniques pouvant altérer la vie bactérienne du vin sont proscrites, ainsi que tout ajout de produit chimique, à l'exception, si besoin, de sulfites en très faible quantité.

Nos jus, bières, eaux et sodas sont issus de l'agriculture locale et artisanale, biologique lorsque l'offre existe.

Nous nous engageons à vous fournir la liste de tous nos producteurs et partenaires avec qui nous travaillons sur simple demande.

La Cuisine Itinérante s'engage à respecter la charte de l'agriculture paysanne

Les 10 principes de l'agriculture paysanne

1
Répartir les volumes de production afin de permettre au plus grand nombre d'accéder au métier et d'en vivre.

2
Être solidaire des paysans des autres régions d'Europe et du monde.

3
Respecter la nature.

4
Valoriser les ressources abondantes et économiser les ressources rares.

5
Rechercher la transparence dans les actes d'achat, de production, de transformation et de vente des produits agricoles.

6
Assurer la bonne qualité gustative et sanitaire des produits.

7
Viser le maximum d'autonomie dans le fonctionnement des exploitations.

8
Rechercher les partenariats avec d'autres acteurs du monde rural.

9
Maintenir la diversité des populations animales élevées et des variétés végétales cultivées.

10
Raisonner toujours à long terme et de manière globale.

La Charte de l'agriculture paysanne

Respect du paysan et réponse aux attentes de la société

L'agriculture paysanne doit permettre à un maximum de paysans répartis sur tout le territoire de vivre décemment de leur métier en produisant sur une exploitation à taille humaine une alimentation saine et de qualité, sans remettre en cause les ressources naturelles de demain. Elle doit participer avec les citoyens à rendre le milieu rural vivant dans un cadre de vie apprécié par tous.

Les 6 thèmes

Ces six thèmes qui permettent l'analyse globale à la fois des dimensions sociale, économique et environnementale :

1
La répartition des volumes de production doit être couplée à la maîtrise des quantités produites, afin de garantir des prix et de permettre au plus grand nombre d'accéder au marché.

2
La qualité des produits : la fonction première de l'agriculture est la production de denrées alimentaires en quantité et qualité suffisantes. Cette qualité est à la fois gustative, sanitaire et bactériologique.

3
L'autonomie est à la fois la capacité d'être maître de ses choix techniques, économiques, financiers et la possibilité d'exercer cette capacité. L'autonomie repose sur le partenariat, c'est-à-dire la complémentarité entre les acteurs locaux.

4
Le développement local : l'agriculture n'est pas un secteur à part des autres activités humaines. L'agriculture participe pleinement au développement local d'une région. Les paysans y contribuent par leurs actes économiques, leurs rapports avec les autres acteurs de la société.

5
Le travail avec la nature : il s'agit de promouvoir des systèmes de production plus autonomes, valorisant les ressources locales et adaptés au contexte pédoclimatique. La désintensification plutôt que l'extensification assure préservation des ressources et maintien des actifs agricoles.

6
La transmissibilité d'une ferme est sa capacité à être reprise et à dégager du revenu. C'est un facteur déterminant du maintien d'un nombre important de paysans sur l'ensemble du territoire.

Le traiteur

Le service traiteur est la première pierre de La Cuisine Itinérante et le cœur de notre démarche pour « démocratiser » et promouvoir l'alimentation durable.

Depuis le début de notre histoire, nous privilégions la qualité et la provenance des produits locaux, de saison et souvent bio. Tout est fait maison à base de produits frais que nous transformons nous-mêmes, pour que le goût s'impose au coût ! Il faut toute la créativité et l'ingéniosité de notre chef cuisinier et de son équipe pour maintenir nos tarifs proches du marché « conventionnel ».

Nous souhaitons permettre à un public toujours plus large de bénéficier de nos prestations car nous aimons la cuisine, la convivialité, les rencontres et l'idée qu'autour d'une table bien garnie, beaucoup de belles choses sont possibles.

Moins de rentabilité, plus d'humanité et des produits de meilleure qualité sont les bases de notre projet.

Pour les professionnels et les particuliers
- FoodTruck sur demande pour les événements privés ou publics
- Buffets, mariages, séminaires, catering, festivals, etc.
- Une vaisselle réutilisable et/ou biodégradable

Et bientôt...
Le plateau repas « zéro déchet » à emporter, préparé par notre chef cuisinier.
Disponible dans les points retrait de Lyon et en livraison.

L'épicerie

L'épicerie de La Cuisine Itinérante travaille en circuit court avec les producteurs pour proposer une gamme variée de produits bio et locaux. Au détail, à la coupe ou en vrac, nous proposons le savoir-faire des paysans de la région !

L'épicerie, c'est aussi un large choix de plats à emporter, préparés quotidiennement sur place par notre chef cuisinier. Pour satisfaire tous les plaisirs de l'alimentation durable, vous retrouvez les pains frais, les viennoiseries et les pâtisseries de notre chef boulanger !

Venez nous rencontrer dans le 3ème arrondissement de Lyon, du mardi au samedi de 10h à 19h30, nous serons heureux de partager notre histoire et celle de nos producteurs !

Toute l'année
- Crèmerie, fromagerie, charcuterie, œufs frais
- Pâtes artisanales, riz, farines, légumineuses
- Huiles d'olives, vinaigres, et olives en vrac
- Confitures, miels, chutney, chocolats
- Cafés en grain et moulus, thés
- Jus de fruits, bières artisanales et vins nature

Selon les saisons
- Plats du jour, sandwichs, salades et tartinades
- Pains, biscuits, brioches, cookies, crownies, sablés...

Mais aussi...
- Une offre anti-gaspi en partenariat avec l'application « To good to go »
- Des ateliers dégustation de vins et de fromages
- La possibilité de commander des buffets pour vos événements

La boulangerie

Avec Boulang' & Patiss', La Cuisine Itinérante revisite le concept de la boulangerie traditionnelle pour proposer, en plus des pains à base de farines bio et locales et des viennoiseries maison, une restauration « paysanne », un bar à thé et à vins nature !

Boulang' & Patiss' est niché au rez-de-chaussée d'une ancienne usine entièrement rénovée du 7ème arrondissement. Un lieu unique et atypique pour vous accueillir tous les jours dans une ambiance agréable, végétalisée et lumineuse.

Boulang' & Patiss', c'est aussi l'atelier de fabrication des pains et viennoiseries pour nos activités de traiteur et une salle en location pour vos événements privés ou professionnels.

A toute heure
- Pains, viennoiseries, biscuits, cakes, brioches
- Coffee shop, avec notre café bio équitable « el palomar » et ses déclinaisons
- Jus de légumes et de fruits, bières artisanales et vins nature

Le midi
- Quiches, pizzas, croque-monsieurs, sandwichs
- Plats du jour, salades et tartinades

Mais aussi...
- Une salle en location pour les soirs et week-end

El bar des Halles

Lieu historique de l'alimentation de proximité du 1er arrondissement de Lyon, les Halles de La Martinière vont retrouver leur vocation fin 2017. La Cuisine Itinérante s'associe à la SCOP Prairie'Halle et à la société ETIC, foncièrement responsable, autour d'un projet collectif qui rassemble des acteurs engagés en faveur d'une alimentation durable et d'une agriculture locale et paysanne : une épicerie, une boucherie, un glacier, une crêperie, un traiteur et un bar restaurant à tapas.
Le projet de la « nouvelle halle » vise à devenir un lieu de vie dans le quartier et offrir une véritable alternative alimentaire et sociale au bas des pentes de la Croix-Rousse.

La Cuisine Itinérante imagine le lieu de rencontre par excellence : « El Bar des Halles ». Le mariage heureux à mi-chemin entre la péninsule hispanique et les alpages helvétiques, plus précisément entre le bar à tapas et les coopératives de montagne de notre région.
Au fil de la journée, retrouvez les viennoiseries, biscuits et gâteaux de notre équipe de Boulang' & Patiss', des mini sandwichs végétariens ou carnés, des planches de fromages et de charcuteries, des tapas, etc. « El Bar des Halles » c'est aussi des jus de fruits ou de légumes, nos thés ou cafés bio, des bières artisanales et un large choix de vins nature.

restauration en continu du matin au soir
- Coffee shop et bar à thé, viennoiseries et biscuits
- Sandwichs et plats à emporter
- Tapas et bar à vin

Mais aussi...
- Des rencontres avec les producteurs partenaires
- Des concerts, du théâtre vivant, des expositions…
- La possibilité de commander des repas ou buffets.

CUISINE ITINÉRANTE
Local, inventif & de saison

197 av. Lacassagne
69003 Lyon - 09 81 27 98 30

L'ÉPICERIE
Local, inventif & de saison

197 av. Lacassagne
69003 Lyon - 09 81 27 98 30

BOULANG' & PATISS'
Local, inventif & de saison

Bâtiment Hévéa - 107 rue de Marseille,
69007 Lyon - 09 81 27 98 30

EL BAR DES HALLES
Local, inventif & de saison

Halle Martinière - Rue de la Martinière,
69001 Lyon - 09 81 27 98 30

Nos partenaires

ORGANISATION DE COKTAILS ET BUFFETS POUR CONGRÈS, SALONS ET SÉMINAIRES, PRÉPARATION DE PLATEAUX REPAS, ORGANISATION DE REPAS VIGNERONS, DÉGUSTATION EN CAVE

MACIF – ETIC – SYMALiM – Groupe Aoste – Métropole de Lyon – Secours catholique – Urbalyon – CABV – URSCOP – CRDSU – Pôle métropolitain – Distriborg – ALE, Agence locale de l'énergie – Alpes – CRESS Rhône Alpes – Infipp – Excel Invest – Grap – AGF Scop – CRDSU – Crédit coopératif – Aviso Conseil - Sesame Autisme – Elise – Bees architectes – Bioconsom'acteurs – Particip'active – Théâtre de la Croix-Rousse – RDI – DSDEN – NEF – Plante et cité – Jeune Chambre économique de Lyon – Aralis – Egis – Aoste – Johnson et Johnson – Conseil Local en Santé Mental – Énergie partagée – Sagamatha - ENS - Université Lyon 3 – ENSATT, École Nationale Supérieure des Arts et Techniques du Théatre – La Nacre – Locaux Motiv' - Fédération des MJC Rhône-Alpes – Suez – La comédie Odéon – SEGAPAL – PSOAR...

SERVICE TRAITEUR, RESTAURATION FESTIVALS D'ÉTÉ, INAUGURATION DE LIEUX PUBLICS, PARCS, BIENNALES, VERNISSAGES, KERMESSES, CONCERTS

Ville de Lyon – Mairie de Saint-Genis Laval – Région Rhône-Alpes – Grand Parc Miribel Jonage – Les Subsitances, Lyon – Les Débouchées, Salon du vin naturel, Lyon – Sous les pavés la vigne, salons des vins, Lyon – Salon Primevère, Lyon - Biennale de la danse, Lyon – Le Toboggan, Décines – Les Nuits de Fourvière – Lyon Bière Festival – Les Tupiniers – Festival d'Aurillac, en coopération avec le collectif La Patate Douce – La guill'en fête – Festival kiosk – Chambre des Métiers et de l'artisanat du Rhône...

CATERING ET CANTINE, LORS DES TOURNAGES CINÉMA, SPECTACLES DE DANSE ET DE THÉÂTRE, CONCERTS

Théâtre de la Croix-Rousse - Théâtre Jean Marais, Saint-Fons – Théâtre de Vénissieux - Le radiant Bellevue - MJC Montchat, Lyon - MJC des Rancy - MJC Jean Macé - Le Toboggan, Centre culturel, Décines - CCO de Villeurbanne – Le transbordeur – Camaro production – Digiplay – El dorado – Europe 2 entreprise – Sagarmatha...

NOS PARTENAIRES ECO-RESPONSABLES

VRAC, Too Good To Go, Aremacs asso, Côté Nature, les Compostiers, le Bol, ARDAB, ARDEAR, la Confédération Paysanne, nos producteurs, la Gonette.

La Cuisine Itinérante est partenaire de la gonette.

09 81 27 98 30
cuisine@cuisineitinerante.com
www.cuisineitinerante.com
Facebook La cuisine itinérante

graphisme : pierre raine / choc02.com - photo :©anne bouillot et cuisine itinérante

CREDIT COOPERATIF

RELEVE D'IDENTITE BANCAIRE

Titulaire du compte : **LA CUISINE ITINERANTE**

Domiciliation : **CREDITCOOP LYON SAXE**

Code Banque	Code Guichet	Numéro de Compte	Clé Rib
42559	00011	41000019324	54

Numéro de compte bancaire International (IBAN)

FR76	4255	9000	1141	0000	1932	454

CODE BIC : **CCOPFRPPXXX**

CREDIT COOPERATIF

RELEVE D'IDENTITE BANCAIRE

Titulaire du compte : **LA CUISINE ITINERANTE**

Domiciliation : **CREDITCOOP LYON SAXE**

Code Banque	Code Guichet	Numéro de Compte	Clé Rib
42559	00011	41000019324	54

Numéro de compte bancaire International (IBAN)

FR76	4255	9000	1141	0000	1932	454

CODE BIC : **CCOPFRPPXXX**

CREDIT COOPERATIF

RELEVE D'IDENTITE BANCAIRE

Titulaire du compte : **LA CUISINE ITINERANTE**

Domiciliation : **CREDITCOOP LYON SAXE**

Code Banque	Code Guichet	Numéro de Compte	Clé Rib
42559	00011	41000019324	54

Numéro de compte bancaire International (IBAN)

FR76	4255	9000	1141	0000	1932	454

CODE BIC : **CCOPFRPPXXX**

CREDIT COOPERATIF

RELEVE D'IDENTITE BANCAIRE

Titulaire du compte : **LA CUISINE ITINERANTE**

Domiciliation : **CREDITCOOP LYON SAXE**

Code Banque	Code Guichet	Numéro de Compte	Clé Rib
42559	00011	41000019324	54

Numéro de compte bancaire International (IBAN)

FR76	4255	9000	1141	0000	1932	454

CODE BIC : **CCOPFRPPXXX**

CREDIT COOPERATIF

RELEVE D'IDENTITE BANCAIRE

Titulaire du compte : **LA CUISINE ITINERANTE**

Domiciliation : **CREDITCOOP LYON SAXE**

Code Banque	Code Guichet	Numéro de Compte	Clé Rib
42559	00011	41000019324	54

Numéro de compte bancaire International (IBAN)

CREDIT COOPERATIF

RELEVE D'IDENTITE BANCAIRE

Titulaire du compte : **LA CUISINE ITINERANTE**

Domiciliation : **CREDITCOOP LYON SAXE**

Code Banque	Code Guichet	Numéro de Compte	Clé Rib
42559	00011	41000019324	54

Numéro de compte bancaire International (IBAN)

FR76 **4255** **9000** **1141** **0000** **1932** **454** CODE BIC :**CCOPFRPPXXX**	**FR76** **4255** **9000** **1141** **0000** **1932** **454** CODE BIC :**CCOPFRPPXXX**