



Contactez-nous pour obtenir un devis personnalisé !

Tonka Croix Rousse
Place Bertone • Angle rue Belfort
69004 LYON
09 50 16 73 47
contact@tonkacroixrousse.fr
www.tonkacroixrousse.fr



Mardi ➔ jeudi de 10h30 à 18h30
Vendredi ➔ Samedi de 10h30 à 20h30
Dimanche de 11h à 19h30

Tonka Croix Rousse est parrainé par Michel et Augustin



Ils nous ont fait confiance pour leurs événements :
Lidl • Vailog • Les Créateurs de la Croix-Rousse • L'Office des sports de Lyon.



Votre partenaire
événementiel
gourmand



Tonka Croix Rousse

Né de la rencontre d'une entrepreneuse audacieuse et d'une pâtissière chevronnée, notre salon de thé est spécialisé dans la pâtisserie anglo-saxonne et le cake design.

Nous proposons des confections salées et sucrées pour tout type d'événement et partageons notre passion et notre savoir-faire en animant, à la demande, des ateliers de pâtisserie organisés pour les groupes.

Implantées au coeur d'un quartier historique de Lyon, nos installations sont facilement accessibles et proches de tous les centres d'intérêt de la Ville des Lumières.

Nos engagements

Des produits frais de qualité et de saison, priorité au bio et au local.

Des préparations faites maison, sans additifs ni conservateurs.

1% de notre résultat reversé à une association pour l'environnement basée dans le Rhône.

An service des entreprises et des collectivités

✓ Renforcez la cohésion de vos équipes, créez des liens avec vos clients

TEAM BUILDING PÂTISSERIE

- Équipements professionnels
- Laboratoire open space
- Expertise de notre chef
- Coaching (en partenariat)

Faites vibrer la créativité individuelle ou proposez un challenge culinaire en équipe ! Comme en entreprise, gestion du stress, coordination, inventivité et maîtrise du temps s'avéreront des atouts précieux...

Tous nos ateliers sont créés sur mesure pour répondre à vos thématiques d'entreprise.

D'une durée de 2 à 3 h, ils sont suivis de la dégustation des réalisations et peuvent s'articuler autour de la pâtisserie traditionnelle (macarons, tarte meringuée citron...), ou anglo-saxonne (cake design, cupcakes, pop cakes...).

Intervention d'une coach certifiée possible sur demande et en supplément.

✓ Régalez et étonnez clients et collaborateurs

CATERING CADEAUX D'ENTREPRISE

- Séminaires, conventions
- Salons
- Lancements de produits
- Fêtes du personnel

Confiez-nous l'organisation de votre buffet gourmand : mini-cupcakes salés, tartes salées, cupcakes sucrés, sablés et autres douceurs, gâteaux à étages...

Nos préparations peuvent être personnalisées ou sculptées pour mettre en avant votre logo, le design de vos produits ou les couleurs de votre marque.

Nous proposons également des coffrets et des goodies gourmands à croquer sans modération.

