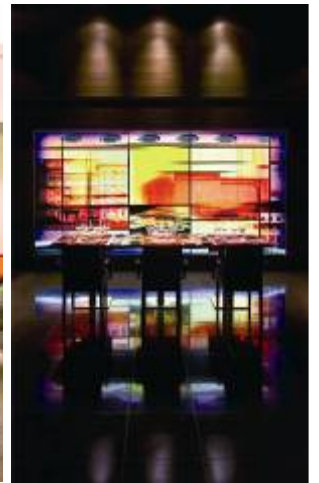


# Park & Suites

Lyon Part - Dieu



**Hébergement**

**Restaurant lounge**

**Séminaires résidentiels**

**Journées d'étude**

**Cocktails**

# Hébergement



- Richesse des équipements, décoration « zen », tout est mis en œuvre pour faire de votre appartement un véritable espace à vivre.
- Les suites appartements comprennent un salon, un espace cuisine entièrement équipé, une chambre à coucher avec literie « queen size », le tout associé à des prestations de standing : coffre-fort, mini bar, internet illimité gratuit, téléphone sans fil, TV écran LCD et chaînes satellite.
- Notre résidence hôtelière vous accueille dans l'une de ses **140 suites** du studio au 3 pièces, pour vos séjours d'affaires et de loisirs.



# Séminaire résidentiel & Journée d'étude

## TARIFS SÉMINAIRES et JOURNÉE D'ÉTUDE 2009 Minimum 10 personnes

### Forfait journée d'étude inclus: 62 € TTC / pers

- La location du salon de plénière, équipé d'un écran, rétro projecteur et paper board (eau minérale sur les tables).
- Café d'accueil, café, thé et jus de fruit
- 2 pauses : matin et après-midi
- Le déjeuner, 3 plats, eaux minérales et café inclus.

### Forfaits séminaire résidentiel inclus:

Séminaire	Journée d'étude	Suite Single BB	Suite Double BB	Diner 3 plats	Tarifs
Séminaire résidentiel single	X	X		X	205€ TTC / pers
Séminaire résidentiel demi-double	X		X	X	154€ TTC / pers
Séminaire semi-résidentiel single	X	X			173€ TTC /pers
Séminaire semi-résidentiel demi-double	X		X		122€ TTC /pers

Les forfaits boissons sont inclus dans les déjeuners et les dîners et comprennent eaux minérales et café.

Supplément Vin: 2€ / personne

# Séminaire résidentiel & Journée d'étude

## LES ESPACES DE REUNION

Mise en place	Conférence en U	Pavé	Classe	Théâtre	Tarifs à la journée
<b>Nagelmackers + Pullman : 100m<sup>2</sup></b>	40	44	60	110	520€
<b>Nagelmackers : 60m<sup>2</sup></b>	22	24	36	55	370€
<b>Pullman : 40m<sup>2</sup></b>	14	16	26	35	370€

## PAUSES A THEME

### Pause Matin

#### Pause Lyonnaise:

Assortiment de charcuteries,  
Choix de fromages  
Gratons Lyonnais  
Pot de Côtes du Rhône – Jus de fruits – Eaux minérales – Café et thé

#### Pause Asiatiques:

Duo de news de porc et samossas au bœuf  
Assortiment de sushis,  
Choix de bouchées vapeur  
Pot de Viognier – Jus de fruit – Eaux minérales – Café et thé

#### Pause Fraicheur:

Assortiment de bâtonnets de légumes et sa sauce,  
Verrine de fromage frais aux herbes  
Méli-mélo de pastèque et melon  
Jus de tomate et ses assaisonnements

### Pause après-midi

#### Pause Américaine:

Assortiment de Cookies, Brownies, Muffins et Donuts  
Coca cola – Jus de fruit – Eaux minérales – Café et thé

#### Pause Plage:

Assortiment de mini beignets  
Choix de glaces (à la demande)  
Coca cola – Orangina – Jus de fruits – Eaux minérales – Café et thé

#### Pause « Retour en enfance »:

Assortiment de bonbons  
Sirop de grenadine – jus de fruit – Eaux minérales – Café et thé

## INTERNET ADSL GRATUIT

Location de matériel audiovisuel sur demande.  
Tarifs susceptibles d'être modifiés au cours de l'année.

# Menus séminaire

## LES ENTREES

Poulet confit dans son bouillon en gelée et ses petits légumes

Salade lyonnaise aux croûtons à l'ail, lard, et œuf poché

Terrine de pâté de campagne maison, toast d'oignon confit et sa salade

Gâteau de foie de volaille et son coulis de tomate, mesclun

Terrine de poisson, asperges vertes toast d'œufs de lumps et sa sauce

Salade de légumes croquants et son duo de poissons fumés, mousse à l'aneth

Mousse de queues de crevettes aux épices et coriandre, sauce rougail

Nems de saumon au poivron confit et menthe, concassé de tomate

## LES POISSONS

Filet de panga rôti, sauce à l'anis étoilé ratatouille de légumes

Filet de truite saumonée, purée de pomme de terre à l'huile d'olive, sauce vierge

Pavé de saumon rôti, poêlé de légume aux maïs au lard, sauce lait de coco

Pavé de cabillaud rôti, riz pilaf et sa sauce bonne femme

Filet de rascasse, poêlé de légumes façon thaï, crème de citronnelle

Pavé de sandre rôti, et haricots blancs au lard, jus de viande à l'ail

## LES VIANDES

Saucisson chaud, lentilles vertes et pommes de terre à l'anglaise sauce vin rouge

Noix de veau pâtissière braisée au four, gratin de pomme de terre et son jus

Cuisse de poulet cuit façon poule au pot et son riz basmati

Paupiette de veau confite à la tomate, sauté de légumes.

Magret de canard rôti, poêlé de légumes aux épices et chorizo, crème au curry.

Epaule d'agneau cuite au four, gnocchis de pommes de terre confit, au parmesan et son jus à la viande

## LES DESSERTS

Tarte citron meringuée traditionnelle

Fondant au chocolat, crème anglaise à la vanille.

Pana cota au chocolat blanc et compotée de fruit de saison

Clafoutis aux fruits frais du moment

Mousse de fruit et fruit frais en crumble

Blanc mangé au fruit rouge, avec son coulis et sa glace

Charlottine poire et chocolat et sa glace

**Ou... Laissez le choix de votre menu au bon soin de notre chef Romain MAUGER qui vous proposera des mets selon le marché du jour.**

Menu à composer (une entrée, un plat, un dessert). Choix identique pour l'ensemble des convives

# Les Cocktails & Boissons



## Cocktail « Douceur »

**17€ / pers.**

Assortiment de petits fours salés et canapés froids (4 pièces)

Assortiment de canapés chauds (3 pièces)

Assortiment de gourmandises sucrés (3 pièces) 10 pièces par personne



## Cocktail « Cabochon »

**22€ / pers.**

Assortiment de petits fours salés et canapés froids (5 pièces)

Assortiment de canapés chauds (5 pièces)

Assortiment de gourmandises sucrés (4 pièces)

Gratons Lyonnais (1 pièce)

15 pièces par personne



## Cocktail « Excellence »

**31€ / pers.**

Assortiment de petits fours salés et canapés froids (6 pièces)

Assortiment de canapés chauds (6 pièces)

Assortiment de fromages (3 pièces)

Assortiment de gourmandises sucrées (5 pièces)

20 pièces par personne

Minimum de 20 personnes - maximum 120 personnes - hors boissons

## Formule sans alcool

**4€ / pers.**

Jus de fruits, coca, eaux minérales (1 verre de chaque par personne)



## Formule tradition

**9.5€ / pers.**

Vin blanc: Côtes du Luberon (1 btl pour 4 personnes)

Vin rouge : Bordeaux AOC « Mercadières » (1 btl pour 4 personnes)

Jus de fruits, coca, eaux minérales



## Supplément Sangria

**par pers.**

Sangria (1 Litre) **10€**



## Supplément Champagne

**par pers.**

Mousseux Chevallier Blc et sa crème de cassis (1 btl pour 4 personne) **20€**

Champagne Nicolas Feuillatte (1 btl pour 4 personnes) **60€**

Champagne Pommery Brut Royal (1 btl pour 4 personnes) **70€**



**Nous vous informons que nos formules sont prévues pour une durée de 1h00 maximum.**

**Si vous souhaitez prolonger votre apéritif / cocktail, il vous sera facturé un supplément de 30% par heure supplémentaire.**

# Pour votre Bien Etre



Venez vous ressourcer et profiter d'un moment de détente dans un véritable havre de paix équipé d'un jacuzzi, d'un sauna, d'appareils de fitness avec, en semaine, un service de massage à votre disposition (prestation payante).



# Conditions générales de vente 2009

Le Client doit communiquer le nombre définitif de participants et la liste nominative des personnes hébergés 7 jours au préalable de la manifestation par écrit.

## 1/ Règlement :

30 % d'arrhes au moment de la confirmation

40 % à J-60

Pour toute confirmation à moins de 2 mois de la date de l'événement 70 % d'arrhes

Le solde 7 jours au préalable de la manifestation.

## 2/ Annulation totale :

- Annulation à plus de 30 jours : 30% du montant net total du séjour.

- Annulation entre le 30ème jour et le 15 ème jour précédent l'arrivée = 50 % du montant net total;

- Annulation entre le 14 ème jour et le 8 ème jour précédent l'arrivée = 70 % du même montant net total

- Annulation 7 jours ou moins avant l'arrivée = 100 % du même Montant total net.

-Non-présentation le jour de l'arrivée = 100 % du même Montant Net total.

## 3/ Annulation partielle / modification du nombre de chambres :

Dans un rayon de +/- 10% du chiffre d'affaires initialement confirmé :

- si modification à la hausse, soumis à disponibilité et re-confirmation de l'hôtel

- si modification à la baisse, soumis aux pénalités suivantes :

- Annulation à plus de 7 jours avant l'arrivée = aucun frais d'annulation ;

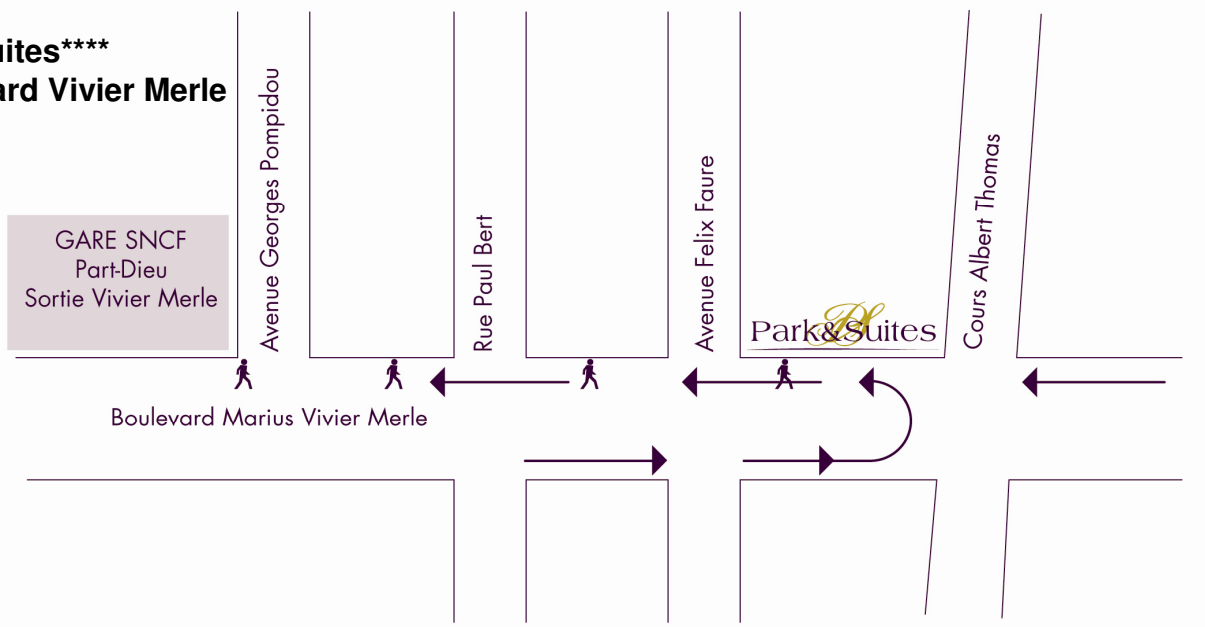
- Annulation à 7 jours ou moins avant l'arrivée = 100 % du Montant Net Global ;

- Non-présentation le jour de l'arrivée = 100 % du Montant Net Global.

Pour toute variation au-delà de 10% du Chiffres d'Affaires, les conditions d'annulations seront celles stipulées à l'article .2.

## Accès

**Park and Suites\*\*\*\***  
**111 Boulevard Vivier Merle**  
**69003 Lyon**



**Coordonnées GPS: N 45 °45.151' E 004 °51.582 (WGS84)**

## Vos Contacts

**Park & Suites Lyon Part Dieu**  
111 Boulevard Vivier Merle - 69003 Lyon

Département commercial:

Chantal Naviau / Marie-Charlotte Reynaud

**Tél: + 33 (0)4 72 84 10 44**

Fax: + 33 (0)4 72 84 10 41

**@ : [c.naviau@mysuiteapparthotels.com](mailto:c.naviau@mysuiteapparthotels.com)**

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