




PRIVATISER

LA COMMUNE MAZERAT

HALLS VIVANTES



lacomune.co
2 Cours Victor Hugo
42000 Saint-Etienne



UN LIEU EMBLÉMATIQUE

Au coeur de Saint-Étienne, **les Halles retrouvent leur effervescence** avec La Commune Mazerat, un projet unique mêlant **gastronomie, culture et convivialité**.

Pensée comme le **QG des Stéphanois**, La Commune est un **lieu vivant et accessible**, où tout se partage : un bar central convivial, des chefs en résidence, une **scène culturelle ouverte** et **des espaces modulables** pour accueillir tous les moments importants.

Authentique, inventive et chaleureuse, La Commune incarne l'esprit de Sainté : un lieu populaire et inclusif où l'on vient pour se retrouver, célébrer, entreprendre, se cultiver... et surtout partager

**UNE ÉQUIPE D'EXPERTS
EN ÉVÉNEMENTIEL**

1750 M²

**5 ESPACES DONT
3 TERRASSES**

**UNE CAPACITÉ
DE 10 À 700
PERSONNES**

**DES ÉQUIPEMENTS
AUDIOVISUELS
POINTUS**

7/7 JOURS

8 CHEFS

**ACCÈS
PMR**

e

DES ESPACES
MODULABLES
à L'INFINI



LA COLLINE

La Colline est un espace entièrement équipé, pensé pour s'adapter à tous vos formats d'événements.

Lieu de caractère aux multiples possibilités, il bénéficie d'un accès direct à une terrasse extérieure, idéale pour prolonger l'expérience.

Avec ses 7 mètres de hauteur sous plafond, sa scène et sa mezzanine, **La Colline offre des conditions techniques optimales** : un écran géant de 6 x 4 m, un système son performant et un dispositif lumière adapté à tous les usages.

Selon vos besoins, nous pouvons compléter l'installation avec des TV de rappel, un pupitre ou d'autres modules techniques.

L'espace dispose également de **son propre bar, d'un espace cuisine et de sanitaires privés**, pour une expérience totalement exclusive, à deux pas des Halles Mazerat.

Modulable à l'infini, La Colline se transforme au gré de vos envies : **conférence, présentation, table ronde, soirée privée, showroom ou événement sur mesure.**

160
conférence

289
repas assis

300
cocktail



LES HALLES

1000
cocktail

400
repas assis



Les Halles sont le point central de La Commune.

Dans le cas d'un repas en carte prépayée, vous proposez à vos invités une vraie expérience food court.

La diversité des cuisines est appréciée car elle permet de **découvrir différentes spécialités** selon les envies et contraintes de chacun.

Le contact avec nos chefs incubés permet un temps de pause hors du cadre.





**UNE OFFRE
TRAITEUR
UNIQUE
ADAPTÉE à
VOS BESOINS**

UNE OFFRE CULINAIRE SURPRENANTE !

La Commune, c'est aussi un incubateur culinaire, une pépinière de talents dédiée à l'épanouissement des porteurs de projets culinaires en devenir. En tant que vivier culinaire, son objectif est de surprendre, révéler et booster les talents.

Depuis 2018, à Lyon, nous avons accompagné environ **50 porteurs de projets** dans l'aventure entrepreneuriale grâce à notre programme. **Nous mettons nos services et notre expertise à disposition de nos chef.fe.s et entrepreneurs pour les aider à se réaliser.** Depuis, ils sont plus d'une vingtaine à avoir ouvert leur propre restaurant et certains sont devenus incontournables à Lyon : Trattino, Les Éclaireurs, La Maman...

Les porteurs de projets culinaires sont donc au cœur de l'offre de restauration pour la rendre unique et originale.



LA CARTE PRÉPAYÉE

Vos convives sont autonomes et vivent l'expérience food court.



LE COCKTAIL

Sur devis, les chefs déclinent leur carte en format cocktail afin de vous faire découvrir leur savoir-faire.



LES PAUSES

Pour vos temps d'accueil et pause, les chefs réalisent des mignardises sucrées ou salées en fonction de vos envies.



LE COCKTAIL 14 PIÈCES

Cette offre en 14 pièces est proposée par Kitchen Street, un traiteur authentique alliant gourmandise, partage et éco-responsabilité.



PIÈCES SALÉES

Pince tomate confite oignon croustillant

Brochette de thon mariné au sésame

Sablé truffe oeuf de caille

Croquettes de jambon ibérique

Mini éclair feta pistache

Madeleine au pesto et pecorino

Samoussas de légumes au curry

Maki crémeux à l'avocat

Piquillos farcis à la ricotta

Hot dog de fourme de montbrison



DESSERTS

Assortiments de macarons

Mini cannelés au praliné

Brownie au chocolat Weiss

Fruits frais

**SUR DEVIS -
OFFRE NON
CONTRACTUELLE**



LA CARTE PRÉPAYÉE

Nous chargeons un montant (minimum. 20€) sur **un QR Code individuel qui permet aux invités de commander et régler aux échoppes et bar de leur choix.**

Ils profitent pleinement de l'expérience La Commune tout en mangeant selon leurs envies et contraintes.

Ce format est possible jusqu'à 80 convives.

Pas de frais de service !*

**SUR DEVIS -
À PARTIR
DE 20€**



LES PAUSES

Pour vos petits-déjeuners,
temps d'accueil et pauses,
**les chefs réalisent des
mignardises sucrées ou
salées** selon vos envies !

**Accompagné d'un café de
spécialité, torréfié directe-
ment à Saint-Etienne**

SUR DEVIS



UNE OFFRE BOISSON ÉTHIQUE & ADAPTÉE

Pour vous accueillir de la meilleure des manières. La Commune s'est inscrite dans une démarche responsable envers ses fournisseurs de boissons, s'appuyant sur des notions essentielles que nous mettons en action au sein de notre environnement d'incubateur culinaire et de révélateur de talents.

Notre choix repose sur la mise en avant de l'artisanat et la cohérence avec notre mission. Nous sommes fiers de vous proposer une sélection rigoureusement choisie de vins régionaux et de bières artisanales françaises, soigneusement sélectionnés pour leur caractère unique et leur qualité.





AU COEUR DE SAINT-ETIENNE



UN PROJET, UNE ENVIE ?

manon@lacommune.co