

l'Art de vous recevoir



l'Art de vous recevoir, *au coeur de Lyon*

Depuis toujours, Vatel cultive en France et à travers le monde l'art de recevoir à la française. Un art qui se conjugue autant dans ses écoles que dans ses structures d'application.

Notre établissement est une très belle expression de cette culture. Au 8 rue Duhamel, au cœur de la Presqu'île de Lyon, nous vous ouvrons les portes d'une salle de restaurant à la décoration raffinée et de salons de réception haut de gamme modulables.

Et parce que chaque événement mérite un bel écrin mais aussi des prestations sur-mesure, nous prenons soin de construire avec vous une proposition pleinement adaptée à votre demande.



Restaurant

Salons de réception





Le Restaurant *Vatel*

Notre Chef propose une carte réjouissante où tradition se marie agréablement avec modernité, à partir de produits frais. Foie gras, ris de veau, homard, filet de canard ou produits de la région... se réinventent au fil des saisons et s'accompagnent de nectars issus de régions viticoles prestigieuses. Et pour ravir les papilles de délices sucrés, le Chef pâtissier prépare chaque jour un chariot des desserts à couper le souffle.



Au service du Restaurant et des salles de réception, les étudiants de l'école Vatel Lyon

Le concept d'enseignement Vatel repose sur l'alternance construite et maîtrisée de la théorie et de la pratique pour former les futurs cadres de l'hôtellerie et de la restauration. Voilà pourquoi ce sont les étudiants de l'école Vatel Lyon qui vous accueillent et assurent votre service sous l'œil exercé de professionnels.



"Nous travaillons sur l'identité locale et proposons une cuisine lyonnaise revisitée, comme la volaille de Bresse ou les poissons de la Dombé"



Pascal Peyramaure,
Chef Cuisinier
du restaurant Vatel Lyon

IDÉALEMENT SITUÉ EN PRESQU'ÎLE,
AU CŒUR DE LYON,
LE RESTAURANT VATEL
VOUS ACCUEILLE MIDI ET SOIR,
DU MARDI AU SAMEDI.

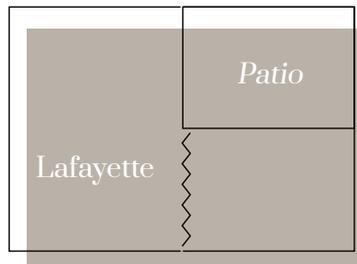


Les Salons *de réception*

Au rez-de-chaussée comme à l'étage, nos salons bénéficient d'une belle luminosité naturelle. Ils sont modulables, **de 50 à 180 m²**, et peuvent accueillir **de 10 à 200 personnes**.

Chaque salon dispose d'un accès WIFI et de matériel adapté à la projection.

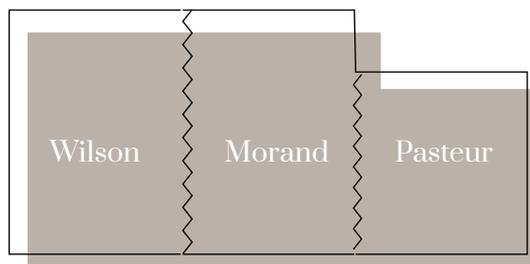
Lafayette



Wilson



Morand



Pasteur



Capacité des salons selon la disposition choisie

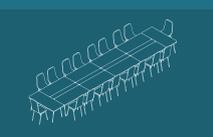
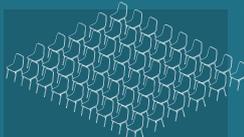
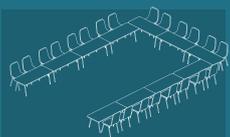
Lafayette

Wilson

Morand

Pasteur

Wilson
+ Morand
+ Pasteur



	U-Shape	Theatre	Boardroom	Classroom	Banquet	Cocktail
	35	70	40	50	60	100
	25	80	30	35	40	40
	30	85	35	45	50	50
	20	40	25	25	25	—
	50	150	—	70	120	200



Nos prestations *de réception*

Soirées privées

Vous choisissez le menu et les prestations ; nous vous recommandons le salon adapté et nous nous chargeons de la mise en place et du service.

Sur votre demande, nous pouvons également vous proposer des services complémentaires, comme le reportage photo de votre soirée, une animation... N'hésitez pas à nous consulter.



Séminaires et réunions d'entreprise

Notre équipe commerciale définit avec vous le cadre idéal de votre événement

Nous vous accompagnons pour choisir l'espace le plus adapté à vos besoins, pour la sélection du menu et la réservation des équipements nécessaires à votre réunion... Tout est à la carte et nous tenons compte de votre budget.

Vous choisissez les services dont vous avez besoin

- Disposition sur table de menus personnalisés avec votre logo
- Mise en place de la salle
- Matériel de projection spécifique
- Autres services (traducteur, photographe, animation, team building...) sur consultation.





Tarifs indicatifs

Chaque demande fait l'objet d'une proposition sur mesure.

FORFAITS DÉJEUNER OU DÎNER

- 45 € – Apéritif, entrée, plat, dessert, boissons
- 50 € – Entrée, plat, fromage, dessert, boissons
- 60 € – Apéritif, entrée, plat, fromage, dessert, boissons

FORFAITS SOMMELIERS

A partir de 12 €

LOCATION DE SALON POUR DÉJEUNER OU DÎNER

A partir de 500 €

COCKTAILS

A partir de 35 €/personne

BUFFETS

A partir de 45 €/personne

TARIFS « ETUDES » POUR LES ENTREPRISES

A partir de 20 personnes

Demi-journée d'étude 52 €/pers

- Salle de réunion
- Café d'accueil
- Déjeuner ou dîner (entrée - plat - dessert)
- Boissons

Journée d'étude 64 €/pers

- Salle de réunion
- Café d'accueil
- Pause café matin - pause café après-midi
- Déjeuner (entrée - plat - dessert)
- Boissons



RESTAURANT

8, rue Duhamel - 69002 Lyon

Contacts :

Julie Gallet - Responsable commerciale

Lionel Venet - Directeur du restaurant

04 78 38 21 92

Info.lyon@restaurantvotel.fr

www.restaurantvotel.fr



OUVERT DU MARDI AU SAMEDI

SERVICE DE 12H00 À 13H00

ET DE 19H00 À 20H30