



L'ABBAYE

Evénements & Réceptions
PAUL BOCUSE

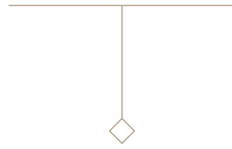
RÉCEPTIONS ENTREPRISES



Paul Bocuse

LE LIEU DÉDIÉ AUX CÉLÉBRATIONS

SOMMAIRE



EN QUELQUES MOTS...	3
LE GRAND LIMONAIRE	4
LIEU DE CÉLÉBRATION	5
FORMULES COCKTAILS APÉRITIFS	6
MENUS	7
FORFAITS BOISSONS	10
PRESTATIONS DIVERSES	12
L'ABBAYE EN IMAGES	14
LE PLAN D'ACCÈS	16
LE PLAN DES ESPACES	17
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	18
CONTACT & RÉSERVATION	19

L'ABBAYE — EN QUELQUES MOTS



5KM DE LYON

LIMONAIRE LÉGENDAIRE

ENTIÈREMENT CLIMATISÉ

Exclusivité pour chaque événement

EXPOSITION SHOWROOM

RÉUNION

800 PERSONNES EN COCKTAILS

100 À 500 PERSONNES EN REPAS ASSIS

700 M² DE SALLES MODULABLES



L'ABBAYE

Événements & Réceptions
PAUL BOCUSE

Célébrez la joie !



Une pièce unique au monde...

ORGUE MÉCANIQUE LIMONAIRE - GAUDIN - 1900

Ce modèle équivaut à un orchestre de 110 musiciens et se compose de :

103 touches | 20 registres automatiques | 23 automates | 840 tuyaux

80 trompettes | 2 grosses caisses | 2 tambours | 2 cymbales | 2 castagnettes

| 1 xylophone | 1 métallophone



L'ABBAYE — CENTRE D'AFFAIRES

Pour vos réunions et événements d'entreprise, nous vous proposons :

- wifi illimité
- sonorisation globale
- écran de projection
- matériel technique (sur demande)
- sous commissions
- Team building

Pour une soirée à thème, le lancement d'un nouveau produit ou un événement festif inoubliable, L'Abbaye offre une ambiance inédite avec des décors exceptionnels et une carte supervisée par l'un des plus grands noms de la gastronomie.

Encadré par une équipe chaleureuse guidée par la quête de l'excellence, vous profitez d'un traitement sur-mesure pour des moments qui marqueront les mémoires de chaque invité.





CANAPÉS FROIDS SUR PAIN DE MIE ET PAIN DE CAMPAGNE

Saumon mariné par nos soins

Pointes d'asperges

Gambas

Tapenade d'olives noires

Rosette de Lyon au beurre demi-sel

OEufs de saumon

Coeur de palmier

Foie gras

CUILLÈRES GOURMANDES ET VERRINES

Nage de gambas au Pouilly Fuissé et céleri

Pana Cotta au parmesan et pesto

Tartare de saumon « gravelax »,
crème à l'aneth

Sushi de thon, sauce Soja

Taboulé parfumé à la menthe fraîche

Cube de thon au sésame, sauce Soja

Tomates façon niçoise au basilic

Houmous à la carpe fumée des Dombes

PETITS FEUILLETÉS CHAUDS ET CROUSTADES

Pissaladière niçoise

Gougère au fromage

Allumette aux anchois

Saucisse en feuilleté

Olive en feuilleté

AMUSES ET BOUCHÉES

Confit de légumes à la Provençale

Boudin noir cocktail

Boudin blanc cocktail

Crêpe savoyarde

Tablier de sapeur lèche moutarde

Croque-Monsieur au comté

Quiche au jambon

Tarte à l'oignon

Cocktail Apéritif d'une durée de 30 à 45 minutes composé de 5 pièces chaudes et froides. Service de l'apéritif à table au-delà de 350 invités. Choix parmi 6 menus et 6 forfaits boissons.

L'Abbaye est réservée aux événements de 100 convives au minimum. Au cas où le total des invités serait inférieur, une majoration sera appliquée.



n°1

Cocktail de l'Abbaye (assortiment de 8 bouchées gourmandes)

Feuilleté de Saumon, mousse de Saint Jacques et Sandre, sauce Choron

Suprême de volaille au foie gras, sauce Albufera

Saint Marcellin «Mère Richard» et baratte de chèvre | Fromage blanc à la crème

Délices et Gourmandises | Petits fours et Chocolats

70 €

n°2

Cocktail de l'Abbaye (assortiment de 8 bouchées gourmandes)

Cassolette de homard à l'armoricaine

Médailon de veau, sauce smitane, épinards poêlés

Saint Marcellin «Mère Richard» et baratte de chèvre | Fromage blanc à la crème

Délices et Gourmandises | Petits fours et Chocolats

75 €





n°3

Cocktail de l'Abbaye (assortiment de 8 bouchées gourmandes)

Quenelle Lyonnaise, sauce homardine

Pigeon en feuilleté au foie gras, chou nouveau et champignons

Saint Marcellin «Mère Richard» et baratte de chèvre | Fromage blanc à la crème

Délices et Gourmandises | Petits fours et Chocolats

85 €

n°4

Cocktail de l'Abbaye (assortiment de 8 bouchées gourmandes)

Saumon mi-cuit à la Scandinave

Filet de boeuf « Rossini »

Saint Marcellin «Mère Richard» et baratte de chèvre | Fromage blanc à la crème

Délices et Gourmandises | Petits fours et Chocolats

90 €





n°5

Cocktail de l'Abbaye (assortiment de 8 bouchées gourmandes)

Escalope de foie gras chaud poêlée et feuilleté, compotée de pommes, sauce passion

Volaille de Bresse rôtie dans notre cheminée, légumes du marché

Saint Marcellin «Mère Richard» et baratte de chèvre | Fromage blanc à la crème

Délices et Gourmandises | Petits fours et Chocolats

95 €

Grande Tradition

Cocktail de l'Abbaye (assortiment de 8 bouchées gourmandes)

Soupe aux truffes noires V.G.E (*plat créé pour l'Elysée en 1975*)

Cassolette de homard à l'armoricaine

Granité des vigneron du Beaujolais

Volaille de Bresse « Mère Filioux » à la crème aux morilles, légumes du marché

Saint Marcellin «Mère Richard» et baratte de chèvre | Fromage blanc à la crème

Délices et Gourmandises | Petits fours et Chocolats

145 €



Les forfaits boissons

n°1

Apéritif Maison

(crémant de Bourgogne, crème de cassis et framboise)

'Les Dames Blanches du Sud' - Henri Bour

Luberon rouge - Michel Chapoutier

30 €

n°2

Apéritif Maison

(crémant de Bourgogne, crème de cassis et framboise)

Luberon blanc - Michel Chapoutier

Côtes du Rhône - Etienne Guigal

33 €

n°3

Apéritif Maison

(crémant de Bourgogne, crème de cassis et framboise)

Viognier « Secret de Famille » - Jaboulet

Crozes Hermitage - Gilles Robin

35 €



n°5

Apéritif Maison

(crémant de Bourgogne, crème de cassis et framboise)

Saint Véran - Georges Duboeuf

Saint Joseph - Jean Luc Colombo

38 €

n°6

Apéritif Maison

(crémant de Bourgogne, crème de cassis et framboise)

Pouilly Fuissé - Domaine Thibert

Chassagne Montrachet - Lamy Pillot

40 €

À noter :

L'apéritif Maison et les vins sont servis à discrétion.

Champagne : Service à l'apéritif et/ou au dessert, nous consulter.

Champagne brut Paul BOCUSE : 60€ la bouteille.

Droit de bouchon : si vous souhaitez apporter votre champagne,
un droit de bouchon sera appliqué.



Location et privatisation des espaces	Nous consulter
Animation culinaire (chariot de cuisson en salle, par un cuisinier)	8 € par convive
Chariot de glaces servi pendant la soirée	4 € par convive
Accueil Café, boissons fraîches, viennoiseries ou mignardises	12 € par convive
Cochon de lait rôti à la broche	600 € la pièce
Grand motif floral de buffet	120 € l'unité
Disc Jockey avec sonorisation intégrée	1 100 € la prestation

Prestation de 20h00 à 4h00

Sonorisation complète des 3 salles

(système NEXO PS15 / PS10, 2 micros HF, 8 roboscans Martins + 4 Mac 250 Krypton, exclusivement avec notre DJ)

Matériel audiovisuel : nous consulter / devis sur demande / Wifi disponible.

Afin d'agrémenter votre événement, nous vous proposons :

Candy Bar

Photo Booth

Location de chaises « Napoléon »

Housse de chaises

Tapis rouge

En-cas de fin de soirée



Prestataire technique, logistique & artistique

Infovision - 04.78.47.11.22
www.infovision-france.com

Animations musicales

Les Violons Tziganes - 06 71 31 19 98
Frenck Kiss Event - 06 15 16 70 82

Organisation des espaces

Les tables sont dressées selon votre souhait de 8 à 10 couverts en tables rondes. (Répartition à nous transmettre 3 jours avant la date de la manifestation)

Horaires

A partir de 1h00 du matin, les heures supplémentaires de service seront facturées en sus et par personne de service. Par mesures préfectorales, l'heure de fin de nos soirées est limitée à 4h00 du matin.

Surveillance du parking public

Dans un souci de limiter d'éventuels actes de malveillance à l'encontre des véhicules en stationnement, nous vous préconisons les services d'une société extérieure de gardiennage n'engageant en aucune circonstance la responsabilité de l'Abbaye de Collonges.

Photographes

Barbara TOURNAIRE
Guillaume TRANQUARD

Hôtels à proximité

Résidence hôtelière * DOCK OUEST**

04 78 22 34 34

GROUPE PAUL BOCUSE (à 5 min)

Hôtel ** LE ROYAL**

04.72.40.01.00

Hotel d'application de

l'Institut Paul Bocuse (à 20 min)

Sofitel Lyon ** 04 72 41 20 20**

(Hôtel & Spa / centre ville)

Lyon Métropole ** 04 72 10 44 44**

(Spa / à proximité)

Marriott ** 04 78 17 50 50**

(Parc de la Tête d'Or / Casino)

Cour des Loges *** 04 72 77 44 44**

Comment se rendre à l'Abbaye

En Bateau : débarcadère face à

l'Abbaye Naviginter 04 78 42 96 81

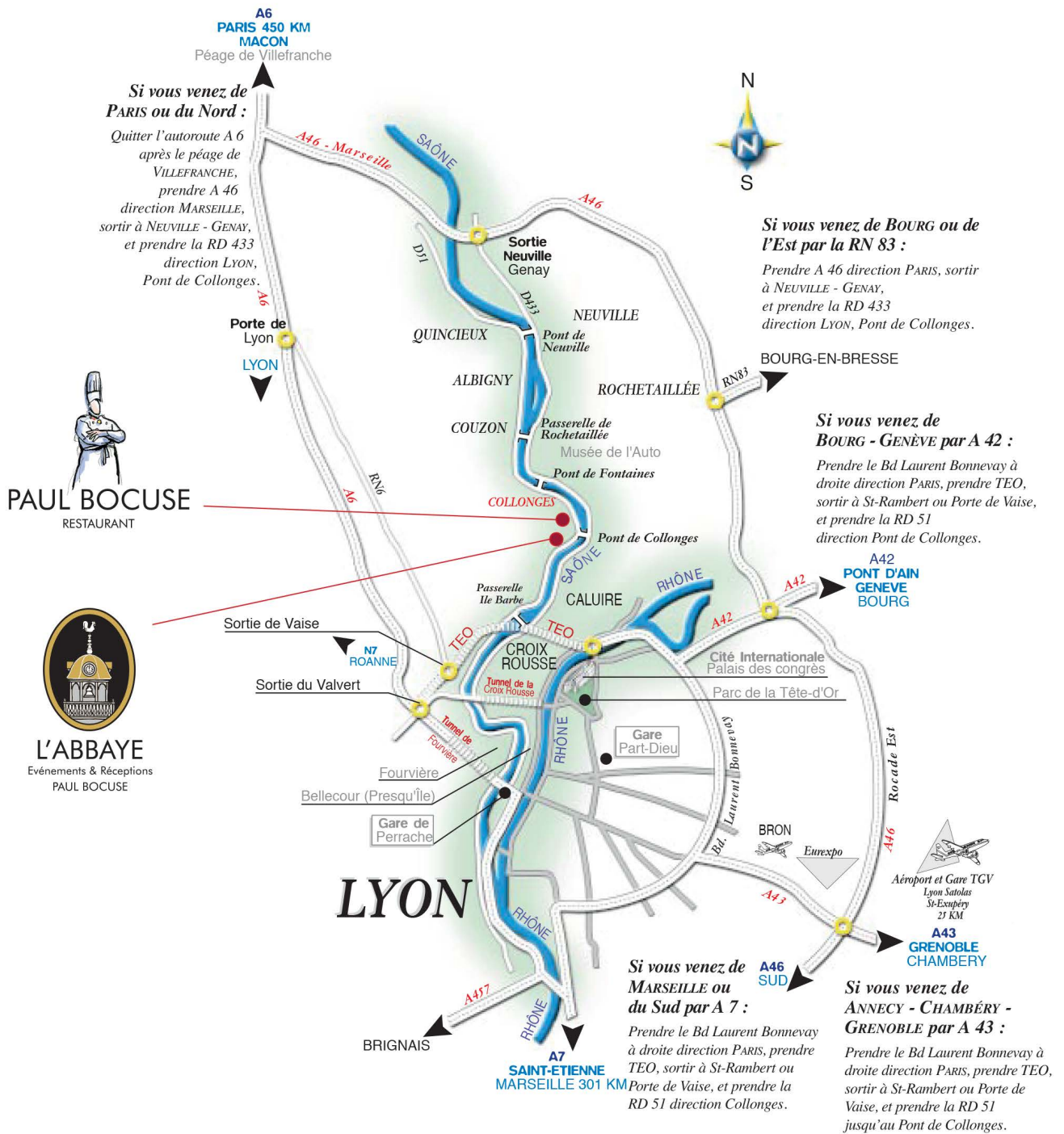
Les Yachts de Lyon 04 72 56 51 23

En Bus : Maisonneuve, Philibert, Berthelet





L'ABBAYE — LE PLAN D'ACCÈS

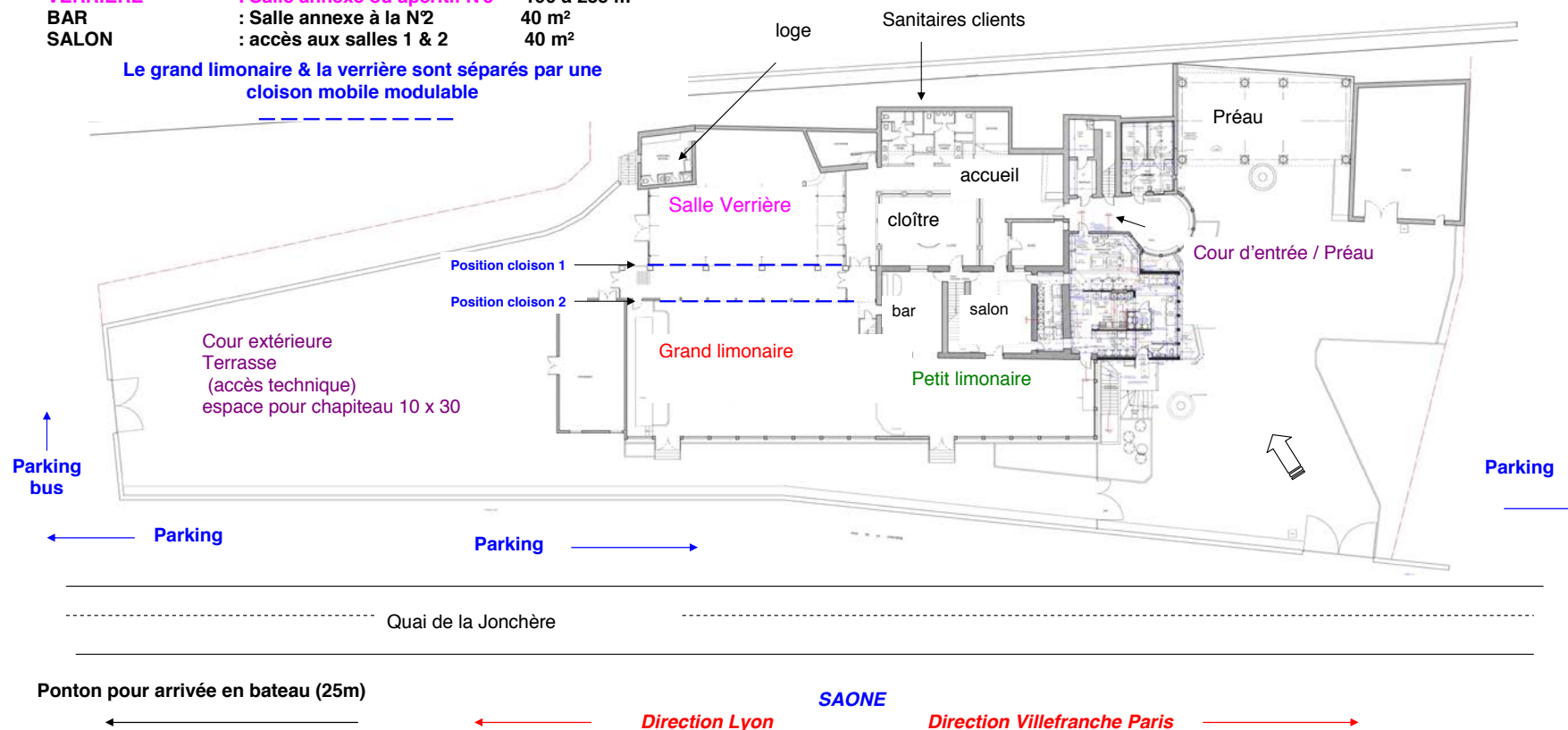


ABBAYE DE COLLONGES AU MONT D'OR
Plan global du site

Quai de la Jonchère 69660 COLLONGES au Mont d'Or (LYON / France)

- GRAND LIMONAIRE** : Salle principale N°1 230 à 280 m²
- PETIT LIMONAIRE** : Salle annexe ou apéritif N°2 110 m²
- VERRIERE** : Salle annexe ou apéritif N°3 190 à 235 m²
- BAR** : Salle annexe à la N°2 40 m²
- SALON** : accès aux salles 1 & 2 40 m²

Le grand limonaire & la verrière sont séparés par une cloison mobile modulaire





Réservation - Acompte

Toute réservation de notre salle et des prestations choisies doit être faite par écrit, moyennant :

- Un 1^{er} acompte de 40% de notre devis ttc, dans les 10 jours suivant la date d'envoi de notre proposition.
- Passé ce délai, nous disposerons de la salle sans autre préavis.
- Un 2^{ème} acompte de 35% de notre devis ttc, qui devra nous parvenir au plus tard 10 jours avant la date de la manifestation.

Tous les versements d'acompte et la réservation de notre salle feront l'objet d'une confirmation écrite de notre part à titre d'accusé de réception. En cas de non-paiement de la totalité des acomptes (75% du devis ttc), l'Abbaye de Collonges se réserve le droit d'annuler la prestation comme indiqué ci-dessus.

Confirmation du nombre de personnes

Le nombre précis d'invités doit nous être confirmé au moins 4 jours avant la date de la réception : ce nombre sera alors considéré comme garantie finale pour l'établissement de la facture, même si le nombre d'invités servis est inférieur à ce chiffre. Les prix de nos devis sont maintenus à terme, sauf incidence de modifications de nos barèmes de main-d'oeuvre ou de fournitures et de taxes fiscales en vigueur. Ces modifications doivent être notifiées et approuvées 8 jours au moins avant la date de la réception.

Annulation

Toute annulation d'une réservation acceptée entraîne, qu'elle qu'en soit la cause, la perte de l'acompte à titre d'indemnité forfaitaire.

Invitations

Les manifestations ont lieu dans le cadre de l'Abbaye de Collonges et non pas au restaurant Paul Bocuse. Pour éviter toute confusion dans l'organisation et la réception des invités, les invitations devront être formulées en précisant : L'Abbaye de Collonges - Quai de la Jonchère - 69660 COLLONGES AU MONT D'OR

Conditions de règlement

Le règlement des acomptes doit intervenir comme indiqué au paragraphe « Réservation-acompte ». Le règlement du solde de la facture doit intervenir dans les huit jours suivant l'envoi de celle-ci. Passé ce délai le Client sera redevable des pénalités de retard légales et des frais de recouvrement 48 après une mise en demeure restée infructueuse. Notre société acquittant la TVA sur les débits, nous remercions par avance notre clientèle de son obligeante ponctualité. Tous les règlements doivent être libellés et adressés à : L'ABBAYE DE COLLONGES

Pour éviter tout problème d'envoi de facture, nous remercions notre clientèle de bien vouloir nous communiquer par écrit, dès la réservation, le détail des informations pour le libellé de la facturation: adresse exacte de facturation, facturation morcelée, etc... Au cas où notre clientèle ferait participer les invités aux frais de la réception, nos prix devront être refacturés à l'identique. Pour le règlement de nos factures, nous n'acceptons qu'un règlement global par l'organisateur qui est seul considéré comme notre client.

Stationnement des véhicules

Le stationnement des véhicules à lieu sur la voie publique. Notre société ne répond pas des vols de voitures ou des vols d'objets se trouvant dans ces dernières. Dans un souci de limiter d'éventuels actes de malveillance à l'encontre des véhicules en stationnement, nous vous préconisons les services d'une société extérieure de gardiennage, n'engageant en aucune circonstance la responsabilité de l'Abbaye de Collonges, cette prestation fera l'objet d'une facturation séparée, établie directement par la société de gardiennage.

Droits d'Auteurs

Pour toute manifestation avec orchestre, ou spectacle, une déclaration doit être faite par les soins du client à la SACEM.

Heures de nuit

A partir de 1h00, des frais de personnel seront facturés en sus, sur la base des tarifs en vigueur.

Assurances

Notre société ne répond pas des matériels, objets ou produits oubliés dans ses locaux. Il incombe à chaque exposant de prendre toutes les précautions nécessaires en matière d'assurances, notamment contre le vol, l'incendie, le dégât des eaux, etc... Les risques de casse, de dégradation ou de disparition de notre matériel ne pouvant être couverts par des assurances, restent effectivement, à la charge de nos clients. Il en sera de même pour tous les objets laissés en dépôt ou confiés à quelque titre que ce soit à l'Abbaye. La confirmation de réservation implique l'adhésion sans réserve du client aux présentes conditions générales. En cas de différends, les tribunaux de Lyon seront seuls compétents.

Manifestation du :

Bon pour accord du client

Mention 'lu et approuvé' avec date et signature du client



L'Abbaye de Collonges

Quai de la Jonchere
69660 Collonges au Mont d'Or
(Visite sur demande)

Tél : +33 (0)4 72 42 90 90
Email : abbaye@bocuse.fr

Damien GOSMAT :
damien.gosmat@bocuse.fr

Vincent LE ROUX :
vincent.leroux@bocuse.fr

Pour organiser votre événement,
n'hésitez pas à nous contacter via le
formulaire présent sur le site :

www.bocuse.fr



