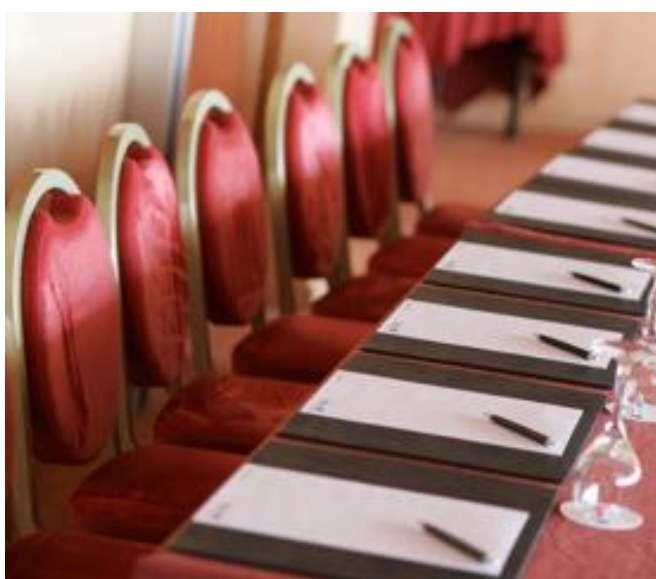


Radisson Blu Hotel Lyon



« Se réunir est un début, rester ensemble est un progrès, travailler ensemble est la réussite »
Henry Ford

Hébergement

Journée d'étude

Banquet

Séminaire

Radisson **BLU**
HOTEL, LYON



HEBERGEMENT

Nos 245 chambres élégantes et confortables, sont situées dans les derniers étages de la Tour Part-dieu, avec une **vue panoramique exceptionnelle sur Lyon**. Elles sont dotées d'un équipement de classe internationale et d'un accès WIFI gratuit

Chambres à partir de :

Chambre « Panoramique » Standard	145 €
Chambre « Panoramique, Vue Vieille Ville » Supérieure	165 €
Business Class Room	225 €



Petit-déjeuner Buffet

20 €

Parking privatif avec service voiturier

Forfait 24h

15 €

L'heure en journée

1,5 €

WIFI

Offert



JOURNEE D'ETUDE A THEME



EXECUTIVE

A partir de 75 €/personne
Sur la base de 15 personnes minimum

- Café d'accueil
- Salle de réunion panoramique située au 32^{ème} étage
- Ecran, vidéoprojecteur 2500 lumens, paper-board, mallette intervenant et WIFI
- Eau minérale (33 cl), jus d'orange (25 cl), individuels
- Sous-main, bloc notes et stylos sur table
- Kir Panoramique en apéritif
- Déjeuner servi en salon panoramique * - *Entrée, plat, dessert, vins, eaux et café inclus*
- Une ou deux pauses



* Pour les déjeuners sous forme de buffet, prévoir un supplément de 4 €/personne



JOURNEE D'ETUDE A THEME



BISTROT & PRESTIGE

BISTROT

A partir de 71 €/personne
Pour un maximum de 40 personnes



Salle de réunion panoramique située au 32^{ème} étage

Ecran, vidéoprojecteur 2500 lumens, paper-board, mallette intervenant et WIFI

Eau minérale, sous main, bloc-notes et stylos sur table

Déjeuner au sein de notre brasserie le Bistrot de la Tour –
*Buffet d'entrées, plat du jour au choix sur place, buffet de desserts,
Vins, eaux et café inclus*

Une ou deux pauses

Café d'accueil

Salle de réunion panoramique située au 32^{ème} étage

Ecran, vidéoprojecteur 2500 lumens, paper-board mallette intervenant et WIFI

Eau minérale (33 cl) et jus d'orange (25 cl), sous main, bloc-notes et stylos sur table

Kir panoramique en apéritif

Déjeuner au sein de notre restaurant gastronomique l'Arc en Ciel –
Entrée, plat, dessert, vins, eaux et café inclus

Une ou deux pauses

PRESTIGE

A partir de 83 €/personne
Pour un maximum de 15 personnes












JOURNEE D'ETUDE A THEME



FINGER BUFFET

A partir de 75 €/personne
Pour un maximum de 30 personnes

-  Café d'accueil
-  Salle de réunion panoramique située au 32^{ème} étage
-  Ecran, vidéoprojecteur 2500 lumens, paper-board, mallette intervenant et WIFI
-  Eau minérale (33 cl) et jus d'orange (25 cl), individuel
-  Sous main, bloc note et stylos sur table
-  Kir panoramique en apéritif
-  Déjeuner sous forme de finger buffet
Servi dans votre salle de réunion

Un assortiment au choix du Chef

Tartines chaudes

Sandwiches

Salades et crudités

Assortiment de mignardises

Eaux, Vins et Café





FORFAIT SEMINAIRE



SEMI-RESIDENTIEL & RESIDENTIEL

SEMI-RESIDENTIEL

A partir de 209 €/personne



Chambre individuelle avec vue panoramique

Petit-déjeuner Buffet

Journée d'étude sur la base Executive

*Déjeuner **ou** Dîner au choix*
(Voir page 3)

Chambre individuelle avec vue panoramique

Petit-déjeuner Buffet

Journée d'étude sur la base Executive

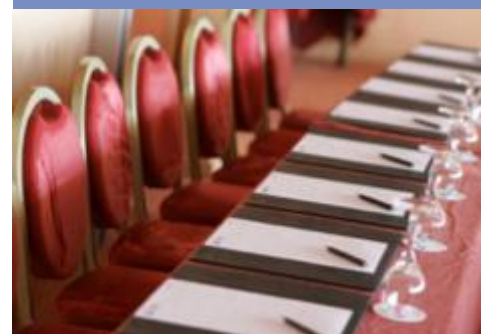
(Voir page 3)

Dîner

Entrée, plat, dessert, Vins, Eaux minérales, Café

RESIDENTIEL

A partir de 259 €/personne



CARTE DES PAUSES



Prolonger ce plaisir
en pause
permanente avec
un supplément
de 4,00 €
par ½ journée



SALEES

Jusqu'à 50 personnes



Lyonnaise

Rillettes, saucisson de Lyon, grattons, pain de campagne, Côte du Rhône

Tonus

Bâtonnets de légumes (carottes, concombres, tomates cerises, chou-fleur...), assortiment de sauces légères (fines herbes, curry...), jus de fruits multivitaminés, jus de tomate

Alpage

Cervelle des Canuts, St Marcellin, Baratte de chèvre, pain aux noix, Côte du Rhône

Toutes nos pauses sont accompagnées de café, thé, jus d'orange, jus de pamplemousse, eaux minérales plates et gazeuses, ainsi que de fruits de saison

Comme un dimanche matin...

Assortiment de croissants, pains au chocolat, chaussons aux pommes, pains aux raisins, torsades au chocolat ...

Vive les Bretons

2 crêpes par convive, sauce chocolat, confitures et miel, cidre

Jardin d'enfant

Guimauves pistache au chocolat, crème de carambar, bonbons

Balade gourmande

Muffins aux fruits et/ou chocolat

Plaisirs anglais

Brownies, cookies au chocolat, scones maison, Crème « Devonshire » et crème citron

Saveurs d'antan

Palmiers, langues de chat, chouquettes

SUCREES





MENU JOURNEE D'ETUDE & SEMINAIRE

Composez-vous même votre menu ou bien laissez-vous guider par notre Chef
(Menu inclus dans votre forfait Journée d'étude et Séminaire)



Printemps/Été

Entrées

Gazpacho de melon et basilic,
brochette de melon et de fruits rouge

Saladine d'asperges aux copeaux de Cecina Léon,
vinaigrette tiède façon ravigote

Pressé de légumes méditerranéens à la brousse de
brebis et tapenade de poivrons

Salade Lyonnaise façon Christian Lherm *

Mer & Terroir

Carré d'agneau rôti entier, caviar d'aubergines aux
piquillos, Jus aux graines de cumin

Fricassée de volaille au poivron doux,
risotto façon paëlla

Croustillant de daurade à la julienne de légumes,
émulsion tomate et coriandre

Filet de rascasse gratiné à la bohémienne,
tomate concassée, épinards et duxelle de
champignons, beurre blanc à la badiane

Desserts

Rubis chocolat blanc et framboise

Panacotta vanille et salade de fruits de saison

Charlotte de fruits rouges

Duo croquant Chocolat/Noisette

Automne/Hiver

Entrées

Terrine de lapin au foie gras en gelée d'estragon

Bavarois de courge à l'huile de noisette,
pépites de châtaignes et pétales de Saint-Jacques

Délice de saumon fumé et céleri,
vinaigrette aux câpres capucines (servi tiède)

Gâteau de foie de volaille (servi froid),
pomme gaufrette et crème de tomate
au vinaigre balsamique blanc *

Mer & Terroir

Parmentier de cuisse de canard confite,
poire marinée au vin chaud,
sauce diable à l'estragon

Contrefilet rôti simplement, gratin dauphinois,
jus de bœuf à la graine de moutarde

Tranche de gigot d'agneau
cuit lentement aux herbes de Provence,
flan de courge et polenta

Pavé de sandre rôti aux oignons, sauce vin rouge *

Desserts

Tarte Tatin, crème vanille (servi tiède)

Tarte chocolat lait caramel, sauce au chocolat épicé

Clafoutis aux fruits de saison (servi tiède)

Tarte à la praline de Saint Genix *

Une sélection de vins sera effectuée par notre Sommelier
à raison d'une bouteille pour 3 convives (blanc et rouge confondus)
(Bouteille de vin supplémentaire : 25 € TTC)
Eaux minérales plates et gazeuses, café inclus

* Spécialité lyonnaise

Tarifs TTC au 01/01/12 basés sur le Taux de TVA en vigueur

CARTE DES BOISSONS



Idéal pour se
décontracter en
dégustant des
Grands Crus et des
Cocktails



Le bar panoramique « Le Ciel de Lyon », situé au 32^{ème} étage, vous accueille à tout moment de la journée où d'harmonieux cocktails de détente et de simplicité vous seront servis

Blancs de blancs

Chevalier Monopôle
75 cl

21 €

Champagne

Duval Leroy fleur de champagne Premier Cru
75 cl

60 €

Cocktails au litre

Sangria

15 €

Cocktails de jus de fruits

12 €

Punch antillais

17 €

Blended

J&B, Clan Campbell, Johnnie Walker Red Label

58 €

Malt

Aberlour 10 ans, Glenlivet 15 ans, Aberfeldy 12 ans

70 €

American Whiskies

Jack Daniel's, Four Roses

62 €

Gin

Gordon's, Beefeater

52 €

Vodka

Eristoff, Absolut blue

52 €

Tequila

Camino

52 €

Rhum

Havana Club 3 ans, Bacardi

52 €

Alcools classiques

Pastis, Ricard, Get 27, Get 31, Bailey's

60 €

Martini Rouge, Martini Blanc, Porto Rouge, Porto Blanc, Muscat

25 €





PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES

Si vous souhaitez du matériel supplémentaire, un devis vous sera établi sur demande

Location de matériel



Sonorisation	169 €
Micro HF	100 €
Pupitre sonorisé	229 €
Enceintes et tables de mixage <i>A prévoir au delà de 3 micros</i>	Devis sur demande
Vidéoprojecteur 5200 Lumens <i>Recommandé à partir de 80 personnes</i>	600 €

Menu animateur 28€/personne

Nous pouvons vous proposer un repas pour vos animateurs

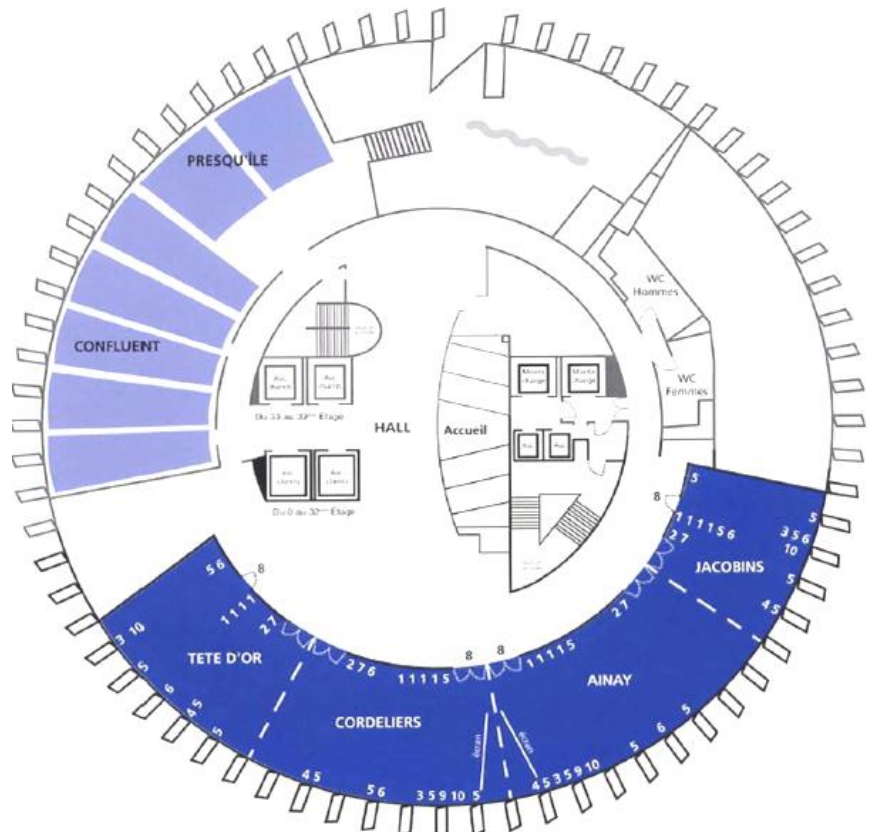
Menu au choix du Chef :
Entrée, plat et dessert
Vins, eaux et café inclus

Frais de service des repas

Pour les déjeuners au delà de 16h00,
ainsi que pour les dîners au delà de 1h00 du matin
Supplément de 2 €/convive/heure

Nos salons

- 1 Prise téléphone externe
- 2 Prise téléphone interne
- 3 Sonorisation
- 4 Prise TV
- 5 Prise courant 220 V
- 6 Prise courant 380 V
- 7 Variateur de lumière
- 8 Accès monte charge
- 9 Montée/Descente écran
- 10 Occultant
- - - Cloison mobile






RECEPTION & COCKTAIL



Des plaisirs raffinés,
pour prolonger vos
journées d'études
entre originalité et
convivialité



Laissez-vous guider par notre Chef,
pour un cocktail innovant, sur la base de :

-  50% canapés salés froids
-  25% canapés chauds
-  25% canapés sucrés

TARIF DE NOS FORFAITS COCKTAIL *Hors boissons*

3 pièces	6 €
10 pièces	20 €
15 pièces	30 €
20 pièces	37 €
25 pièces	43 €
Cocktail Prestige Supplément par pièce	2 €

FORFAIT REUNION - COCKTAIL EN SOIREE **57 € par personne**

La salle de réunion panoramique située au 32^{ème}
étage, à partir de 19h00

Ecran, vidéo projecteur 2500 lumens, paper-board,
mallette intervenant et WIFI

Sous main, bloc-notes et stylos individuels sur table

Kir panoramique ou Champagne (*supplément de 8 €*)
en apéritif

Le cocktail dînatoire debout - Assortiments de 20
pièces chaudes et froides, fromages & desserts

*Une bouteille de vin pour 3 convives
(blanc et rouge confondus)
Eaux minérales plates et gazeuses, café*



CARTE DES COCKTAILS



Des plaisirs raffinés,
pour prolonger vos
journées d'études
entre originalité et
convivialité



Canapés Froids

Opéra Foie gras et framboise
Opéra Saumon fumé et crème de raifort
Opéra Méditerranéen
Brochette Tomate cerise, bille mozzarella
Brochette Baby saucisson olive
Toast Foie gras et à l'Amaréna
Toast Saumon fumé et au concombre
Toast Jambon cru d'Auvergne
Toast Œuf de caille tomate cerise
Briochette Crevettes et sauce cocktail
Briochette Rosette de Lyon
Gaspacho Tomate (*en saison*)
Gaspacho Courgette (*en saison*)
Crème Courge aux noisettes (*en saison*)
Crème Asperge et tartare de légumes (*en saison*)
Tomates cerise farcie à la cervelle des canuts
(*Fromage blanc assaisonné aux herbes*)
Courgette farcie à la tomatade
Crostini de tapenade noire et verte
Pita aux fromages
Blinis saumon/Wasabi
Tortille de pommes de terre
Carpaccio de saumon
Crèmeux petit pois & menthe

Canapés Chauds

Tartelette Lard/oignons
Tartelette Saumon/poireaux
Brochette Bœuf au paprika
Brochette Saumon au citron
Brochette Abricot sec et magret de canard
Cake parmesan
Pruneaux au lard
Mini-brioche d'escargot
Vol aux vents aux fruits de mer
Crostini chèvre et miel
Mini croque-monsieur
Gnafron lyonnais
Queue de gambas panée
Mélange asiatique
Palmito au Roquefort

Canapés Prestiges

Laissez-vous guider pour un cocktail d'exception
élaboré par notre Chef

Gourmandises

Tarte Tatin revisitée en verrine
Entremet aux fruits de saison
Financier griottine
Paris-Brest
Tartelette crème de marron et chocolat
Gâteau Opéra
Macaron aux pistaches
Rose des Sables
Gelée de fruits de saison et crème chantilly

Samoussa de fruits exotiques
Panicotta vanille
Cornet chocolat et sa garniture surprise
Petit chou traditionnel
Tartelette aux noix de Grenoble
Macaron framboise
Pruneau au vin rouge
Tartelette moka et ganache
Rocher coco



LES MENUS

Nous vous remercions de nous faire parvenir votre choix au plus tard 10 jours avant la manifestation (*Menu unique avec plats identiques pour tous les convives*). Au-delà de ce délai, nous organiserons pour vous la suggestion de notre Chef

Saint Nizier



43 €
par
convive



Terrine de volaille et foie gras,
confit d'oignons au vinaigre de cidre
Ou
Cannelloni de saumon fumé à la crème de
Wasabi, sauce cocktail et toast chaud

Tournedos de cabillaud rôti à la plancha,
écrasé de pommes de terre aux herbes,
huile de poivron doux

Ou

Suprême de volaille Fermière,
gros légumes mijotés façon Colombo

Cervelle de Canuts

(*Fromage blanc assaisonné aux herbes*)

Ou

Assortiment de fromages affinés « Renée
Richard », salade croquante et pain aux noix

Dôme de Guanaja au chocolat,

Croquant chocolat amer

Ou

Onctueux de praline,
cassolette de poire et son crumble cannelle

Célestins



51 €
par
convive



Foie gras de canard servi au naturel,
gelée de Porto, compotée de pommes
et dattes séchées

Ou

Crème d'artichaut au mascarpone,
pétales de Saint-Jacques à l'huile de pistache

Filet de sandre à la plancha,
pressé de légumes méditerranéens
et tomate acidulée

Ou

Croustille de canette aux fruits du mendiant,
confiture de choux rouge aux épices

Demi Saint-Marcellin « Renée Richard »,
salade croquante et pain aux noix

Ou

Assortiment de fromages affinés « Renée
Richard », salade croquante et pain aux noix

Soufflé glacé passion,
sauce à la mangue épicée

Ou

Duo de chocolat noir & lait,
biscuit mi-cuit de chocolat et son sorbet citron

Location de salon panoramique en supplément



LES MENUS

Nous vous remercions de nous faire parvenir votre choix au plus tard 10 jours avant la manifestation (*Menu unique avec plats identiques pour tous les convives*). Au-delà de ce délai, nous organiserons pour vous la suggestion de notre Chef



TERREAUX

62 €/convive
Entrée, poisson OU viande, fromage, dessert

69 €/convive
Entrée, poisson ET viande, fromage, dessert

Foie gras chaud au pain d'épice perdu,
chutney à la mangue et caramel de pomme

Ou

Bavarois de langoustines
saladines d'artichaut poivrade, vinaigrette de truffe

Ou

Marbré de foie gras aux épices
magret de canard fumé,
chutney de pommes Granny Smith et fruits secs

Filet de bar rôti à la plancha, beurre de nage citronné,
croustille de tomates et courgettes à la compote d'oignon

Ou

Tournedos de saumon et barigoule de légumes

Pastilla de caille au foie gras servie en bonbonnière,
chou mijoté

Ou

Quasi de veau rôti aux herbes, mozzarella aux olives,
croustille de mini-ratatouille et courgette en éventail

Crostini de chèvre chaud

Ou

Demi Saint-Marcellin « Renée Richard »,
salade croquante et pain aux noix

Savoureux au deux chocolats, sauce caramel (*dessert glacé*)

Ou

Duplo de mandarine sur son lit de dacquoise pistache

Ou

Fraicheur d'ananas au Get 27 et badiane tuile dentelle,
glace chocolat

Ou

Nougat glacé au miel et à la nougatine,
madeleine tiède à l'orange



Location de salon panoramique en supplément

Tarifs TTC au 01/01/12 basés sur le Taux de TVA en vigueur



LES MENUS

Nous vous remercions de nous faire parvenir votre choix au plus tard 10 jours avant la manifestation (*Menu unique avec plats identiques pour tous les convives*). Au-delà de ce délai, nous organiserons pour vous la suggestion de notre Chef



FOURVIERE 74 € /convive

Amuse bouche

Déclinaison de homard au Vinaigre de mangue :
le corps servi avec sa vinaigrette, la pince croustille,
la carcasse en pressé froid

Ou

Fricassé de langoustines rôties à la truffe,
écrasé de pommes rates aux pépites noires, jus de veau

Roulade de sole aux feuilles de Nori,
miniature de légumes crémeux au parmesan

Ou

Filet de rouget barbet gratiné à la graine de moutarde,
tomate concassée au miel d'acacia

Pigeon de Bresse en croûte, duxelle de champignons et truffes,
crémeux de carcasses au Porto

Ou

Filet de bœuf rôti façon Rossini, confiture d'échalote,
gratin de pommes de terres aux cèpes

Assortiment de fromages affinés « René Richard »,
salade croquante aux amandes et pain aux noix

Ou

Demi Saint-Marcellin « Renée Richard », salade croquante et pain aux noix

Velours de chocolat au lait, cœur de crème brûlée vanille,
sur son croustillant café

Ou

Mousse au fromage blanc à l'ananas, samossa de fruits exotiques
et sorbet Pinacolada

Petits fours et mignardises



Location de salon panoramique en supplément

Tarifs TTC au 01/01/12 basés sur le Taux de TVA en vigueur



LES MENUS



BUFFET PART-DIEU

57 € /convive

Sur la base de 40 personnes minimum

Charcuteries

Assortiment de charcuteries Lyonnaise
Terrine régionale
Plancha saumon fumé
Terrine de Saint-Jacques aux herbes

Entrées

Tomate mozzarella
Salade de riz au Crabe
Saladine de pâtes penne au pistou
Champignons à la grecque
Mâche Nantaise aux dés de pommes et Magret de canard fumé
Dés de Betteraves, vinaigre à la framboise et moutarde de Meaux
Terrine de légumes

Plat chaud servi au buffet (*Plat unique*)

Navarin d'agneau aux olives, fine semoule à la menthe, Tomates confites
Ou
Sauté de veau maraîcher, riz pilaf, carottes braisées à l'orange
Ou
Filet de daurade à la plancha, sauce au vin blanc et fricassé d'haricots verts
Ou
Tournedos de cabillaud sauce vierge, accompagné de pâtes fraîches

Fromages affinés

Accompagnés de pain de campagne et de pain aux noix

Desserts

Petit quadrillé aux fruits de saison
Mousse au chocolat Jivara
Oasis ananas gelé, fraise
Iles flottantes
Délices du soleil chocolat orange
Salade de fruits frais
Délice poire caramel

Location de salon panoramique en supplément

Tarifs TTC au 01/01/12 basés sur le Taux de TVA en vigueur



LES MENUS



BUFFET SAINT-JUST

63 € /convive

Sur la base de 40 personnes minimum

Charcuteries

Jambon Blanc cuit aux herbes
Noix de jambon cru fumé
Planche de cochonnailles
(*Rosette, saucisson de Lyon, mortadelle*)
Terrine de foie

Entrées de poisson

Carpaccio de saumon à l'aneth
Bouquet de crevettes roses
Thon mayonnaise et guacamole
Duo de terrines de poisson
Médaille de langoustines en beurre d'écrevisse
Poisson en Bellevue (*servi froid*) : saumon ou sandre ou turbot

Salades

Tomates mozzarella
Salade de Coleslaw
Carottes à l'orange
Dés de betteraves au vinaigre de framboise
Taboulé aux petits légumes
Salade de riz aux fruits de mer
Salade de pommes de terre au haddock fumé

Plat chaud servi à table (*Plat unique*)

Palet de veau rôti, crémeux de morille et porto, polenta de fruits secs et poêlée de champignons
Ou
Tournedos de canard poêlé sauce cidre, pomme fruit caramélisé et pommes de terre écrasées aux herbes
Ou
Nage de pêcheur façon Normande, émulsion de vin blanc, julienne de légumes, fricassée d'artichaut à la grecque
Ou
Pavé de saumon à la Plancha vierge aux crevettes, fricassée de légumes curry et pommes vapeur safranées

Fromages affinés

Choix de pièces de diverses provinces de France accompagnées de pain de campagne aux noix et salade croquante

Desserts

Bavaroise pistache au segment de pamplemousse et croquant de citron
Crémeux chocolat au cœur Panacotta vanille
Tarte sablée aux fruits
Choux caramel et éclairs café
Îles flottantes
Onctueux caraïbe et Pinacolada, biscuit coco
Corbeille et salade de fruits frais

Location de salon panoramique en supplément

Tarifs TTC au 01/01/12 basés sur le Taux de TVA en vigueur

LES FORFAITS VINS ET CHAMPAGNE



Pour partager un moment raffiné autour de Grands Crus et Champagnes



Sur la base d'une bouteille pour 3 convives (75cl), d'une demi-bouteille d'eau minérale et d'un café.

Forfait Grands Crus

20 € par convive

Notre sommelier sélectionnera pour vous un vin blanc et un vin rouge parmi nos vins de prestige

Apéritif maison
½ eaux minérales
Café

Bouteille supplémentaire : 35 €

Forfait Vins du Terroir

15 € par convive

Notre sommelier sélectionnera pour vous un vin blanc et un vin rouge

Apéritif maison
½ Eau minérale
Café

Bouteille supplémentaire : 25 €

Forfait Champagne

26 € par convive

Duval Leroy fleur de champagne Premier cru
½ Eau minérale
Jus de fruits
Café



Forfait soft

9 € par convive

Jus de fruits et sodas
Eaux minérales plates et gazeuses
Café



Radisson Blu Lyon Hotel

129 rue Servient
F-69326 Lyon cedex 03, France

Tél 04 78 63 55 00
Fax 04 78 63 55 17

conferences.lyon@radissonblu.com
www.radissonblu.com/hotel-lyon



[Radisson Blu Hotel, Lyon \(site officiel\)](#)

Caroline BEUGNOT-ROGARD

04 78 63 55 15
caroline.beugnot@radissonblu.com

Sophie JACOB

04 78 63 55 25
sophie.jacob@radissonblu.com

Ophélie LAPY

04 78 63 55 38
ophelie.lapy@radissonblu.com