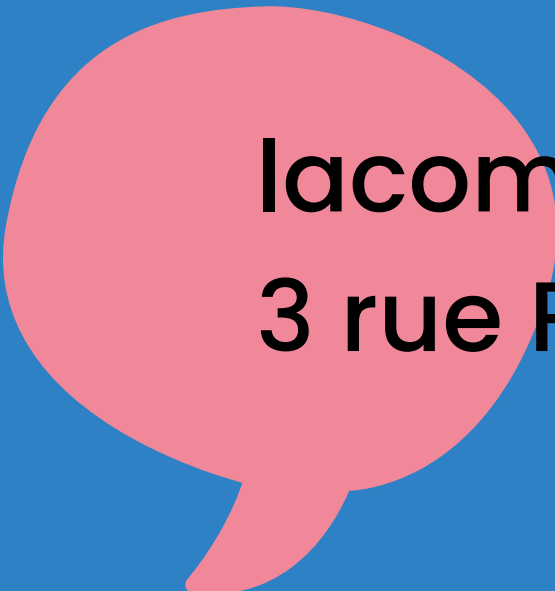
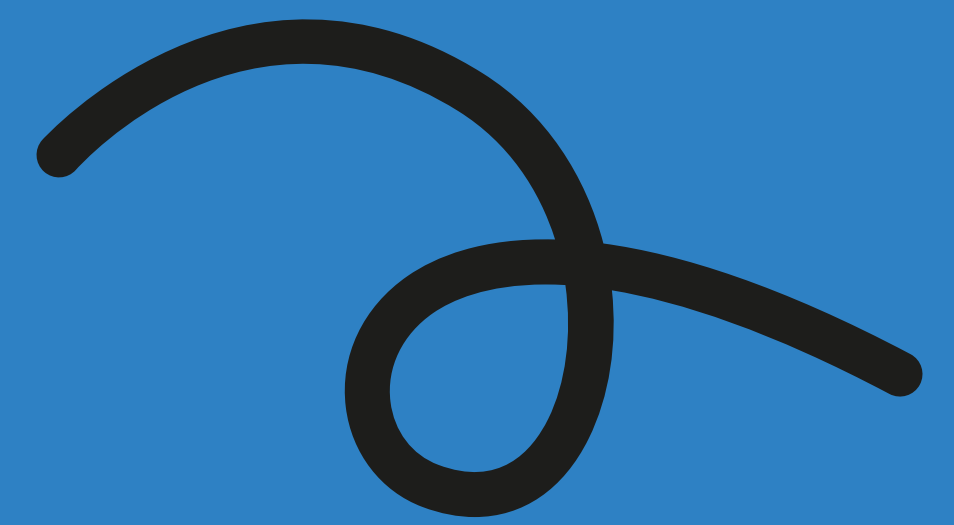




PRIVATISER

# LA CoMMUNE

INCUBATEUR CULINAIRE, BAR CONVIVIAL  
ET ESPACE ÉVÉNEMENTIEL



lacomune.co  
3 rue Pré-Gaudry 69007 Lyon



# BIENVENUE à LA COMMUNE

UN FOOD HALL  
MAIS PAS QUE !

**Précurseur des Food courts Lyonnais et adresse incontournable depuis 2018,** La Commune est créative et conviviale.

**Ses 1 500m2, nichés au cœur de Gerland dans une ancienne menuiserie,** offre une toile de fond unique pour une variété d'événements professionnels, allant des soirées d'entreprise décontractées aux séminaires formels.

Incubateur culinaire, bar convivial, espace culturel...  
**La Commune accueille des événements clé en main et sur mesure !**

LA COMMUNE





UNE ÉQUIPE D'EXPERTS  
EN ÉVÉNEMENTIEL

1500 M<sup>2</sup>

6 ESPACES DONT  
3 TERRASSES

UNE CAPACITÉ  
DE 10 À 700  
PERSONNES

DES ÉQUIPEMENTS  
AUDIOVISUELS  
POINTUS

Écrans de  
6x4m & 5x3m

7/7 JOURS

8 CHEFS

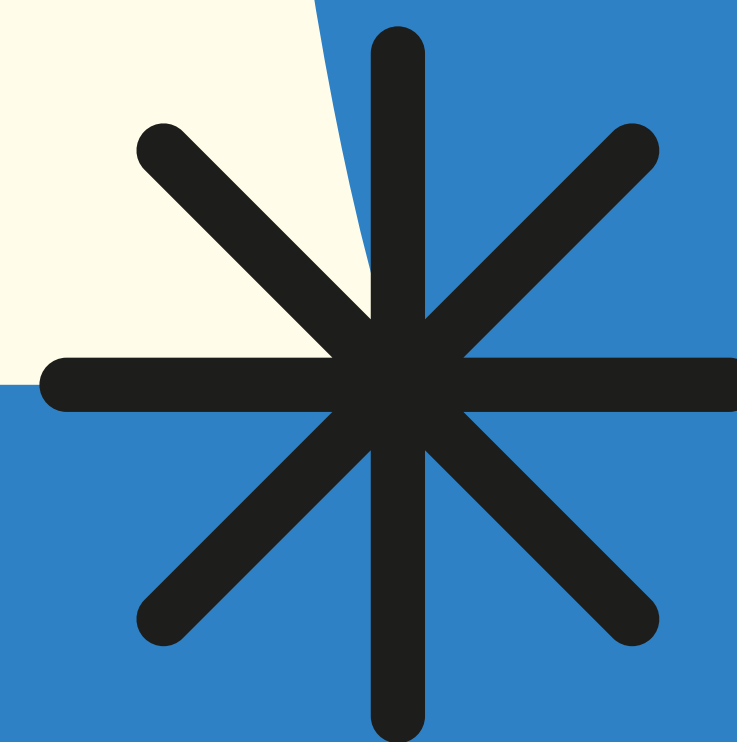
ACCÈS  
PMR

LA COMMUNE



e

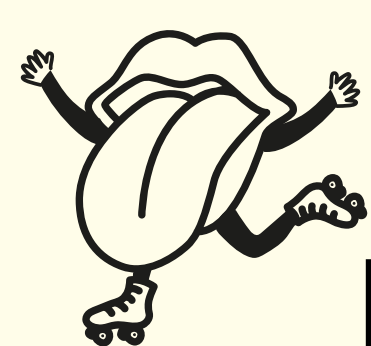
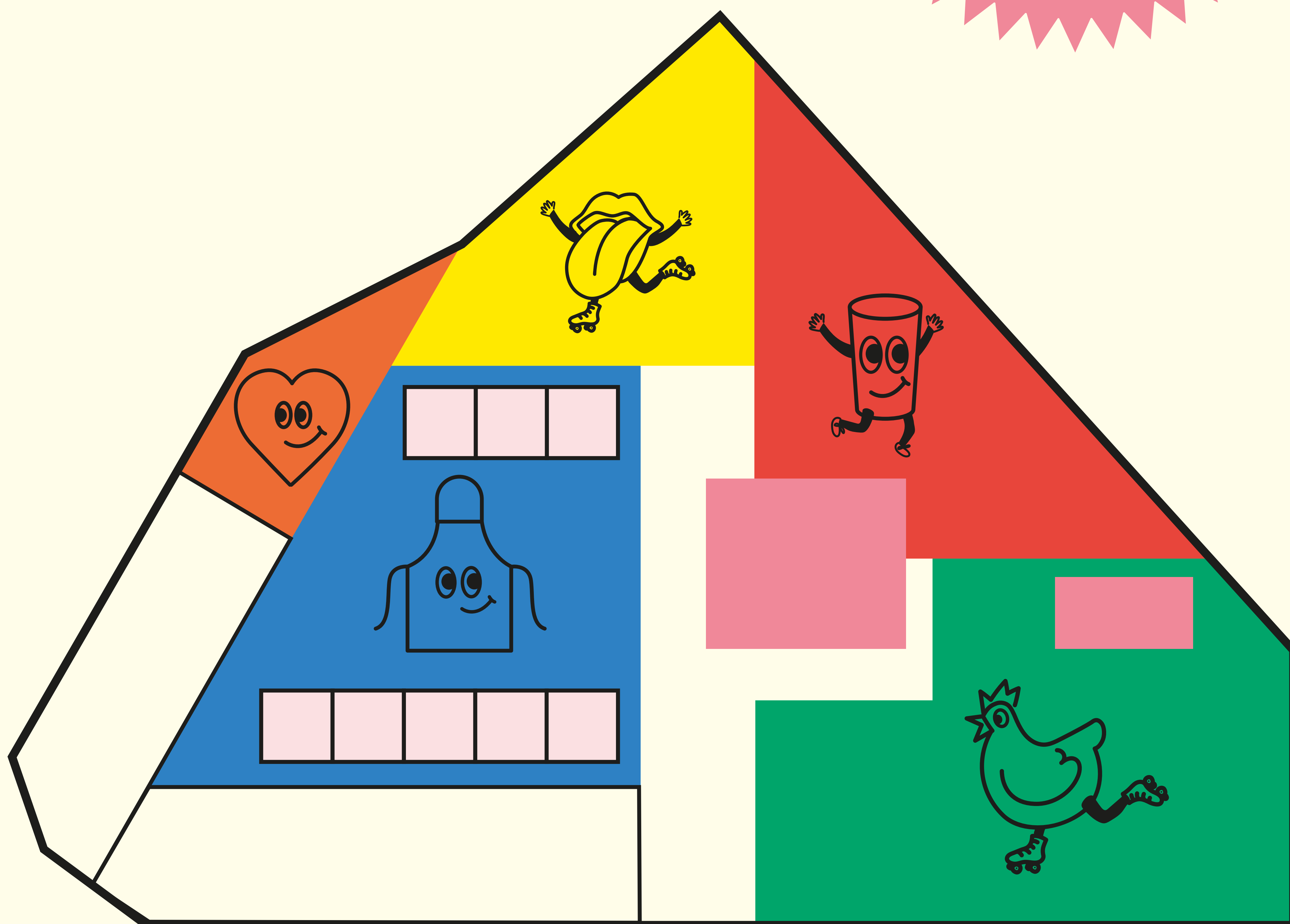
DES ESPACES  
MODULABLES  
à L'INFINI





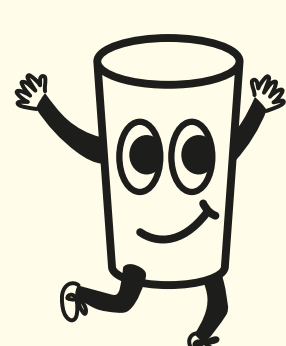
# 6 ESPACES POUR TOUT FORMAT D'ÉVÉNEMENTS

1 500M2 EN  
PRIVATISATION  
COMPLÈTE, SEMI  
PRIVATISATION  
OU RÉSERVATION  
D'ESPACE.



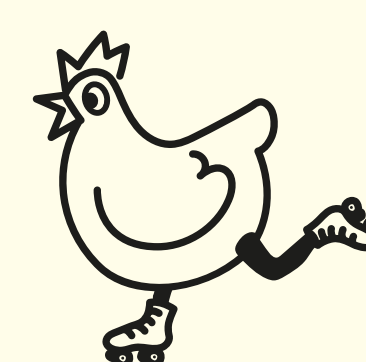
## LE LIEU-DIT

Le lieu événementiel par excellence. 180m2 pour des moments d'échanges.



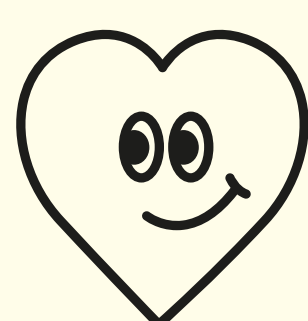
## LA BODEGA

Un espace festif et convivial avec un accès direct au bar.



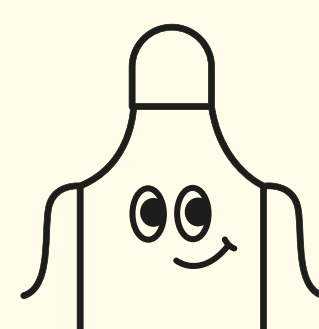
## LE JARDIN

Un écrin de verdure au coeur du 7e pouvant accueillir jusqu'à 250 personnes pour un cocktail.



## LE PATIO

Un extérieur relié directement au lieu-dit. Idéal pour les pauses.



## LA PLACE

8 porteurs de projets proposant une offre culinaire originale, gourmande et modulable.





# LE LIEU-DIT

Entièrement équipé, le Lieu-dit s'adapte à vos besoins.

Un espace fort de caractère et possibilités, avec accès au Patio extérieur et une climatisation à disposition.

Avec ses 7m de hauteur et ses gradins, **le Lieu-dit offre des installations techniques optimales** dont un écran de 6x4m, un système son et lumières.

Sur demande nous installons scène, tv de rappel, pupitre et autres modules complémentaires pour vous accueillir dans les meilleures conditions.

Il se transforme au gré des envies: **conférence, présentation, débat, soirée privée, show room...**

**120**  
conférence

**80**  
repas assis

**150**  
cocktail





# LA BODEGA

**100**  
cabarets

**150**  
repas assis

**250**  
cocktail

La Bodega offre un cadre chaleureux et polyvalent où travail et détente se rencontrent !

C'est, un espace à l'atmosphère ultra conviviale, **parfaitement adaptable pour vos besoins spécifiques**, que ce soit en journée ou en soirée.

Pourvue d'un grand écran, d'un système son, d'un mobilier bas ou haut, et d'une scène, **les configurations sont multiples** selon vos envies !





# LA PLACE

**La Place est le point central et avantageux 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.

**120**  
repas assis

**300**  
cocktail



# LE PATIO

**15**  
conférence

**35**  
repas assis

**45**  
cocktail

## Le Patio s'adapte à votre réception >

espace de pause frais et lumineux en marge d'une plénière, espace de vie pour un cocktail d'inauguration, espace d'échanges pour un déjeuner ensoleillé, espace indépendant pour un lancement de produit.

**60m2 extérieur à réserver pour un groupe de maximum 40 invités.**

**Le jardin est au coeur de l'animation.**



# LE JARDIN

**30**  
repas assis

**40**  
cocktail



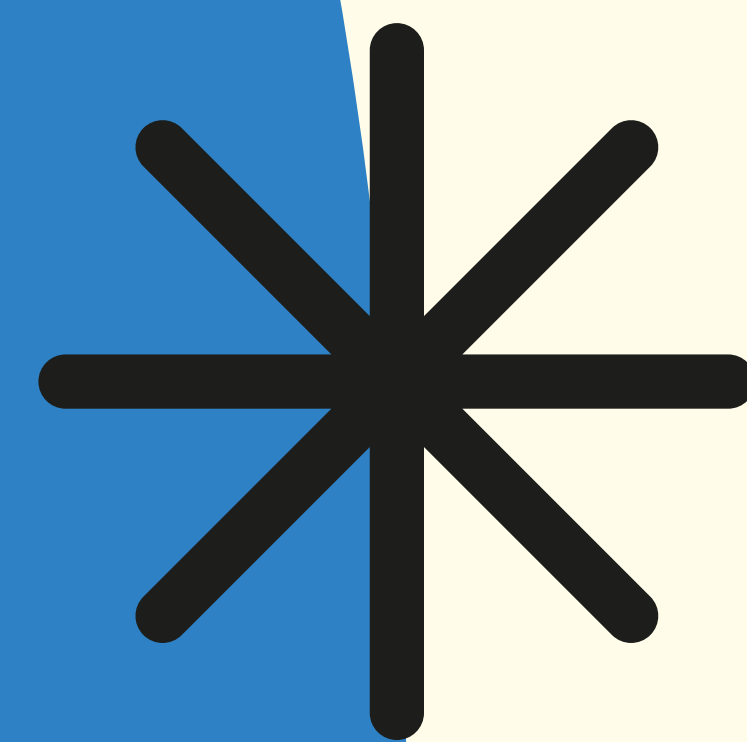
**Disponible dans le cadre d'une privatisation complète, le jardin est une terrasse fermée de 400m<sup>2</sup>,** offrant ainsi une dimension supplémentaire pour des pauses en plein air ou des activités de team building en extérieur tout en restant dans l'intimité de notre établissement.

**Pourvu d'un bar extérieur et d'espaces ombragés, le Jardin est idéal pour vos soirées estivales !**

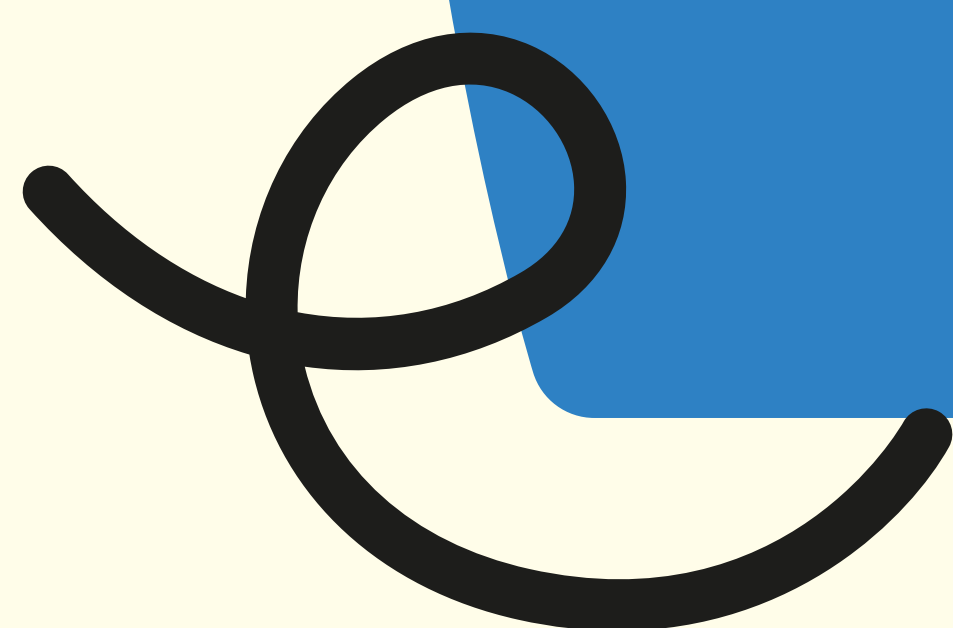
Notre équipe d'experts est à votre disposition pour créer une mise en lumière chaleureuse et permettre la diffusion de musique.







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.

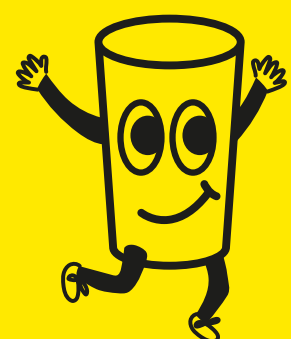
Depuis 2018, nous avons accompagné environ **50 porteurs de projets** dans l'aventure entrepreneuriale grâce à notre programme. **Nous mettons nos services et notre expertise à disposition de nos chef.fe.s et entrepreneurs pour les aider à se réaliser.** Depuis, ils sont plus d'une vingtaine à avoir 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.



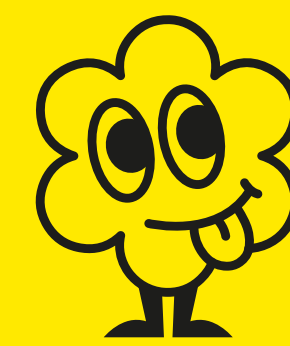
## LA CARTE PRÉPAYÉE

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

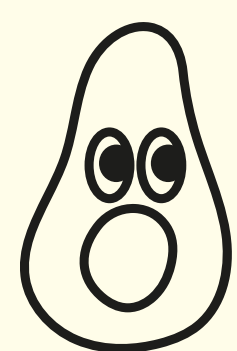
Pour vos temps d'accueil et pause, les chefs réalisent des mignardises sucrées ou salées en fonction de vos envies.





# LE COCKTAIL 12 PIÈCES

Cette offre en 12 pièces est un véritable tour du monde décarboné directement cuisiné sur place !



## ENTRÉES

Mini chou maritime : saumon gravlax, tarama, pomme

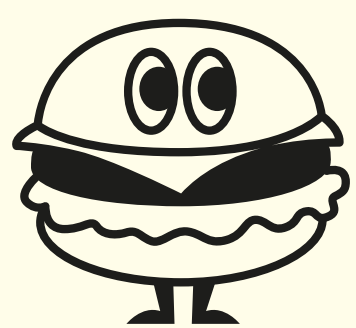
Mini chou st Marcelin : épinard, noix

Yakitori poulet

Falafel traditionnel

Cheesecake salé, base parmesan

Galette roulée aux champignons



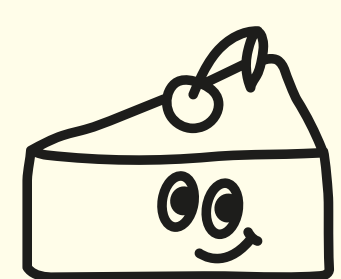
## PIÈCES CHAUDES

Rouleau de printemps végétarien

Verrine canard, ravioles frites

Cake tomates séchées

Nouille végétarienne



## DESSERTS

Carrot cake

Mini kouign amann

Gateau banane

Mini chou chocolat/citron

**SUR DEVIS -  
UNE OFFRE  
PROPOSÉE  
PAR 8  
PORTEURS  
DE PROJETS  
CULINAIRE.**



# LA CARTE PRÉPAYÉE

Nous chargeons un montant (minimum. 25€) 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 25€**

\* 1,50€HT par carte en cas de commande à J-3



# 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 dans les  
pentes de la Croix-Rousse  
par un jeune torréfacteur  
lyonnais.**

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.

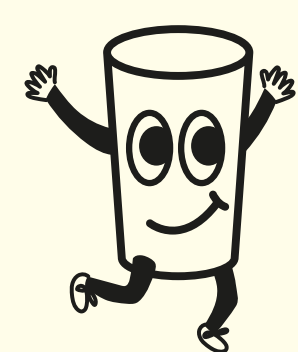




Dans le prolongement de notre engagement envers l'environnement et notre soutien à l'entrepreneuriat local à Lyon, nous avons établi un partenariat privilégié avec un torréfacteur artisanal Lyonnais, Situé dans les pentes de la Croix-Rousse et spécialisé dans le café de spécialité.

Notre torréfacteur local s'attache à torréfier chaque semaine des grains de café d'une qualité exceptionnelle, tout en garantissant une traçabilité irréprochable de la ferme à la tasse et assure une rémunération fixe aux producteurs. Les grains de café sont conditionnés dans des seaux consignés et livrés à La Commune en vélo, favorisant ainsi une démarche éco-responsable et durable.

Il est important pour La Commune de vous accueillir au mieux et cela passe par une offre bar responsable.



### **UN BAR SUR-MESURE**

Nous travaillons en amont une carte bar adaptée à vos convives et mettons à votre disposition un barman dédié à votre événement.



### **UN PACKAGE**

Des quantités et typologies de boissons définies en amont de l'événement.





# ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

« Bonjour Clothilde, cette soirée a été excellente de tous points de vue. Nos invités et nous mêmes ont été absolument ravis de cette soirée et de son organisation avec vous, un succès ! **L'endroit que vous avez créé et animez est vraiment remarquable** »

**ENS**

« Bonjour Clothilde, Je voulais juste vous remercier vous et votre équipe. **Nous avons passé une excellente soirée grâce à vous tous.** »

**EDEN GAMES**

« Bonjour Clothilde ! Nous avons passé un super bon moment, le lieu a fait son effet auprès des collaborateurs et tout le monde s'est vraiment bien amusé !! Certains ne connaissaient pas le lieu, et souhaitent même y retourner hors travail ! **Le staff a vraiment été super rien à dire !** La food a également été un délice ! Le DJ était top au niveau du son !! Il a régaler toutes les générations donc c'était top ! »

**EVOTEC**

« Bonsoir Clothilde, **les participantes et participant étaient très satisfaits de cette organisation.** Nous aurons certainement le plaisir d'organiser à nouveau un regroupement à La Commune. »

**LEO LAGRANGE**





«Encore merci pour cette soirée, pour l'accueil, le professionnalisme, les équipes sont super.

**La Commune a beaucoup plu aux collaborateurs.»**

**ABGI**



«Petit mail ce matin pour vous remercier vous et toute l'équipe de La Commune, C'était incroyable, vous avez été disponibles, réactifs.

Tout le monde a apprécié le concept, le lieu, l'ambiance et **ils ont tous très bien mangé et bu »**

**PER ANGUSTA**

«Nous tenions à vous remercier vous et vos équipes pour l'excellente soirée que nous avons passé lundi soir à La Commune, **tout le monde était ravi du choix du lieu et de la nourriture ! »**

**UBISOFT**

« Un email pour vous remercier pour l'accueil hier soir, nous avons passé une belle soirée. **Merci aussi aux équipes techniques, aux prestataires et aux équipes du bar.»**

**EDF**







SALISSEZ-NOUS



# AU COEUR DU 7<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT



Métro Jean Jaurès  
Métro Jean Macé



Tramway T2 Centre-Berthelot  
Tramway T2 Jean Macé

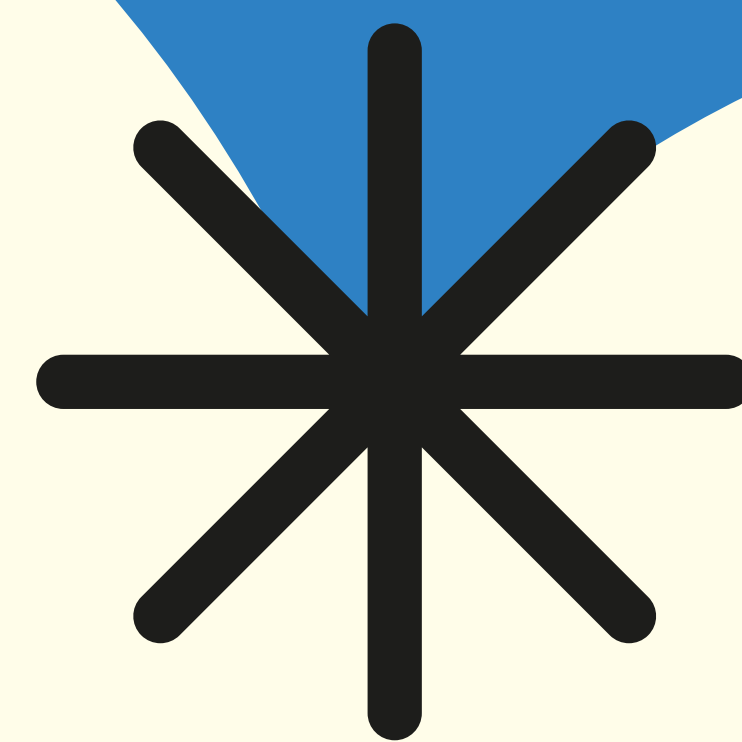


Bus 34 et 60 arrêt Pré Gaudry – Yves Farge  
Bus C7 arrêt Leclerc – Général Frère



Parking à vélo à disposition  
devant La Commune





# UN PROJET, UNE ENVIE ?

commercial@lacomune.co  
+33 7 88 85 32 75