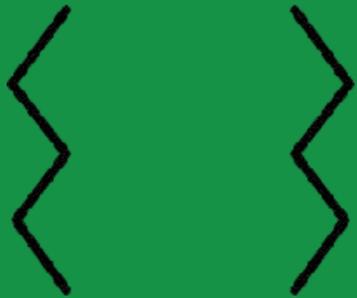




**LA COMMUNE
EN COMMUN**



PRIVATISATIONS

LA COMMUNE





COMME UNE ENVIE COMMUNE

Précurseur de nouveaux **lieux pluriels** et adresse lyonnaise incontournable depuis 2018, La Commune a fait peau neuve cette année.

Son univers visuel ainsi que ses 1500m2, prenant vie dans une ancienne menuiserie du quartier Jean Jaurès (7e) ont été réagencés afin de créer une nouvelle expérience optimisée.

Foodcourt créatif, bar convivial, plateforme culturelle, salle de concert éclectique... ce lieu d'expériences où il fait bon vivre se pense en accord avec vos actions.

Rencontres, vie gourmande et inspiration joyeuse, la Commune est une parenthèse où laisser libres vos passions et **vivre en commun l'esprit de convivialité & de renouveau.**



MENU



ENTRÉE (à partager) - 8,50€

...

PLATE

...

...

...

ENTRÉE

...

...



LA COMMUNE

LA COMMUNE

MENU



POULET AU BEURRE

13,50€

accompagnement: un pain ainsi qu'un amuse-bouche.

CURRY AUBERGINE

10,00€

accompagnement: un pain ainsi qu'un amuse-bouche.

DAAL

10,00€

accompagnement: un pain ainsi qu'un amuse-bouche.



LA COMMUNE

MENU



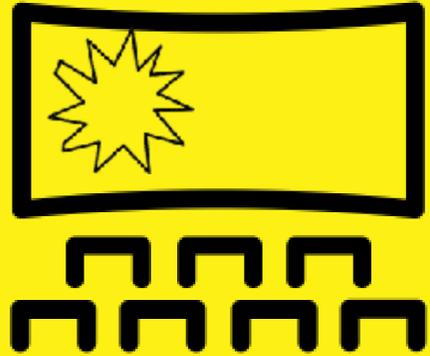
YELLOW SUBMARINE

ACROSS THE UNIVERSE

HERE COME

LA

SABISSEZ-NOUS!



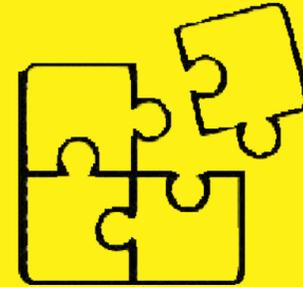
Des équipements audiovisuels de pointe:

écrans de 6x4m & 3x4m

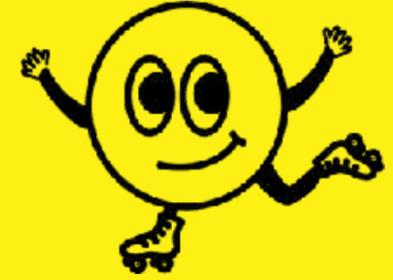


Une équipe d'experts en événementiel

(technique & production)



Des espaces variés & modulables accueillant de **20 à 700 personnes** en intérieur & extérieur



Des animations **conviviales** & enrichissantes



Une offre culinaire **singulière & riche**, construite autour des valeurs du bien manger



Transports en commun à proximité.

Parking à vélos devant l'entrée.



Accessibilité PMR

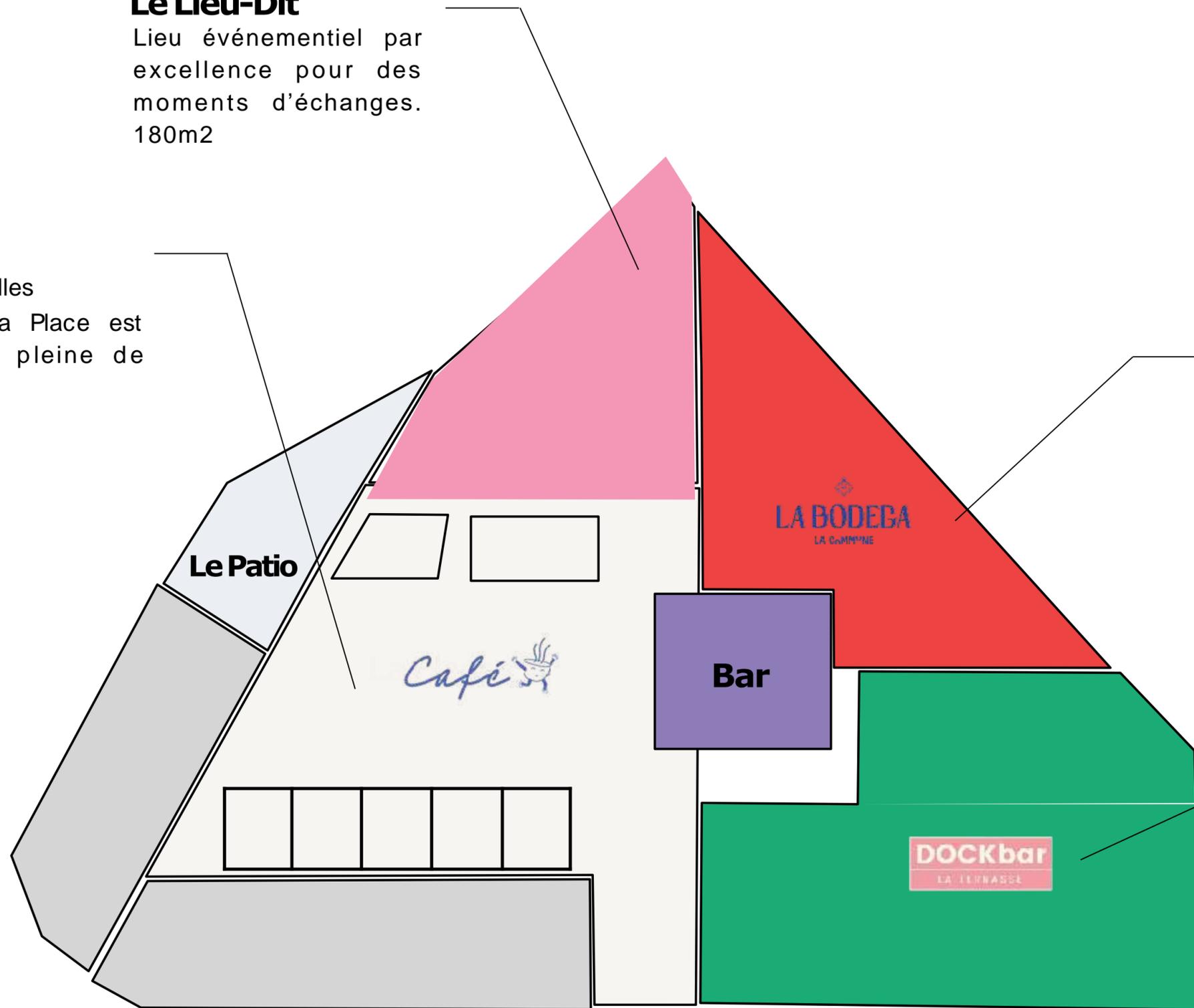


Le Lieu-Dit

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

La Place

Véritables halles culinaires, La Place est vibrante & pleine de saveurs.



La Bodega

Bar à la française, La Bodega invite à la convivialité avec ses codes du voyage exotique.

La Terrasse & son Dockbar

Idéal pour siroter des mojitos à l'ombre des citronniers

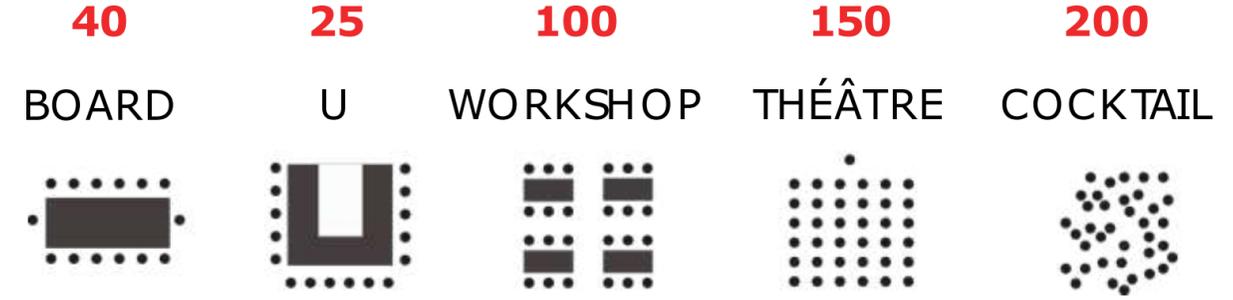
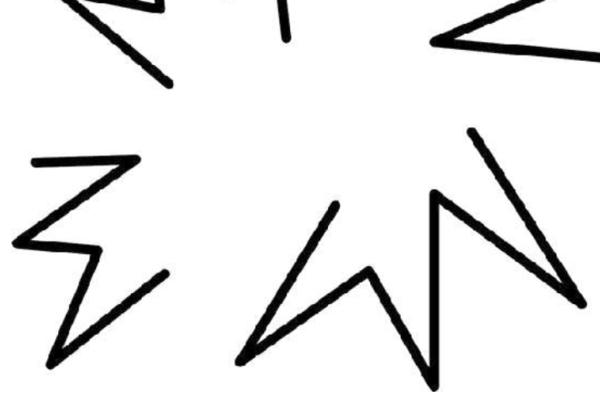
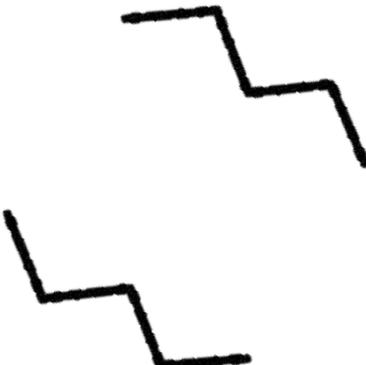
UN ESPACE DÉDIÉ

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

Un espace fort de caractère qui a l'avantage d'un accès direct dans le Patio, notre cour intérieure offrant un moment de calme & de sérénité.

Avec ses 7m de hauteur sous verrières (occultables) et ses gradins, Le Lieu dit offre des installations optimales dont un écran de 6x4m.

Il se transforme au gré des envies: conférences, présentation, débat...





5 CHEFS:

Hermosa

Le Sous-marin jaune

Farah's kitchen

La Saint-Louisienne

La Petite Syrienne



3 FORMATS:

Carte prépayée

Menu Groupe

Cocktail déjeunatoire &
dinatoire





Carte prépayée - à partir de 20€

Vos invités ont accès aux 5 échoppes et commandent individuellement

Montant minimum chargé : 20€

Format possible jusqu'à 30 convives

Pas de frais de service



Cocktail 12 pièces - 34,50€ TTC

Beignet d'aubergine à la farine de pois chiche. Duo de sauce Tamarin et Menthe
Caviar de brocolis, pistache, chips de pita
Tartine, poivronade et noix
Salade Indienne : haricot rouge, maïs, orange et menthe

Velouté de patate douce lait coco curry
Mini bun maison Yellow submarine (steak haché - mayonnaise maison - salade – cheddar)
Mini bun maison Hey jude (steak haché - ketchup maison - oignons caramélisés – pickles)
Dall de lentilles corail, accompagné de crackers au cumin
Mini feuilleté chèvre mangue miel

Riz au lait carotte & rose
Mini fondant chocolat, cœur coco
Mini velouté fraise hisbiscus
Verrine de knafeh, fruits rouges

Possibilité de modifier la quantité et choix des pièces

Offre non contractuelle

Cocktail susceptible de changer en fonction de l'approvisionnement des Chefs

Service non inclus

Menu Groupe - sur devis

Beignet de courgettes, épicées à l'indienne, fromage cottage

Feuilleté chèvre, mangue, miel

Salade Fattouch : chou, tomates, poivrons, radis, concombre, chips pita, sauce grenade

Burger Signature (pain artisanal, steak haché frais, sauce maison) portion de Frites

Escalope de poulet, sauce à l'orange, poireaux, fenouil, riz, ail et cumin

Yassa de poulet mariné, confit d'oignons citronné, riz jaune épicé

Aubergine roulée, sauce tomate et poivrons maison, fruits secs et coriandre

Fondant au chocolat noir Valrhona, cœur chocolat blanc ou coco

Shahi tukda : pain perdu, crème d'amande et pistache, eau de rose

Velouté de fraises, hibiscus

Knafeh, pistaches et fruits de saison

Service non inclus

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 10 à 30 PERSONNES

Du lundi au vendredi

Merci de sélectionner 1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES





Forfait Boissons

Open softs (eaux, jus, soda, café, thé) : 5,50€ TTC

1 bouteille de vin pour 3 : 8,00€ TTC

Bouteille de champagne : 45,00€ TTC



Les Pauses

Accueil petit déjeuner

(viennoiseries, boissons chaudes, jus) : 10,00€ TTC

Pause sucrée (3 mignardises sucrées) : 7,50€ TTC

Pause salée (3 mignardises salées) : 7,50€ TTC

DU SUR MESURE

Séminaires

Team-building

Soirées privées

Learning expeditions

Réunions

Showroom

Expositions

Assemblées générales





WALL OFFAME

« Nous vous avons vraiment apprécié l'accueil, la qualité de vos locaux mis à disposition et l'accompagnement des équipes. Nos participants ont passé un excellent moment et étaient ravis de découvrir le lieu ».

Crédit Mutuel de Gerland.

Lafuma 

Crédit  Mutuel



 EDF

CWT Meetings & Events

GRANDLYON
la métropole

Adecco

« Nous avons passé une très bonne soirée, le cocktail était très bon et copieux. L'équipe a su répondre à toutes nos attentes et a été disponible et très aimable »

Particulier pour évènement privé

« Tout était parfait : qualité de la prestation, sonorisation, service, aménagement de la salle, restauration, personnel, accueil... »

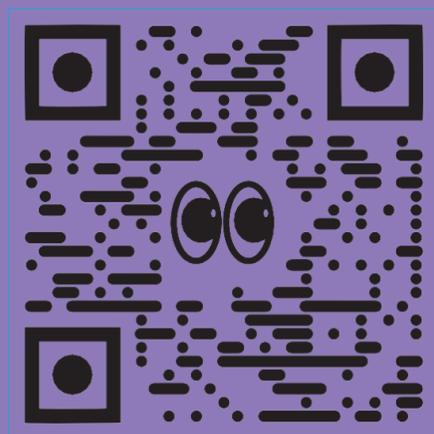
AXA Région Sud-Est.

CONTACT:

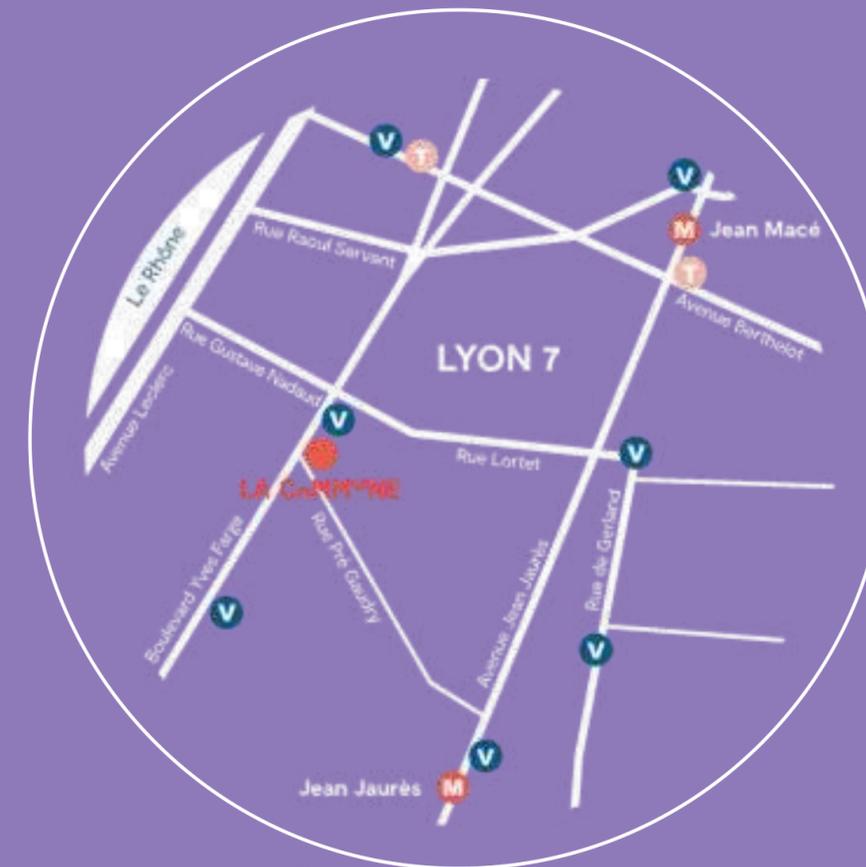
La Commune
3 rue Pré-Gaudry
69007 Lyon

commercial@lacomme.co

Scannez- moi!



<https://lacomme.co>



@lacommeentrezlibres

