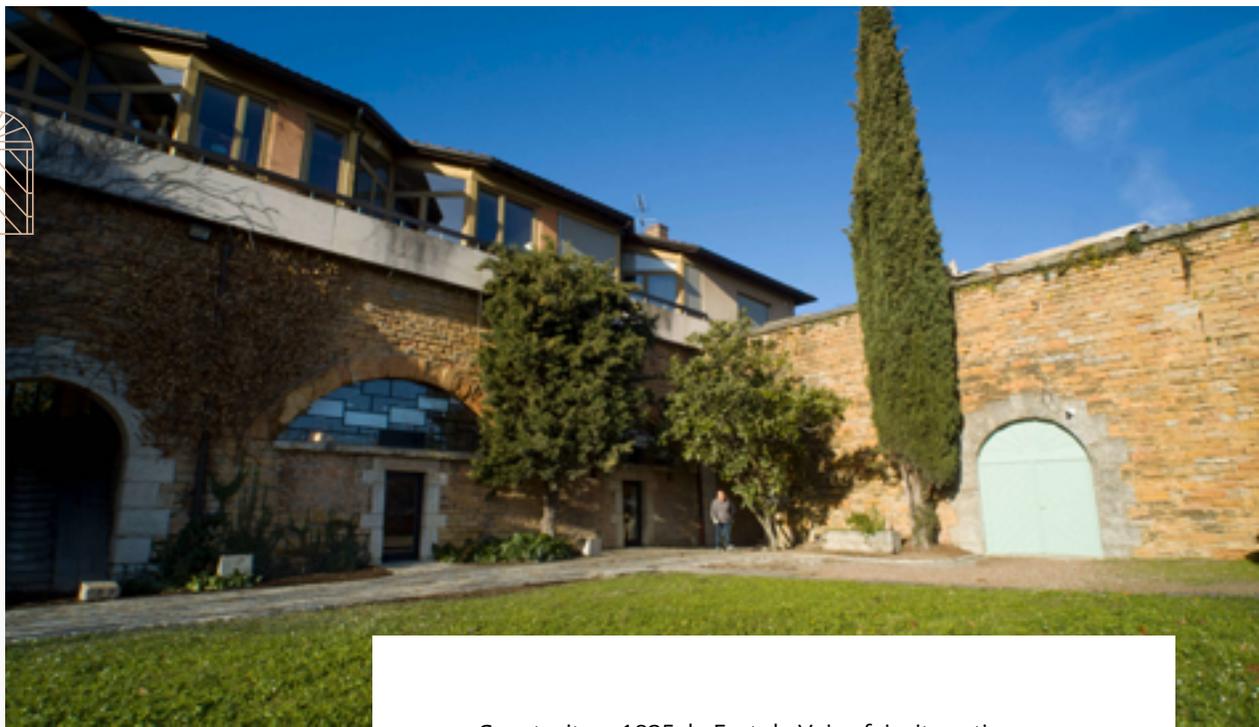


## Fort de Vaise

**Un lieu hors du temps  
pour des évènements uniques**

**BY STUDIO 33**

# Fort de Vaise



2019

Année de rénovation

3

Salles de réception

9

Casemates

2

Terrasses

Construit en 1835, le Fort de Vaise faisait partie de la première enceinte bastionnée entourant Lyon. À l'extrémité de l'éperon rocheux de Loyasse, au-dessus de la Saône et dominant la plaine Lyonnaise, se dresse fièrement cet ancien fort militaire.

Intégralement rénové fin 2019, ce nouveau lieu d'exposition et de conservation du patrimoine accueille dorénavant de nombreux événements prestigieux pour toutes les entreprises en quête d'un espace atypique alliant proximité urbaine, tranquillité, culture et convivialité.

Idéalement situé au cœur de la Métropole lyonnaise et proposant une terrasse panoramique avec une vue imprenable sur Lyon, le Fort se compose également de plusieurs espaces intérieurs modulables pour tous vos formats d'événements (séminaires, colloques, conférences, salons, expositions, lancement de produits,...).

Nos espaces

# Tony Garnier



Espace privilégié entièrement rénové et équipé, la salle Tony Garnier offre un cadre unique pour tous vos formats d'événements professionnels. En connexion directe avec 5 casemates - pièces indépendantes de 35 m<sup>2</sup>, vous bénéficiez également d'un accès à la Terrasse panoramique du Fort de Vaise.

De l'accueil d'un séminaire à une convention, de l'organisation d'un cocktail à un dîner de prestige, nous étudions ensemble votre projet pour vous offrir une expérience inoubliable.

Ces espaces sont partiellement ou entièrement privatisables et vous laissent ainsi des choix de configurations variées.

## 140

**personnes**  
En format conférence

## 180

**personnes**  
En format cocktail

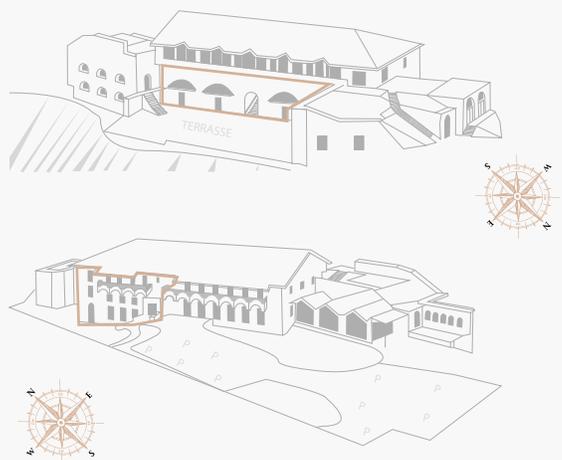


### Options

- 5 Casemates
- Terrasse panoramique
- Salle Combet-Des-combes

### Equipements

- Vidéoprojecteur
- Espace traiteur
- Sonorisation
- Micro HF
- Mobilier
- Climatisation
- Vestiaire
- Accueil



# Combet-Descombes



## 100

personnes

En format conférence

## 190

personnes

En format cocktail

Baigné de lumière naturelle, l'ensemble Combet Descombes se compose d'une première salle d'une superficie de 120m<sup>2</sup>.

Cette salle de réunion communique avec un deuxième espace de 70m<sup>2</sup> qui sera parfait pour moduler vos réceptions avec un accès direct sur l'extérieur.

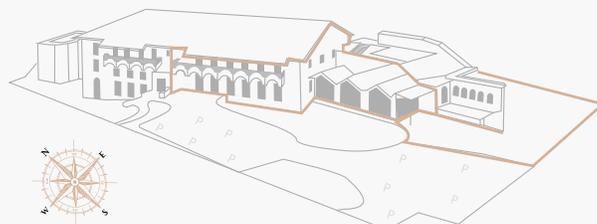
L'ensemble est complété par 3 casemates communicantes, permettant de bénéficier d'un espace supplémentaire avec vue sur la Saône, pouvant rejoindre la Terrasse du Fort de Vaise.

### Options

- 3 casemates
- Terrasses
- Tony Garnier

### Equipements

- Vidéoprojecteur
- Espace traiteur
- Mobilier
- Sonorisation
- Climatisation
- Vestiaire
- Accueil
- Micro HF



# Les Casemates



Ces salles communicantes d'une superficie de 35m<sup>2</sup> chacune témoignent du fort caractère historique du lieu.

Totalement restaurées, ces voûtes en pierres dorées sont adjacentes aux salles Tony Garnier et Combet-Descombes et reliées à la Terrasse du Fort de Vaise. Particulièrement lumineuses, elles permettent d'accueillir des groupes de travail, mais aussi des cocktails avec animations sur-mesure.

25

personnes  
par casemate

En format conférence

40

personnes

En format cocktail



## Options

- Terrasse
- Animations
- Sonorisation
- Vidéoprojection

## Equipements

- Sur demande



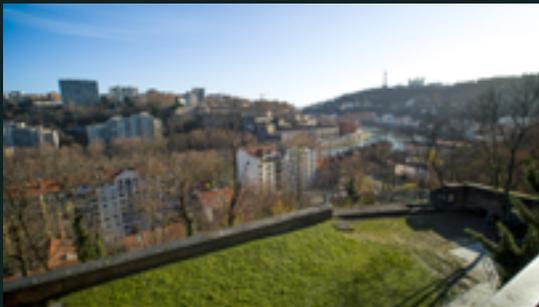
# 6 • La Terrasse



Véritable icône du Fort de Vaise, cette terrasse Panoramique de 600m<sup>2</sup> est un lieu de vie et l'élément moteur des temps de convivialité.

Faisant face à la Saône avec la basilique de Fourvière en toile de fond, elle ponctue tous vos événements corporate.

Pouvant accueillir jusqu'à 400 personnes en cocktail dans un cadre verdoyant, c'est un lieu idéal pour les séminaires décontractés et des moments propices à l'émergence de nouvelles idées.



## 250

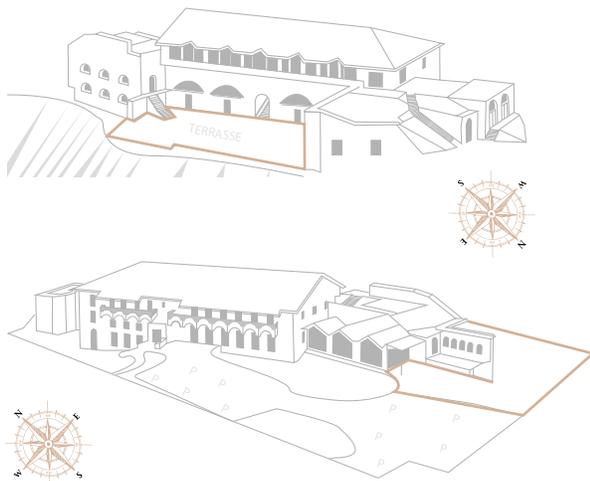
personnes

En format conférence

## 400

personnes

En format cocktail



### Equipements (en option)

- Installation son et lumière
- Mobiliers
- Animations originales
- Barnum
- Espace traiteur

**Nos formules**



### ● Pièces cocktails salées froides ●

- Amusette de thon à la niçoise
- Mini navettes au sésame de légumes confits, tomates et tapenade noire
- Navette de jambon cru, mozzarella et roquette
- Brochette lyonnaise de rosette, cornichon et camembert
- Sucette de mini tomate aux graines de sésame et piment d'Espelette, billes de mozzarella
- Blinis de saumon crème d'aneth
- Chouquette de poulet, citron et coriandre
- Carpaccio de boeuf et copeaux de parmesan
- Mini veggie épinards et noix
- Spicy cup au gorgonzola et jambon cru
- Wraps de poulet, crudités, sauce tzatziki
- Wraps de miettes de crabe, roquette et mayonnaise citronnée

### Verrines

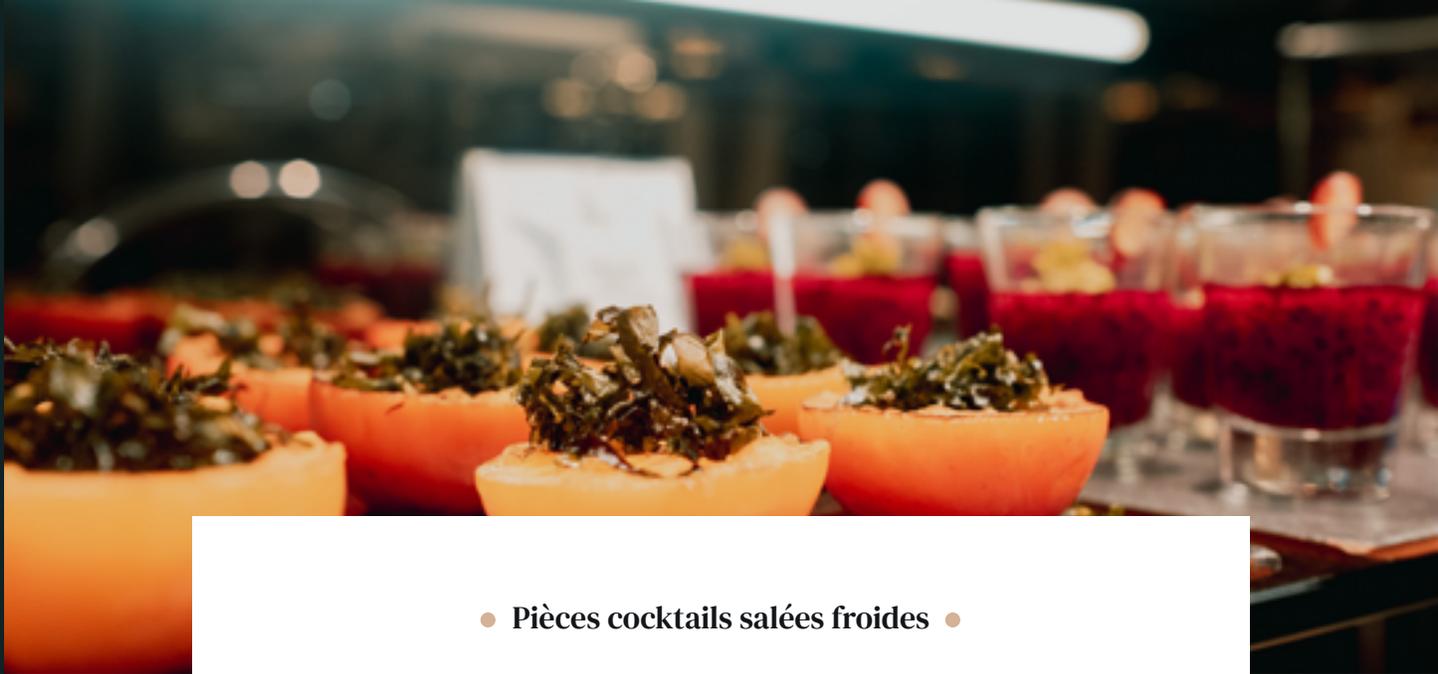
- Spaghetti de carottes et crème au cumin
- Ricotta et caviar d'aubergines
- Tartare de tomates et mozzarella au pesto vert

### ● Pièces cocktails salées chaudes ●

- Carré italien de tomate et chèvre
- Croque muffin au fromage et pesto
- Mini kebab de volaille sauce moutarde et épices
- Mini navette de hot-dog et cheddar fondu

### ● Pièces cocktails sucrées ●

- Tuiles pâtisseries au chocolat
- Mini tartelettes fruits de saison ou passion meringué
- Mini cône sucré et sa ganache au chocolat
- Verrines de panna cotta au caramel
- Verrines de mousse de fruits rouges ou mousse au chocolat



### ● Pièces cocktails salées froides ●

- Achard de légumes en cassolette
- Demi macaron de crème de champignons
- Bagels de rosbeef sauce tartare
- Cuillère de tataki de thon, citronnelle et gingembre
- Mini veggio de mascarpone aux herbes et ses petits légumes
- Cône de crevettes poivre de séchuan, crème d'ail et persil
- Spicy cup de fajita au poulet
- Wraps de tartare de saumon et crudités
- Wraps poulet béarnaise et crudités

#### Verrines

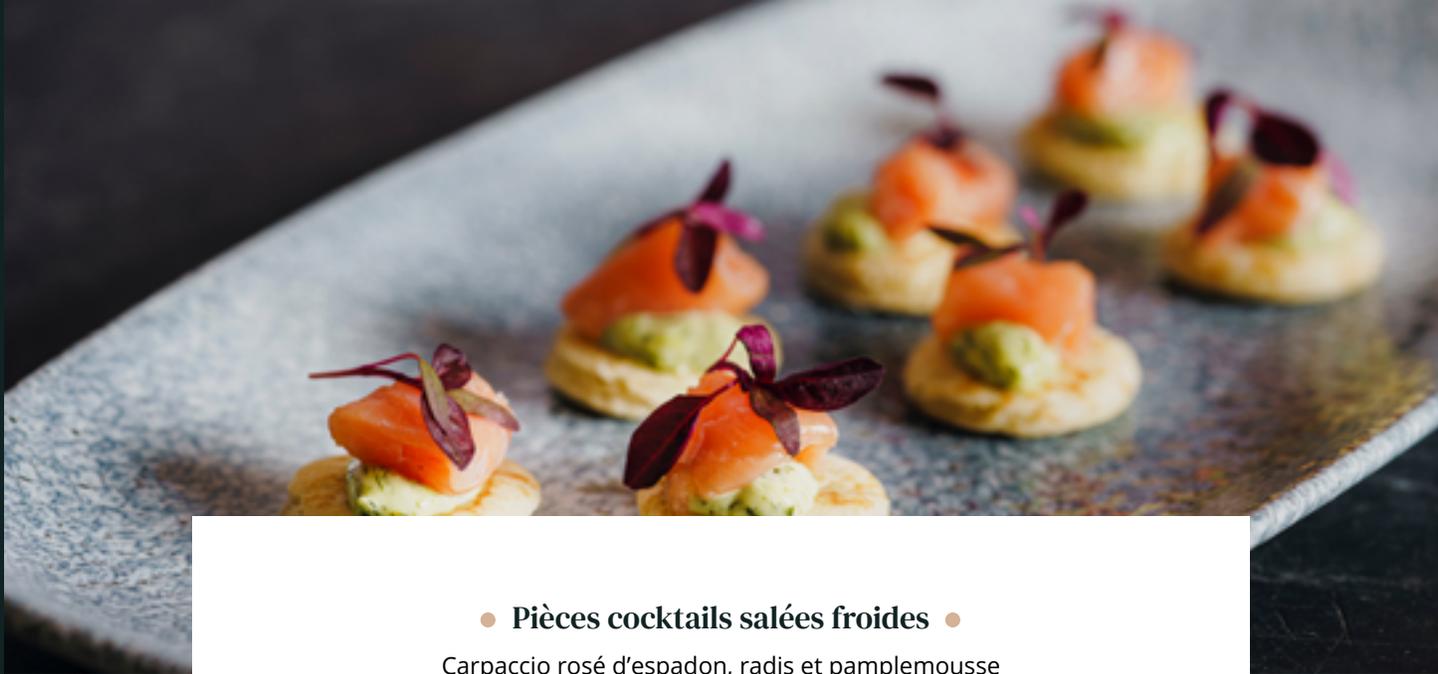
- Tartare de saumon frais et sa crème ciboulette
- Concombres et féta à la grècque
- Tartare de tomates et guacamole

### ● Pièces cocktails salées chaudes ●

- Brochettes de poulet yakitori
- Duo de coupelles poulet et champignons
- Mini fajitas de chili con carne
- Mini burger au sésame

### ● Pièces cocktails sucrées ●

- Financier aux pépites de chocolat
- Mini tartelette aux pralines roses
- Mini tropézienne tradition
- Verrines de salades de fruits frais du moment
- Mini clafoutis aux cerises
- Tuiles pâtisseries aux amandes



### ● Pièces cocktails salées froides ●

- Carpaccio rosé d'espadon, radis et pamplemousse
- Buns coloré jaune de volaille au curry et coco
- Fine coquille sépia de tarama et oeufs de saumon
- Fajita de pastrami, moutarde et oignons rouges
- Macaron de thon et tomates confites
- Ravier de gambas et légumes thai
- Lucette de poulet, sauce barbecue au piment yaté
- Spicy vert d'asperge verte et jambon cru
- Mini médaillon de foie gras et compotée d'oignons rouges

### Verrines

- Boeuf et sa pipette de marinade au sésame
- Crevette au lait de coco et sa fleur comestible
- Céviche de dorade à la coriandre

### ● Pièces cocktails salées chaudes ●

- Spicy cup en fajitas de poulet
- Carré moelleux de homard et crème de safran
- Mini rossini burger
- Saucisson brioché à la Lyonnaise

### ● Pièces cocktails sucrées ●

- Assortiments de macarons aux 6 saveurs
- Mini baba au rhum et sa chantilly vanille
- Mini tartelette chocolat blanc et framboise
- Tartelette tatin revisitée
- Mini mille-feuilles vanille



### ● Poisson froid ●

#### Entrée

Salade de chou fleur cru et cuit, grenade et noisettes torrifiées

#### Plat

Truite confite à l'huile d'olive au citron, macédoine, kumquat et mayonnaise à l'aneth

#### Dessert

Mousse grany smith, gelée de pomme et biscuit sablé

### ● Viande froide ●

#### Entrée

Panna cotta de butternut, magret séché aux épices, mélange de pousses

#### Plat

Tataki de boeuf, légumes wok et sésame noir

#### Dessert

Croustillant praliné, crème brûlée et ganache montée caramélia, éclats de noisettes

### ● Végétarien froid ●

#### Entrée

Falafels maison, sauce au yaourt et coriandre/tahini, sésame à la prune

#### Plat

Poke bowl au tofu fumé

#### Dessert

Tapioca, tartare d'ananas, gelée de Kalamansi et chantilly coco

### ● Viande chaude ●

#### Entrée

Oeuf mollet, viande de grison et crème de panais

#### Plat

Suprême de volaille sauce poulette, carottes, pommes de terre et poireaux

#### Dessert

Moelleux au chocolat, coeur coulant dulcey

### ● Poisson chaud ●

#### Entrée

Langoustines, risotto de céleri au parmesan et crème d'épinard

#### Plat

Blanquette de cabillaud au curry, citron et petits légumes, riz vénéré

#### Dessert

Pomme fondante au miel et noix, compotée de rhubarbe ou d'orange

### ● Végétarien chaud ●

#### Entrée

Purée de lentilles corail, feta, grenade et graines de courge

#### Plat

Ravioles aux champignons, noisettes, oignon cébette et crème de parmesan

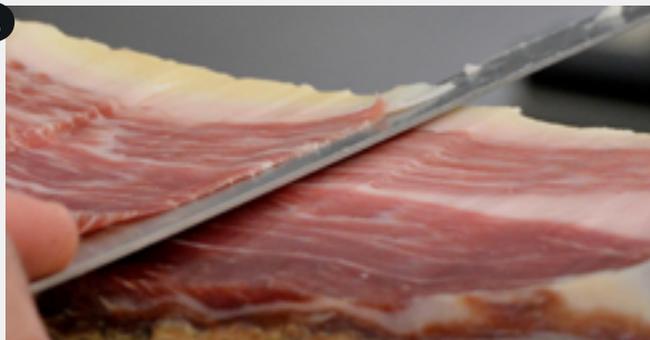
#### Dessert

Poêlée de fruits de saison au miel et vanille, et citron tangelo

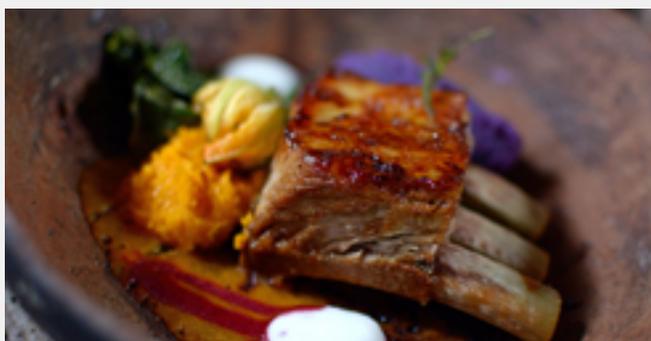
# Ateliers culinaires animés par nos chefs



Foie gras maison coupé minute sur son pain d'épices ou petit pain grillé



Dégustation de jambon serrano



Filet de viande ibérique grillée et espuma de poivrons



Gambas grillées à la plancha, sauce yakitori et citron vert



Macarons salés coloris et saveurs au choix



Fontaine à chocolat

### Formule Accueil

**Rouge**  
Côtes-du-Rhône  
Domaine de Magallano

**Blanc**  
ID D'OC Cuvée d'Abel

**Rosé**  
VP Méditerranée Rosée Glass

### Formule Cépage

**Rouge**  
Domaine les Jamelles, Syrah

**Blanc**  
Domaine les Jamelles,  
Chardonnay

**Rosé**  
Domaine Show Vin, Cinsault

### Formule Sélection

**Rouge**  
Saint-Joseph,  
Un autre monde 2016

**Blanc**  
Viré Clessé,  
Domaine Roally 2016

**Rosé**  
Côte de Provence, Les Hauts de  
Robertnier 2016

### Formule Champagne

**Option 1**  
Champagne Brut Maison Royer

**Option 2**  
Champagne Brut Drapier  
"Carte d'Or"

### Formule Softs à discrétion

Boissons chaudes (café, thé),

Eaux plates, pétillantes,  
aromatisées,

Jus artisanaux

### Formule petit-déjeuner

Croissants, Pains au chocolat, Pains aux raisins,  
Beignets aux pommes, Minis muffins, Madeleines

**Boissons**  
Bouteilles d'eau plate 1L, Carafes de lait froid  
Bouteilles de jus de fruits multivitamines

**Boissons chaudes**  
Café ou thé



**Animation  
Œnologie**



**Coaching  
d'entreprises**



**Ateliers  
Artistiques**



**Faites votre  
cinéma**



**Animation  
mixologie**



**Réalité  
virtuelle**



**Escape Game  
Nomade**



**Visite  
guidée**

- **Régisseur**

35 €/heure - obligatoire

- **Coordination de soirée**

350 € / événement  
(uniquement sur demande)

- **Sécurité**

35 €/heure - obligatoire en soirée

- **Barman**

35 €/heure

- **Hôtesse**

25 €/heure

- **Service Voiturier**

prix sur demande

- **Cuisinier**

35 €/heure - obligatoire repas assis

- **DJ**

500 € / prestation

- **Maître d'hôtel  
Serveur**

25 €/heure

Les prix s'entendent en €HT.

Pour des besoins spécifiques, nous pouvons vous recommander des prestataires.



## Contact

### E-mail

contact@fortdevaise.fr

### Téléphone

06 36 63 11 59

### Informations pratiques

Parking sur place (50 véhicules)

Transport en commun : Bus 90, arrêt « Fort de Vaise – Les Carriers »

Métro Valmy à 10 minutes à pied

Navettes et service voiturier sur demande

### Adresse

25 Boulevard Antoine de Saint-Exupéry  
69009 Lyon

**fortdevaise.fr**