



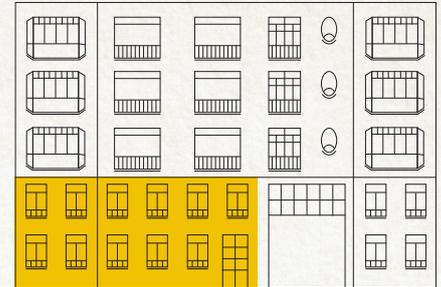
STUDIO 33

BUSINESS EVENTS

*“Se réunir est un début,
rester ensemble est un progrès,
travailler ensemble est la réussite.”*

Henry Ford.

Ancien showroom et atelier de couture, **Studio 33** est un espace réceptif de plus de 250m², idéalement situé au cœur de Lyon. Ce nouvel écrin événementiel se définit comme un lieu atypique alliant charme et modernité, à l'esprit Art Déco. Dédié aux évènements professionnels, **Studio 33** s'adapte aux demandes et exigences de vos futurs projets.



SURFACE TOTALE : 250 m²

🍸 Cocktail : **150 personnes**

☀️ Dîner assis : **80 personnes**

🏢 Conférence : **100 personnes**

HORAIRES : 07h - 00h*

**Horaires tardifs sur demande*



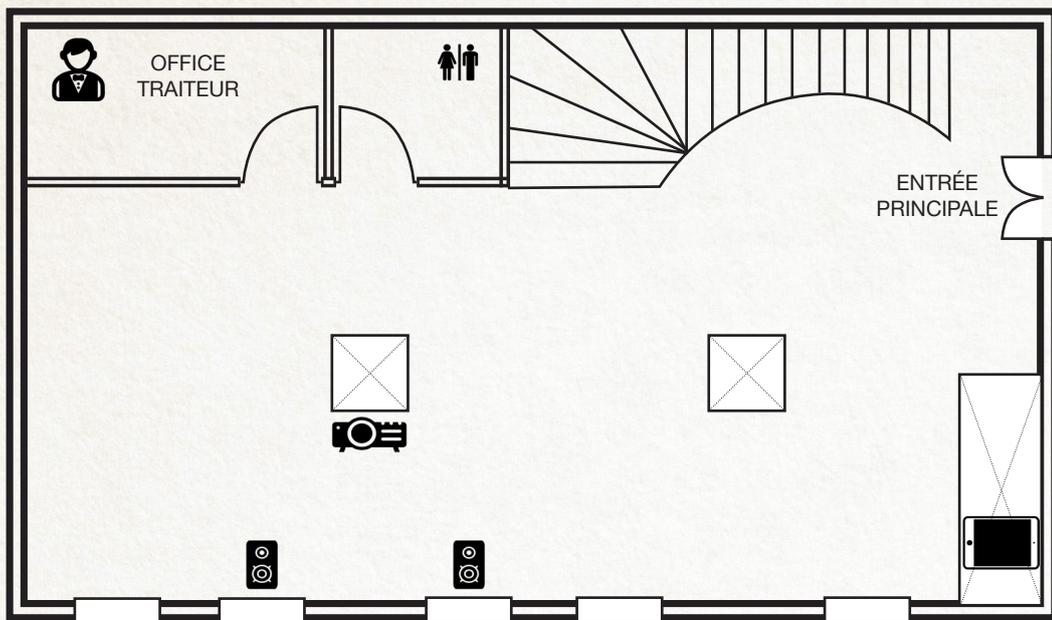
Simple,
Efficace,
Accessible.

Les atouts

- Équipe professionnelle
 - Sur mesure
- Équipements techniques
 - Formats maîtrisés

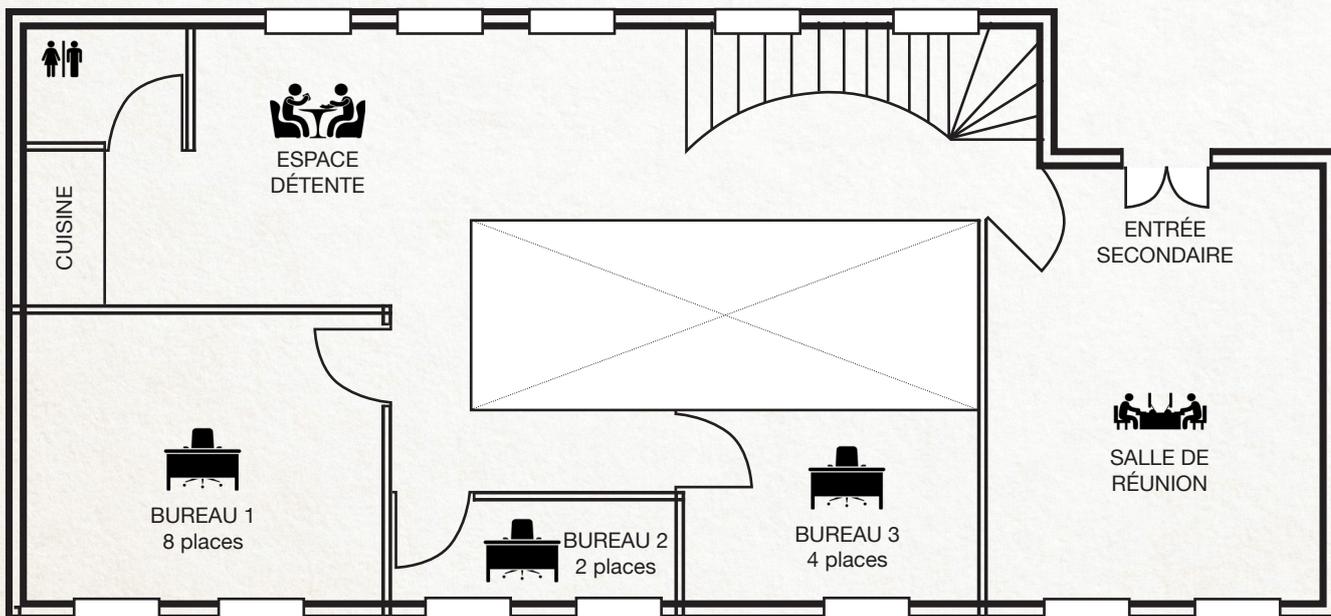


Le RDC



- Paperboard, fournitures
- Matériel audiovisuel
- Mobiliers
- Verreries
- Connexion haut débit
- Parking à proximité

L'ÉTAGE



“

À l'écoute de votre événement.

1/2 JOURNÉE

08h-12h ou 13h-18h

Une matinée d'informations, une réunion, un déjeuner, une formation, une conférence, Studio 33 s'adapte à tous vos évènements.



LA JOURNÉE

08h-18h

Studio 33 vous accueille pour vos séminaires, team building, lancement de produits, showroom et autres journées d'études.



LA SOIRÉE

21h-00h* *Horaires tardifs sur demande*

Pour vos soirées d'entreprise, afterworks, cocktails dînatoires,... Nous mettons notre savoir-faire à votre disposition.



“

*Réunions et événements magnifiés
au Studio 33.*



Format réunion



Format en U



Format classe



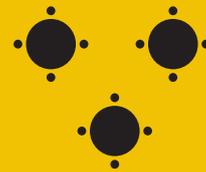
Format théâtre



Format banquet



Format cocktail



Format cabaret

Un service **sur-mesure.**





Découvrez
NOTRE CARTE

“

Gamme, budget, thématique, Studio 33 s'adapte !

3 FORMULES COCKTAIL (20 pièces/personne)

DÉTENTE

- Club sandwich au cresson (x2)
- Chiffonnade de jambon truffé (x2)
 - Tataki de thon au sésame, assaisonnement minute (x2)
- Crudités de légumes de saison, crème aux herbes (x2)
-
- Mini Hot-dog New-Yorkais (x2)
- Samossa de bœuf, sauce aigre douce (x2)
- Gougère au Comté affiné (x2)
 - Mini croque-monsieur
-
- Financier miel de lavande et abricot
 - Tartelette citron
 - Fondant au chocolat
- Tartelette praline mini congolais

DÉCOUVERTE

- Maki thon avocat, sauce soja (x2)
- Antipasti de légumes de saison marinés (x2)
- Navette maison, jambon truffé, mozzarella di Buffala, roquette (x2)
- Tataki de bœuf AUBRAC (FR), assaisonnement minute (x2)
- Caponata sicilienne, toasts
-
- Mini-cheeseburger (x2)
- Mini-quiche truite et cresson (x2)
- Mini croque-monsieur truffé (x2)
-
- Tartelette au citron yuzu
- Tartare kiwi et mangue, crumble
 - Royale au chocolat
- Cake aux pommes caramélisées
 - Tartelette aux pralines roses

PRESTIGE

- Pomme rate, mayonnaise yuzu, haddock (x2)
- Pointes d'asperges blanches, Mousseline, parmigiano (x2)
- Foie gras basse température, toast à l'huile de noix (x2)
- Charcuterie d'épaule Pata Negra 100% IBERICO (x2)
-
- Mini cheeseburger charolais (FR) (x2)
 - Moules gratinées serrano et persillade (x2)
- Cassolette poulet fermier aux morilles
 - Minis quenelles de brochet, Sauce Nantua
-
- Tartelette au citron yuzu
- Tartare kiwi et mangue, crumble
 - Royale au chocolat
- Cake aux pommes caramélisées
 - Tartelette aux pralines roses



3 FORMULES BUFFET

BUFFET DE SAISON

Choix 1

ENTRÉES

- Salade Cesar : salade verte, poulet mariné, tomates, parmesan.
- Oeufs Mimosa.
- Terrine de courgette à la menthe, coulis de poivron

PLATS

- Filet mignon de porc au citron cuit en basse température
- Tataki de thon au sésame

ACCOMPAGNEMENT

- Caponata sicilienne

DESSERTS

- Fondant au chocolat, fleur de sel
- Salade de fruits
- Tarte aux fraises

BUFFET DE SAISON

Choix 2

ENTRÉES

- Antipasti de légumes de saison marinés
- Taboulé maison
- Salade composée

PLATS

- Tartare d'espadon
- Bœuf froid en cuisson lente mariné

ACCOMPAGNEMENT

- Moussaka

DESSERTS

- Royale au chocolat
- Salade de fruits
- Tarte aux abricots

BUFFET DÉCOUVERTE

ENTRÉES

- Poireaux et asperges vinaigrette
- Salade de pomme rate, haddock, ciboulette, échalotes
- Salade de tomate cœur de bœuf et burrata

PLATS

- Tartare de bœuf à l'italienne
- Thon albacore fumé

ACCOMPAGNEMENTS

- Tian de légumes
- Artichauts barigoule

DESSERTS

- Royale au chocolat
- Tarte aux framboises
- Salade de fruits

PLANCHES DÎNATOIRES À PARTAGER

REPAS ASSIS

PETITS DÉJEUNERS

RÉCRÉATIONS SUCRÉES



Découvrez
NOS FORMULES BOISSONS

3 FORMULES BOISSONS

FORMULE ACCUEIL

2 verres / personne

ROUGE

Côtes-du-Rhône
Domaine de Magallane

BLANC

IG D'OC Cuvée d'Abel

ROSÉ

VP Méditerranée Rosé Glass

FORMULE CÉPAGE

1 bouteille / 3 personnes

ROUGE

Domaine les Jamelles, Syrah

BLANC

Domaine les Jamelles, Chardonnay

ROSÉ

Domaine Show Vin, Cinsault

FORMULE SÉLECTION

1 bouteille / 3 personnes

ROUGE

Saint Joseph, Un autre monde 2016

BLANC

Viré Clessé, Domaine de Roally 2016

ROSÉ

Côtes de Provence,
Les Hauts de Robernier 2016

EAUX, SOFTS (compris dans la formule Cépage et Sélection)

BOISSONS CHAUDES (thé ou café à discrétion)

APÉRITIFS

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE BRUT
Maison Royer

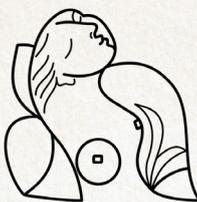
CHAMPAGNE BRUT DRAPIER
« Carte d'or »



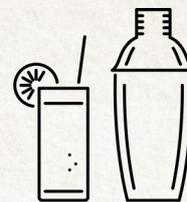
Les
OPTIONS



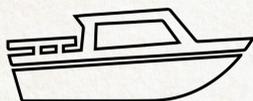
Animation œnologie



Atelier Arts



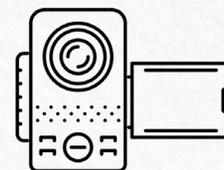
Animation mixologie



Croisière sur la Saône



DJ / Groupes



Borne connectée



Réalité virtuelle



Escape Game



Location de mobilier



Coaching d'entreprises



STUDIO 33

BUSINESS EVENTS

NOUS REJOINDRE & NOUS RENCONTRER

CONTACT

Vous souhaitez nous contacter ?

33, quai Arloing 69009 LYON

contact@studio33.fr

04 XX XX XX XX

www.studio33.fr

ACCÈS

- 🚇 Métro : Ligne D – Valmy
- 🚤 Vaporetto Vaise
- 🚶 À 10 min à pied de la Gare de Vaise
- 🚗 Parking gratuit à 100 mètres
- 🚲 Station Velov' Place du Port Mouton

