



Prestations événementielles

2020



vingtdeux.



Nos espaces disponibles

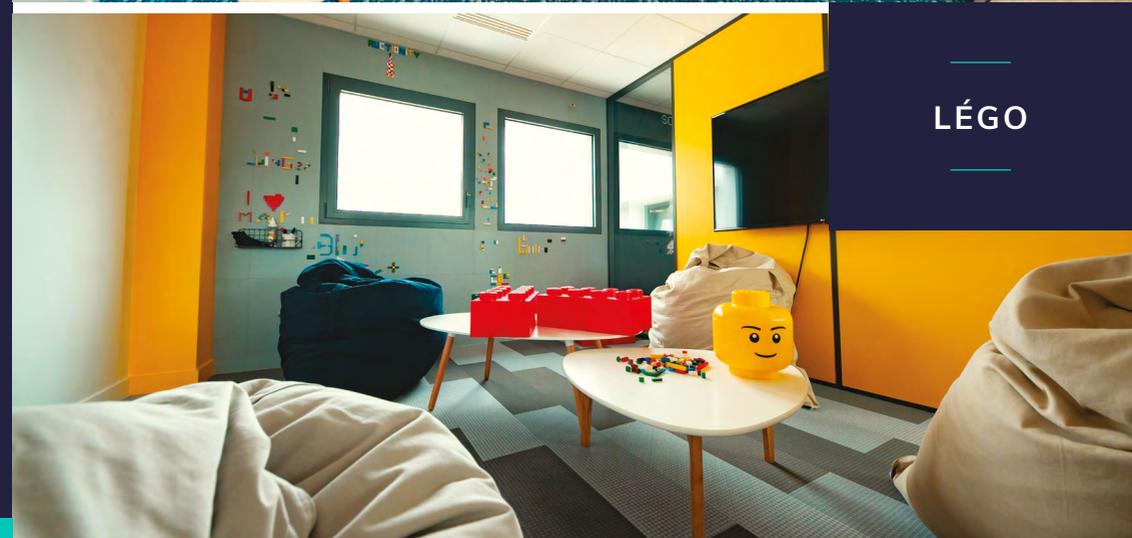
Idéals pour tout types d'évènements
DE 2 À +100 PERSONNES



ATELIER



BULLE

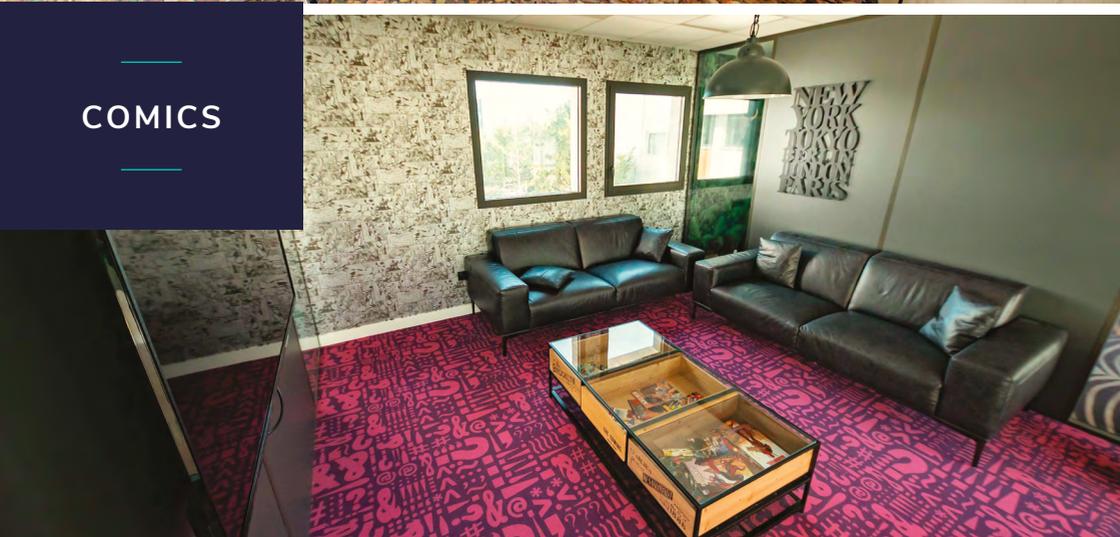


LÉGO

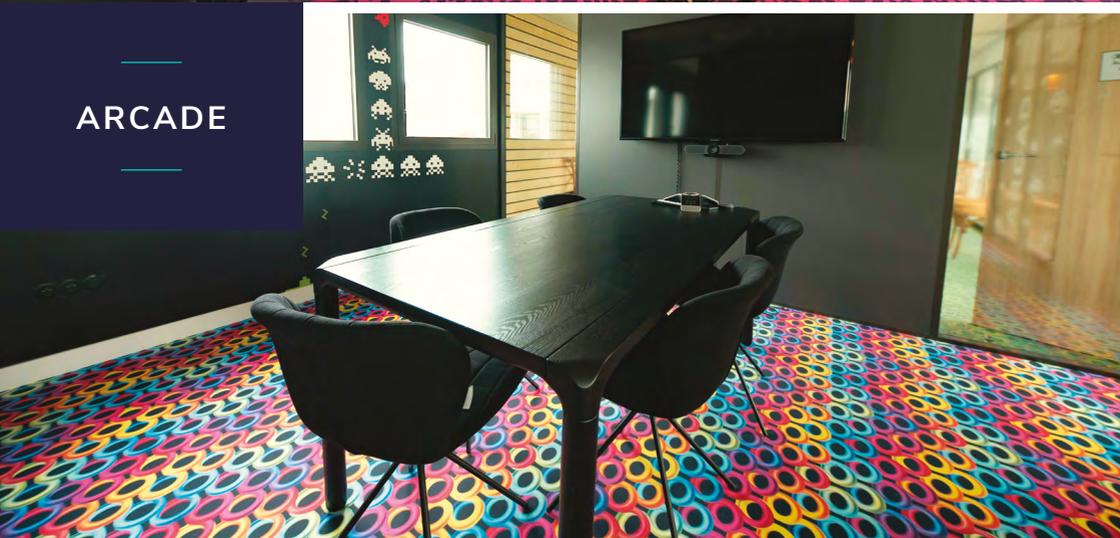
ATLAS



COMICS



ARCADE



Salles de réunion

DE 2 À 6 PERSONNES

Atelier _____ RDC

Atlas _____ RDC

Bulle _____ R+1

Comics _____ R+1

Lego _____ R+2

Arcade _____ R+2

ÉQUIPEMENT

- Écran 4K (toutes les salles)
- Mur Velleda effaçable (Atelier, Bulle et Lego)
- Visioconférence (Arcade)
- Téléphone de conférence (Bulle, Arcade)
- Paper Board et écran interactif (sur demande)

TARIF

Demi-journée : 190€ HT

Journée : 320€ HT

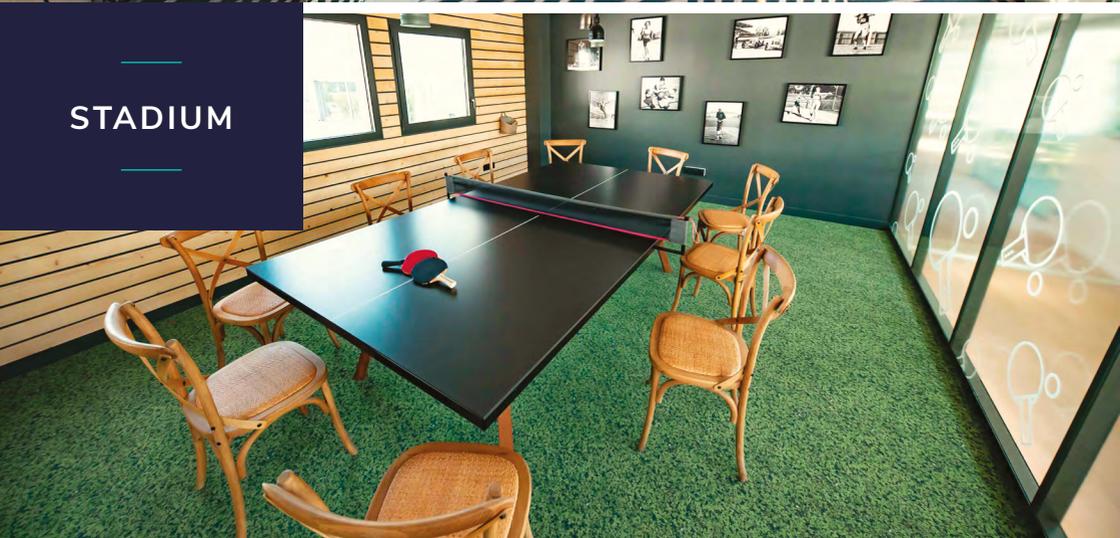
POP ART



JUNGLE



STADIUM



Salles de réunion

DE 12 À 14 PERSONNES

Pop Art _____ RDC

Jungle _____ R+1

Stadium _____ R+2

ÉQUIPEMENT

- Écran 4K (toutes les salles)
- Téléphone de conférence (Pop Art)
- Paper Board et écran interactif (sur demande)

TARIF

Demi-journée : 290€ HT

Journée : 450€ HT

APOLLO
22



SALON
TURING



Salles de réunion

DE 16 À 50 PERSONNES

Apollo 22

16 personnes _____ R+2

Salon Turing

24 personnes assises, 50 personnes debout _____ R+2

ÉQUIPEMENT

- Écran 4K (toutes les salles)
- Vidéoprojecteur (Apollo 22)
- Paper Board et écran interactif (sur demande)

TARIF

Demi-journée : 350€ HT

Journée : 490€ HT

ROOFTOP



Grands espaces

DE 80 À +100 PERSONNES

Rooftop

80 personnes _____ R+3

TARIF

Demi-journée : 290€ HT - Journée : 490€ HT

Auditorium

98 personnes _____ R+1

ÉQUIPEMENT

- Sonorisation haut de gamme
- 3 micros sans fil
- Vidéoprojecteur DLP Laser très haute luminosité
- Eclairages scéniques
- Pupitre et fauteuils de scène

TARIF

Demi-journée : 490€ HT - Journée : 690€ HT
Soirée : 690€ HT - Journée + Soirée : 1090€ HT

Lounges _____ RDC / R+1 / R+2

Terrasse _____ R+1 / R+2

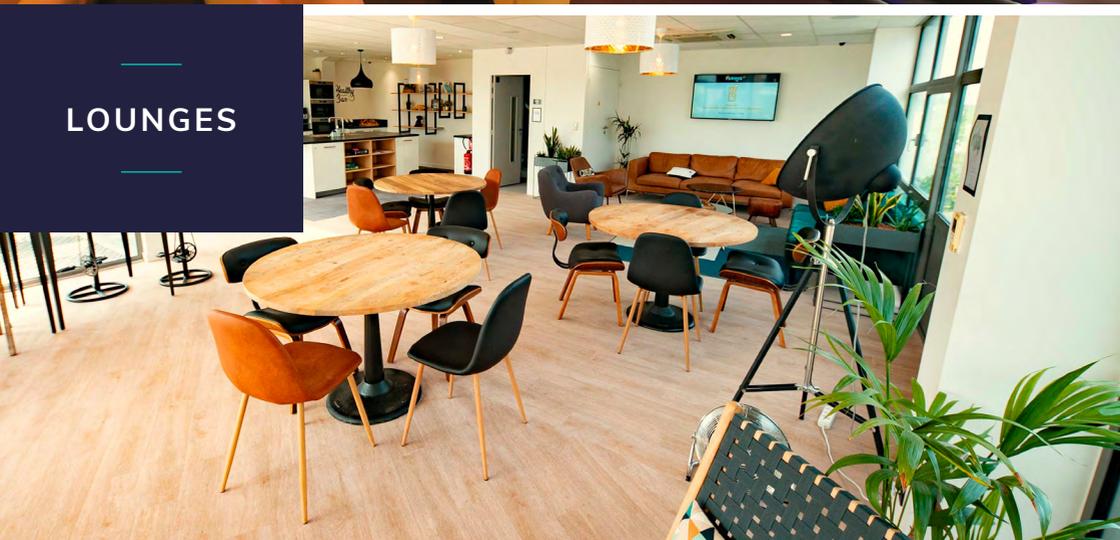
Plazza _____ RDC

TARIF : Nous consulter

AUDITORIUM



LOUNGES



Nos
partenaires
traiteurs





Patapain

EN QUELQUES MOTS

Petit déjeuner et goûter gourmand.

TARIF

Dès 3,90€ HT / personne



Suggestion de menu



Mini viennoiseries

Chouquettes

Jus de fruits

LE PETIT PLUS

— Répond à toutes vos demandes en pâtisseries et viennoiseries avec des produits frais, variés et de qualité.



L'Aperetik

EN QUELQUES MOTS

Pour un apéritif convivial et écologique.

TARIF

Dès 8,50€ HT / personne



Suggestion de menu



Plateau de fromages et charcuteries

Plateau de fruits secs

Chips de l'Aveyron

Pickles de légumes bio d'Auvergne

Macarons aux amandes

Sodas, vins et bières bio

LE PETIT PLUS

- Un choix écologique: vins en vrac dans bouteilles consignées, produits bio servis dans des boîtes en bois produites localement et réutilisables, éco-cup, livraison en véhicule électrique.



Chez Épicure

EN QUELQUES MOTS

Des bons petits plats maison livrés en bocaux, prêts à déguster, parfaits pour les déjeuners assis.

TARIF

Dès 12,80€ HT / personne



Suggestion de menu



Cappuccino de courgette au cumin ail et fines herbes

Tajine de poulet aux fruits secs, semoule aux petits légumes

Mousse au chocolat noir 64%, croustillant praliné,
nuage lacté caramel

LE PETIT PLUS

— Plats livrés en bocaux eco-responsables consignés, produits de saison et carte qui change chaque mois.



Gootu

EN QUELQUES MOTS

En plateau repas ou en buffet,
des plats gourmands faits maison qui font l'unanimité.

TARIF

Dès 15,50€ HT / personne



Suggestion de menu



Salade composée végétarienne

Quiche au thon, moutarde à l'ancienne et légumes rôtis

Saint nectaire et fourme d'Ambert

Financier au nutella

LE PETIT PLUS

— La cuisine maison qui allie simplicité et qualité
pour régaler le plus grand nombre.



Création Gourmande

EN QUELQUES MOTS

Une cuisine variée et raffinée, voire surprenante,
idéale pour les cocktails et buffets.

TARIF

Dès 19,80€ HT / personne

Suggestion de menu



Boeuf salers au couteau et cacahuète

Pulpe de patate douce et crevettes aux épices

Rolls épinard, truite fumé et noix

Croque grison et tome fraîche

Mini pain brioché, magret fumé de Limagne et foie gras

Saint Jacques combava

Bol thaï d'aile de raie, lait de coco et citron vert

Forêt noire à la cuillère

Crèmeux chocolat blanc et amandes croquantes

Crème brûlée pastille Vichy

LE PETIT PLUS

— Menu 100% personnalisable et service haut de gamme.



Traiteur Solignat

EN QUELQUES MOTS

Pour une formule raffinée sur-mesure.

TARIF

Dès 22,00€ HT / personne

Suggestion de menu



Mini gaufre, saumon fumé bio

Burger revisité au boeuf, basilic, tomate

Toast de foie gras sur pan d'épices des Combrailles

Mousse de butternut et aiguillette de poulet

Mini éclair saumon et paprika

Petits légumes farçis aux trompettes

Plancha de langoustines grillées aux graines de sésame

Tartelette citron meringuée

Paris Brest

LE PETIT PLUS

— Un choix varié de petit-fours et cocktails avec un service haut de gamme.

Services complémentaires

TARIFS

Frais de gestion simple	80€
Gestion de projet complexe	590€/J
Team Building	Sur devis
Mise en lumière <i>(matériel inclus)</i>	170€
Location sonorisation supplémentaire portable <i>(enceinte bluetooth + 2 micros HF)</i>	150€
Heure supplémentaire de PAG <i>(1 agent)</i>	35€/h
Accueil personnalisé <i>(1 agent)</i>	35€/h
Vestiaire <i>(1 agent, materiel inclus)</i>	35€/h +70€
Vestiaire <i>(matériel seulement)</i>	90€
Réalisation invitation simple <i>(1 livrable au format numérique, hors impression)</i>	190€
Réalisation de PLV simple <i>(1 livrable au format numérique, hors impression)</i>	190€
Réalisation d'un visuel simple + Affichage écran	190€
Pack signalétique <i>(2 roll ups + créa)</i>	290€
Événement 100% personnalisé	Sur devis