



Epicure
INVESTISSEMENT





Direction Lyon Capitale de la Gastronomie

Au cœur des Halles Paul Bocuse, le Resto Halles incarne l'esprit du bouchon lyonnais : une cuisine généreuse, un lieu vivant et une ambiance propice au partage.

Nous vous accueillons toute l'année pour vos événements professionnels et privés dans nos deux espaces au cœur des Halles.

Espace événementiel pour des séminaires studieux

Découvrez notre nouvelle salle à l'étage du restaurant entièrement privatisable pour l'organisation de :

- Déjeuner (30 personnes)
- Diner (30 personnes)
- Réunion (20 personnes en U)

Programmez une journée typiquement Lyonnaise dans notre espace modulable adapté à vos besoins pour des moments de partage et atmosphère conviviale.



Nos formules groupes

Menu du jour :

Entrée + plat + dessert + eaux et café + 1v de vin = 34 €

Menu Lyonnais :

Entrée + plat + dessert = 38 €

Séminaire ½ jr : 54 € par personne

½ journée de travail

Pause sucrée

Entrée + plat + dessert + eaux et café + 1v de vin

Contact

Jolivet Marie-Ange

Responsable commercial

event@epicure-investissement.fr

06 27 36 18 54



Direction Sète entre terre et mer

AUX HALLES
DE SÈTE THE
MARCEL

Au cœur des Halles de Sète, The Marcel notre bistro méditerranéen vous accueille tous les jours à midi.

Ici, les produits de la mer sont à l'honneur, sélectionnés au fil des arrivages et sublimes par une cuisine ensoleillée et généreuse.

Dans une atmosphère conviviale et animée, notre établissement est un lieu de partage où se mêlent saveurs méditerranéennes, fraîcheur des produits et esprit de la mer, pour une expérience gourmande typiquement sétoise.

LES SUITES THE
MARCEL

L'élégance Art Déco au fil de l'eau

Implantées au cœur de la ville de Sète, face au mythique Canal Royal, Les Suites The Marcel offrent une parenthèse de charme et de sérénité dans un cadre unique.

Dans un esprit Art Déco revisité, où le bien-être est au centre de l'expérience, découvrez 6 suites exclusives, chacune décorée avec soin et sublimes par des œuvres uniques d'artistes du Festival Jazz à Sète, conférant à chaque lieu une identité singulière.

Ces appart'hôtels de 25 à 70 m², pouvant accueillir 2 à 4 personnes, sont entièrement équipés et pensés pour conjuguer confort, esthétisme et fonctionnalité.

Ils offrent soit une vue imprenable sur le Canal Royal, soit de paisibles terrasses intérieures privées, baignées de lumière et propices à la détente.





Formule Séminaire

AUX HALLES
DE SÈTE THE
MARCEL

Programme Séminaire

- Un accueil personnalisé
- Votre réunion au cœur de la Suite Rio et l'installation selon vos attentes Eaux et jus à disposition (15 pers)
- Déjeuner au coeur des Halles de Sète

Location demi-journée - 250 €

Location journée - 500 €

Menu du jour - 29 €

L'apéritif huîtres / vin blanc - 13€

(6 huîtres + 1 verre de vin blanc)

Offrez à vos collaborateurs une expérience unique dans un cadre inspirant, alliant travail, convivialité et art de vivre sétois.

Une formule clé en main pour réunir, inspirer et fédérer dans un cadre authentique et chaleureux à Sète.

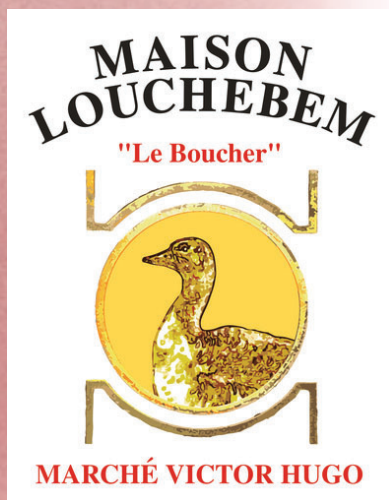
Contact

Jolivet Marie-Ange
Responsable commercial

event@epicure-investissement.fr

06 27 36 18 54





Direction le Sud Ouest - Toulouse ville rose

Au cœur des Halles de Toulouse, le louchebem incarne l'esprit du boucher : une cuisine généreuse à base de viande, une sélection de produits au plus près des agriculteurs et une ambiance vivante de marché.

Nous vous accueillons toute l'année pour vos événements professionnels et privés dans notre espace au cœur des Halles.

La pause séminaire qui fait du bien

Ici, le mot d'ordre est simple : bien manger, rapidement.

Chez Louchebem, on fait une vraie pause, sans perdre de temps.

En quelques minutes, vous quittez l'univers du travail pour une parenthèse gourmande et conviviale, avant de reprendre vos réunions plus détendus, plus motivés et reboostés.

Louchebem, c'est la garantie d'un déjeuner rythmé, sans compromis sur la qualité, pour des équipes qui avancent... le ventre plein et l'esprit légers.



Nos formules groupes

Menu du jour :

Entrée + plat + dessert + eaux et café + 2v de vin = 37,50 €

Menu Côte de bœuf à partager (1 pour 3 pax) :

Cocotte familial d'accompagnement à partager posé sur table + dessert + eaux et café + 2v de vin = 60,50€

Contact

Jolivet Marie-Ange
Responsable commercial

event@epicure-investissement.fr

06 27 36 18 54

