





## MODJO QUESACO ?

Un lieu de vie où tout est possible...

Le Modjo vous accueille toute la semaine, dans une ambiance branchée et cosy où tout le monde se retrouve pour manger, boire, se rencontrer, se divertir, travailler ou se détendre.

Du brunch à l'afterwork en passant par le déjeuner et le networking, le Modjo s'adapte à tous les moments de la journée.

Le Modjo c'est aussi un lieu événementiel de 600 m2 avec des espaces entièrement modulable et équipé. Sonorisation, vidéo projection, wifi, bureau... Nous mettons tout notre matériel et notre savoir-faire à disposition pour la réalisation de vos projets. Profitez de nos offres sur-mesure réservées aux professionnels pour l'organisation de vos séminaires, réunions, repas d'entreprise, afterworks...

Live differently, think Modjo !



Site: <https://restaurants-modjo.fr/>

Trams T1 / T3 / T4 et Métro B  
Arrêt Part-Dieu  
Gare à 400m  
Face au Parking des Cuirrassiers



# NOS ESPACES MEZZANINE



La Mezzanine est un espace facilement modulable et idéal pour vos réunions, afterworks ou pop-up store.

- 25 personnes assises
- 50 personnes debout

Privatisation : 350€ HT / journée



## NOS ESPACES COWORKING



L'espace co-working a été conçu pour vos sessions de travail mais il s'adapte parfaitement pour vos cocktails.  
-70 personnes debout

Privatisation : 420€ HT / journée





# NOS ESPACES RESTAURANT



La salle Restaurant est un grand espace pouvant accueillir des groupes importants pour un déjeuner ou d'autres événements.

- 50 personnes assises
- 80 personnes debout

Privatisation : sur devis





# NOS PRESTATIONS FOOD & DRINKS

## LES DÉJEUNERS & DINERS (20 pers. max.)

**Menu Lunch du jour : 21€ HT**  
Entrée + Plat OU Plat + Dessert  
Jus du jour+ Eaux Aquachiara+ café

**Menu Gourmand du jour : 25€**  
HT Entrée + Plat + Dessert  
Jus du jour+ Eaux Aquachiara+café



## LES PAUSES

**Pause solo:** 3,50€ HT  
Café / Thé, eaux Aquachiara  
**Pause accueil:** 7,50€ HT  
Café / Thé, Jus de fruits, 1  
viennoiserie / personne, eaux  
Aquachiara  
**Pause Permanente:** 9,50€ HT  
Pause accueil (le matin),  
réassort de boissons et 1  
planche sucrée / 5 personnes  
(l'après-midi)



## LES DRINKS

Forfait Eaux 2,5€ HT  
Forfait softs 3,5€ HT  
Café / Thé 1,5€ HT  
Verre de vin 5€ HT  
Bière pression 3€ HT  
Coupe champagne 10€ HT  
Cocktail Signature 11€ HT



**LE COCKTAIL : 27€ HT**  
14 pièces à déguster qui raviront  
tous vos convives grâce à des  
bouchées variées et préparées  
avec soin par notre équipe.

**LE MENU BANQUET : 32€ HT**  
Une sélection de spécialités  
gourmandes pour vos repas de  
groupe.





## **LE COCKTAIL (14 PIECES/ personne)**

27€ HT/ personne

(De 10 à 250 pers.)

### **Bouchées froides :**

- Tartelette de caviar d'aubergines et émincé de saumon gravlax
  - Verrine de thon en tartare
- Millefeuille de foie-gras au pain d'épices et confiture de figue
  - Cassolette d'achards de légumes
    - Mini avocadoo toast

### **Bouchées chaudes :**

- Samoussa de pommes caramélisées et foie-gras
- Brochette de volaille aux épices et combava
  - Beignet de crevettes, sauce modjo
- Coulant de bœuf hâché, cœur de mozzarella
  - Brochette de tofu mariné et poivron doux
    - Modjo chicken

### **Mignardises sucrés :**

- Friand banane-chocolat
- Tartelette à la praline rose
  - Mini choux-chantilly



## LE BANQUET

32€ HT/ personne  
(De 20 à 70 pers.)

Entrée + Plat + Dessert (choix unique)  
Eaux Aquachiara et café

### Entrée

- Rosace de tomate di buffala, sauce pesto
- Crème d'asperges vertes, croquant d'œuf mollet
- Bruschetta de jambon cru  
aux billes de mozzarella, guacamole et tomate
- Gravlax de saumon mariné à la betterave
- Cassolette de poulpes parfumés  
aux senteurs exotiques

### Plat chaud

- Black spicy chicken burger
- Pavé de saumon à l'étouffé de feuilles de bananier
- Butter chicken
- Modjo chicken aux épices madras
- Sauté de linguine aux moules et palourdes

### Dessert

- Granola
- Chia bowl
- Moelleux au chocolat, cœur coulant  
au piment d'Espelette, fraîcheur vanillée
- Cheesecake
- Minestrone de fruits frais





# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE MODJO

A défaut d'accord écrit signé des deux parties dérogeant aux présentes conditions générales de prestations, celles-ci s'appliquent de plein droit et régissent seules les prestations fournies par le Modjo Lyon Part Dieu. Seules les clauses particulières des accords signés avec le client pourront compléter, préciser, voire déroger aux présentes conditions de prestations.

## Tarifs

Les tarifs sont exprimés en euros HT. Ils s'entendent par personne pour toutes les prestations. Les tarifs applicables sont ceux en vigueur au moment de la réservation. Si toutefois la réservation a lieu plus de dix mois avant la date de la prestation, le Modjo Lyon Part Dieu se réserve le droit d'appliquer ses tarifs en vigueur au moment de la prestation.

Il appartient au client d'apprécier lors de la réservation si le prix lui convient en acceptant son caractère forfaitaire. Aucune contestation concernant le prix de la prestation ne pourra être prise en considération ultérieurement.

## Confirmation de réservation

Toute demande de réservation fait l'objet de l'émission par Le Modjo Lyon Part Dieu d'une proposition commerciale ou d'un devis, avec les conditions générales de prestations mentionnant le détail de la ou des prestations sollicitées, la date d'exécution et le prix. Lorsque le client confirme son souhait d'effectuer la réservation, une facture lui est envoyée.

La confirmation de la réservation ne sera prise en compte qu'après la réception de la proposition commerciale ou du devis dûment signé et revêtu de la mention « bon pour accord » avec les conditions générales de prestations paraphées. Toutefois, Le Modjo Lyon Part Dieu se réserve le droit de demander 100% du prix TTC pour valider la réservation.

## Confirmation du menu

La proposition commerciale ou le devis peut comporter un choix entre plusieurs menus. Afin de servir au mieux les convives, le client doit indiquer son choix définitif au plus tard une semaine avant la prestation. Après ce délai, Le Modjo Lyon Part Dieu ne pourra garantir le service de certains mets ou vins composant le menu et le client acceptera le choix retenu par Le Modjo Lyon Part Dieu, sans pouvoir rétracter sa réservation pour ce motif.

Pour les groupes, dans l'intérêt de la satisfaction des convives au moment du service, un menu identique est servi pour chacun au-delà de 15 personnes, sauf pour les personnes ayant signalé une semaine à l'avance des intolérances alimentaires.

## Annulation partielle du nombre de convives

Le client doit confirmer le nombre définitif de convives au plus tard trois jours avant le déroulement de la prestation.

Pour une modification du nombre de convives jusqu'à trois jours avant la date de la prestation

- Si le nombre de convives annulé représente moins de 10% du nombre total de convives, le client sera facturé sur la base du nombre de convives confirmés ;
- Dans le cas d'une annulation de plus de 10% du nombre de participants, le client sera facturé, pour le nombre de participants annulés.

Toute modification 48 heures ou moins avant la date de la prestation sera inopérante : le prix initialement convenu sera pleinement exigible, quel que soit le nombre de participants annulés ou non-présents le jour de la prestation.

Nombre de convives supérieur à celui prévu lors de la réservation  
Le client doit confirmer le nombre définitif de convives au plus tard trois jours avant le déroulement de la prestation. La réception de convives supplémentaires sera soumise à l'accord préalable du Modjo Lyon Part Dieu qui pourra s'y opposer discrétionnairement pour des raisons de qualité de service ou en raison de la capacité administrative d'accueil des lieux, sans engager sa responsabilité et sans que le client puisse en prétexter pour annuler ou modifier sa réservation.

En cas d'acceptation, il sera facturé un supplément à due concurrence du nombre de convives supplémentaires sur la base unitaire du prix unitaire TTC convenu dans la proposition commerciale ou le devis

## Annulation par Le Modjo Lyon Part Dieu

Le Modjo Lyon Part Dieu pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, sans aucune indemnité à sa charge, en cas de survenance de tout événement indépendant de sa volonté faisant obstacle à son fonctionnement normal, tels que grèves totales ou partielles de fournisseurs, sous-traitants ou transporteurs, interruption des transports, de la fourniture d'énergie, de matières premières ou en cas de tout autre cas fortuit ou de force majeure (tels que guerre, émeutes, manifestations, sinistres affectant les installations du restaurant et ou son approvisionnement) auxquels les premiers événements sont conventionnellement assimilés.

## Déroulement de la prestation

Le jour de la prestation, les convives doivent se présenter au restaurant à l'heure convenue. En cas de retard, le restaurant se réserve le droit de faire attendre les convives. Si ce retard est supérieur à une heure, la réservation ne sera plus garantie. Aucune réclamation sur le déroulement de la prestation ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

Prestations supplémentaires non incluses dans la proposition commerciale ou le devis

Toute prestation supplémentaire non incluse lors de la réservation – boissons, plats – fera l'objet d'une facturation complémentaire le jour même de la prestation.

## Responsabilité du client

Le client est réputé avoir souscrit une assurance civile pour les dommages éventuellement causés par ses convives lors du déroulement de la prestation, que ce soit des dommages infligés à d'autres clients présents ou aux biens du restaurant. Il sera seul responsable de toutes pertes, casses et dégradations qui pourraient être causées par ses convives sur les biens et le matériel appartenant au restaurant ou ceux mis à disposition du client à titre de location.

Le Modjo Lyon Part Dieu décline toute responsabilité en cas de dégradation ou vol de valeurs, sacs à main, porte-documents, vêtements... appartenant aux convives ou de tout matériel entreposé dans ses salons. Dans le cas où le client apporterait son propre matériel électrique (sonorisation, éclairage, etc.), celui-ci le fera sous sa seule responsabilité et il devra prendre en compte les contraintes (notamment de respect du voisinage) et les limites techniques de l'installation du restaurant. Il restera en tout état de cause seul responsable des dégâts et nuisances que son installation et matériel auront pu produire ou que ceux-ci subiront, en ce compris le vol.

## Modalité de règlement

Le paiement du solde du prix sera effectué, sur présentation de facture, le jour même de la prestation. La facturation des prestations supplémentaires sera également faite le jour même et devra être réglée sur place à la fin de la prestation (chèque non accepté).

Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les huit jours suivant la date de la facture.

Pour le paiement par virement, l'entreprise enverra un acompte de 50% du montant total pour valider la commande et paiera le reste 30 jours après la prestation. Si le délai est dépassé, une majoration de 15% sera alors appliquée sur le montant total de la facture.

Pour tous les mois supplémentaires non payés, une majoration supplémentaire de 1% / mois sera ajoutée au 15%

## Attribution de compétence

A défaut de règlement amiable de tout litige ou contestation concernant l'interprétation ou l'application des présentes conditions générales, les tribunaux seront seuls compétents.



**MODJO  
CONTACTEZ NOUS !**

**152 rue du Docteur  
Bouchut, 69003 LYON**

**+33 4 82 54 54 45**

**Modjo.lyon@accor.com**

