

COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

Paris Gare de Lyon

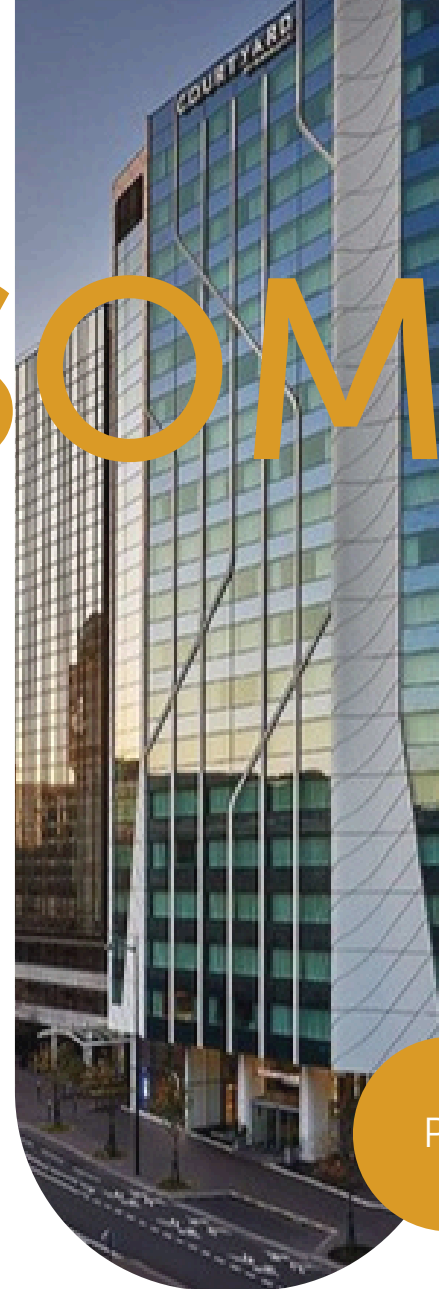
FUEL YOUR
MEETINGS

DRIVE YOUR
SUCCESS

2025



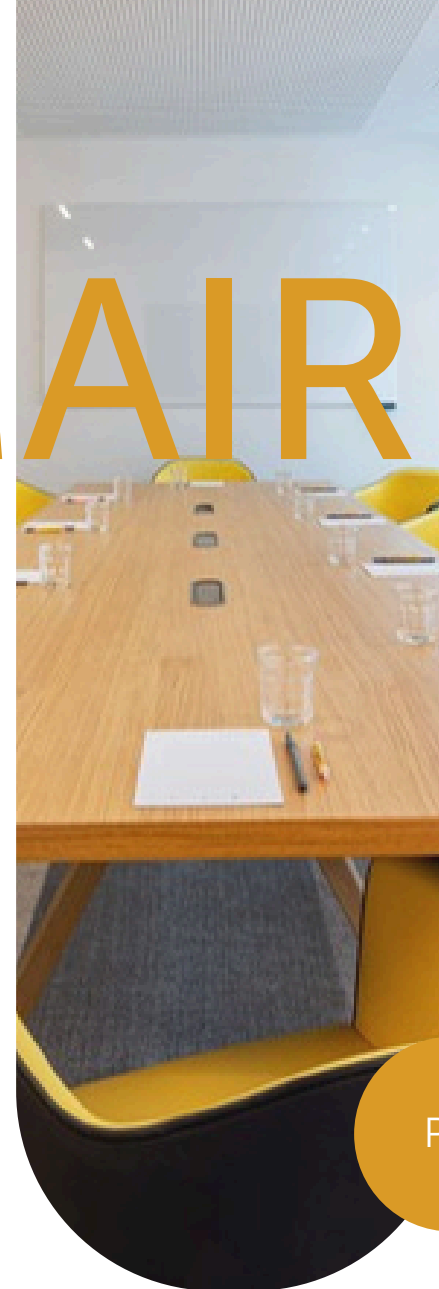
SOMMAIRE



P.3

Marriott Bonvoy

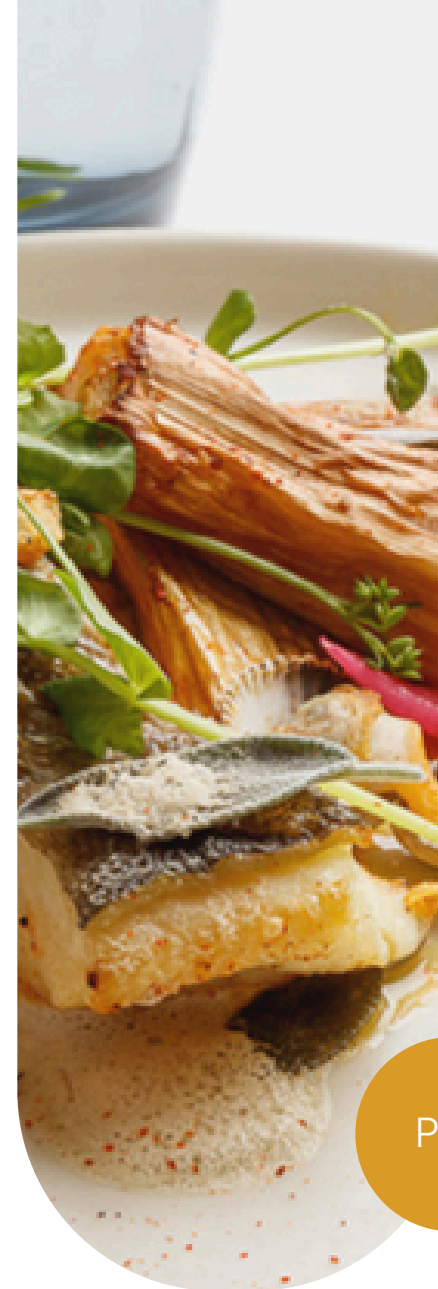
- Notre Programme de Fidélité



P.4

Campus Créatif

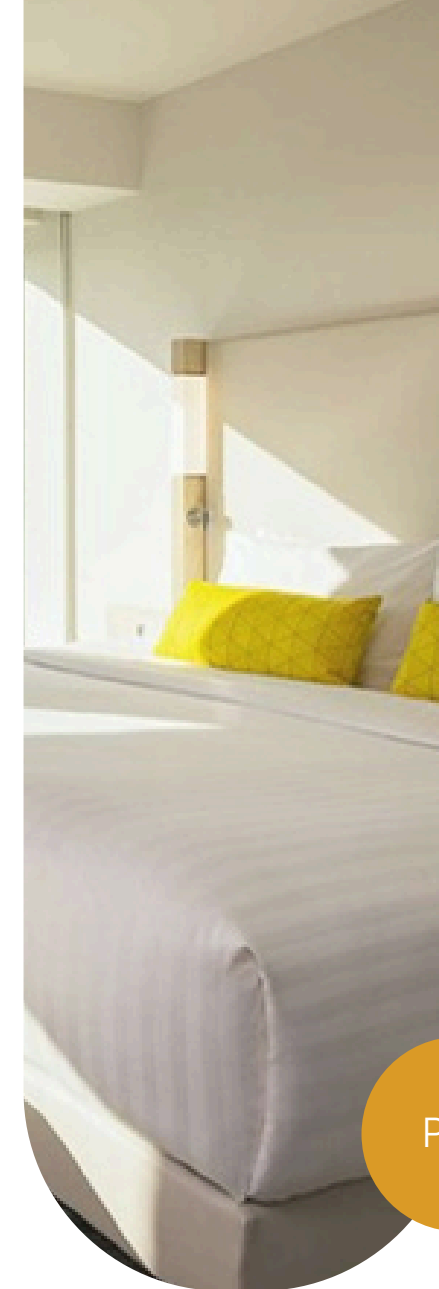
- Votre Bulle de Création
- Nos Salles en images



P.10

Gastronomie

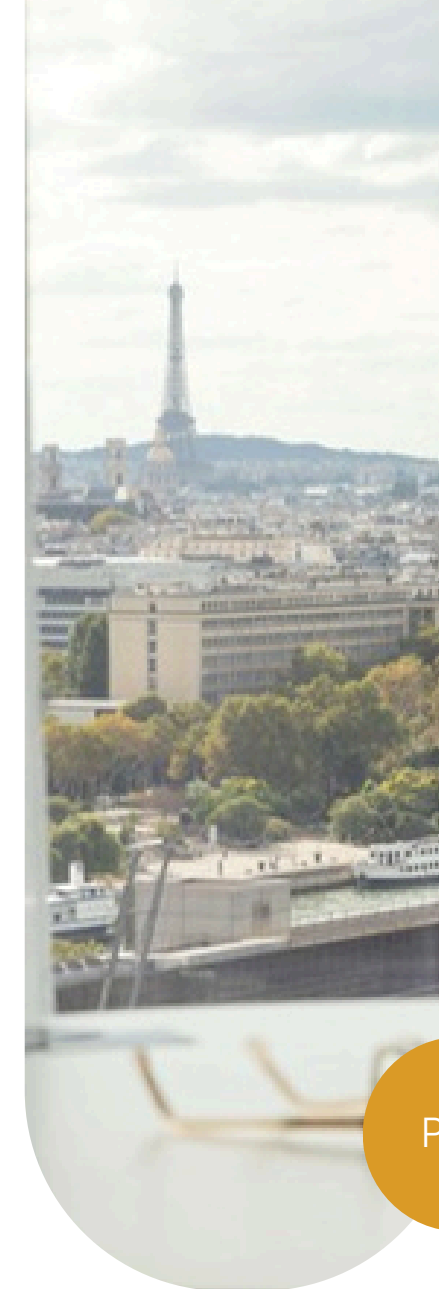
- Petit-déjeuner et Pauses
- Menu 3 Plats
- Menu du Marché
- Nos Buffets
- Softs, Vins & Champagnes



P.19

L'Hôtel

- Nos Chambres
- Le Kitchen & Bar
- Notre Mission Green
- Une Localisation Stratégique



P.24

Vos Contacts

MARRIOTT BONVOY EVENTS

Rejoignez Marriott Bonvoy pour transformer chacun de vos événements d'affaires en une expérience enrichie avec des avantages exclusifs.

Profitez d'un programme de fidélité pensé pour vous, entreprises et organisateurs, sur notre campus :

Gagnez des points pour chaque événement ou réunion organisée

Expériences uniques et privilégiées pour vous et vos équipes

Accompagnement dédié et solutions sur-mesure

Dès votre inscription, profitez de :

- Jusqu'à 60 000 points par événement sur les frais éligibles
- Jusqu'à 20 000 miles aériens par événement au lieu de points
- Membres Titanium Elite et Ambassador Elite : gagnez jusqu'à 105 000 points par événement
- Crédit de nuit Elite pour chaque tranche de 20 nuits réservées dans la limite de 20 crédits de nuit Elite par événement

Laissez-vous tenter par un séjour dans nos hôtels :

- Espagne : Denia Marriott La Sella Golf Resort & Spa – 33 000 points
- Italie : Mangia's Brucoli, Sicily, Autograph Collection – 38 000 points
- Royaume-Uni : Bournemouth Highcliff Marriott Hotel – 48 000 points

Le nombre de points requis est calculé pour une nuit et peut évoluer en fonction des dates choisies.



Go There With
MARRIOTT BONVOY™





Campus Créatif

WORK HARD / *PLAY HARD*

Un espace inspirant pour vos événements professionnels

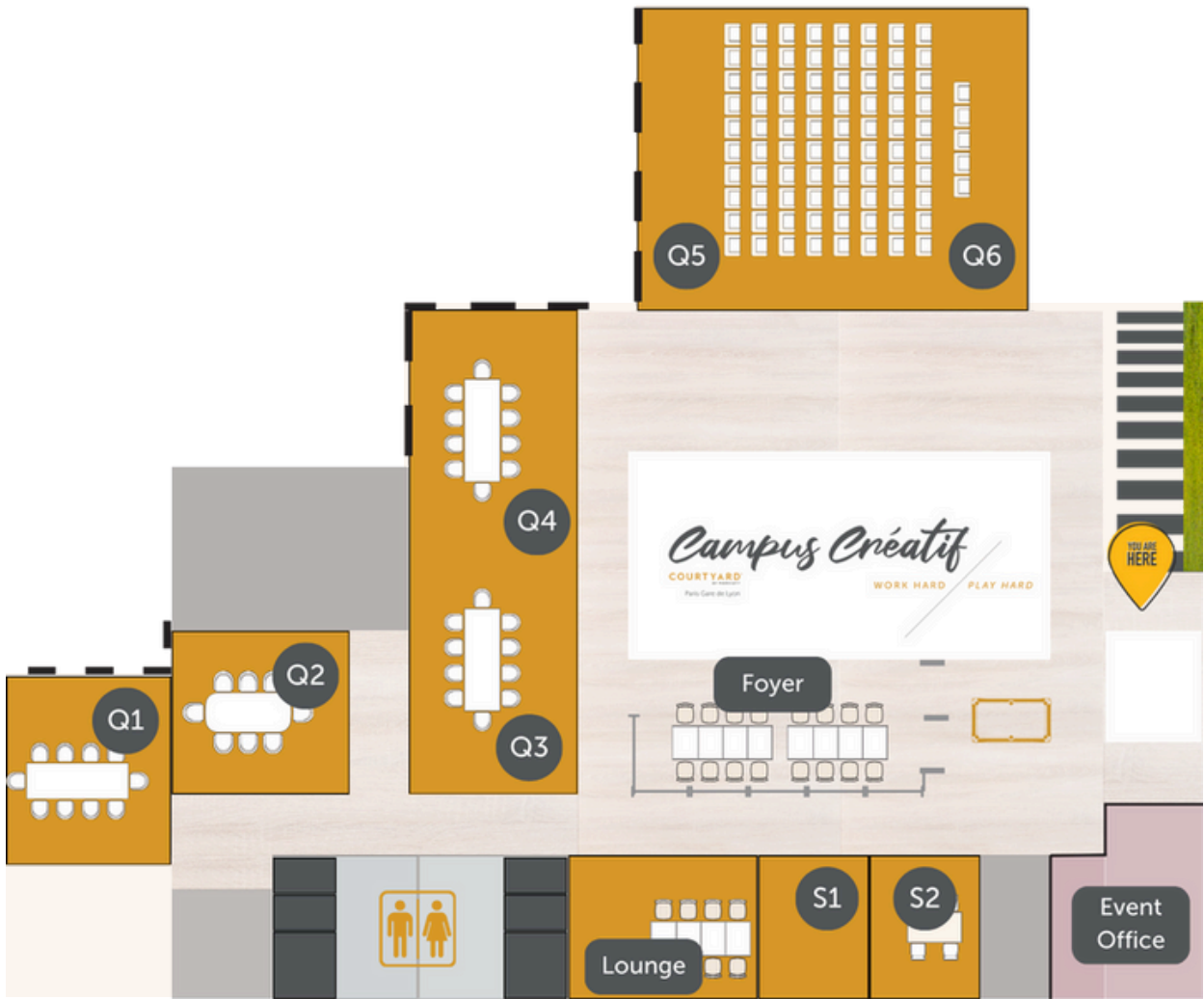
Découvrez 500 m² dédiés à la créativité et à la collaboration. Nos salles de réunion baignées de lumière naturelle accueillent jusqu'à 90 participants, tandis que nos alcôves confidentielles sont idéales pour vos appels privés ou en petit comité.

Des zones de pause et de restauration sont également à votre disposition pour ravir vos convives et rythmer vos journées avec gourmandise.

Entièrement modulables, nos espaces s'adaptent à vos besoins et à vos envies. Que vous organisiez un teambuilding, une réunion stratégique, un workshop ou une convention annuelle, tout est pensé pour faire de votre événement un succès.



NOTRE CAMPUS, VOTRE BULLE DE CRÉATION



500 m²

8 Salles de
réunion

6 Salles de
Sous-Commission

2 Stations

	THÉÂTRE	CLASSE	U	BOARD	TABLE OVALES	SUPERFICIE
SALONS						
STATION 1	-	-	-	3	-	11 M ²
STATION 2	-	-	-	3	-	9 M ²
QUAI 1	-	-	-	11	-	27 M ²
QUAI 2	-	-	-	9	-	20 M ²
QUAI 3	25	12	14	14	6	31 M ²
QUAI 4	25	12	14	14	6	28 M ²
QUAI 5	40	24	20	20	18 (3 X 6)	44 M ²
QUAI 6	50	24	20	20	24 (4 X 6)	57 M ²
QUAI 3 + QUAI 4	50	25	30	30	28 (4 X 7)	59 M ²
QUAI 5 + QUAI 6	90	50	40	24	56 (8 X 7)	101 M ²

- Foyer et espaces de pauses à la lumière du jour
- Installations récréatives pour que vos invités puissent se détendre et s'amuser : billard, borne d'arcade, échecs, jeux vidéos, puissance 4....
- Des salles adaptées à votre événement et à votre nombre d'invités
- Un espace équipé : vidéo-projection, caméra Owl, Samsung Flip Chart Digital, Micros sans fil, système son & ClickShare
- Eaux minérales, bar à bonbons, blocs & stylos dans vos salles de réunions



CAMPUS CREATIF

Quai 1



- 27 m²
- Capacité maximale de 12 personnes en boardroom
- 1 écran plasma 55", avec système ClickShare
- 1 tableau blanc
- Paperboard digital
- Lumière du jour

Quai 2



- 20 m²
- Capacité maximale de 8 personnes en boardroom
- 1 écran plasma 55", avec système ClickShare
- 1 tableau blanc
- Paperboard digital
- Lumière du jour

CAMPUS CRÉATIF

Quai 3&4



- 59 m2
- Capacité maximale de 50 personnes
- Salle modulable
- 2 écrans plasma 55"
- 1 vidéoprojecteur, avec système ClickShare
- 2 tableaux blancs
- Paperboard digital
- Sonorisation
- Lumière du jour



CAMPUS CREATIF

Quai 5&6

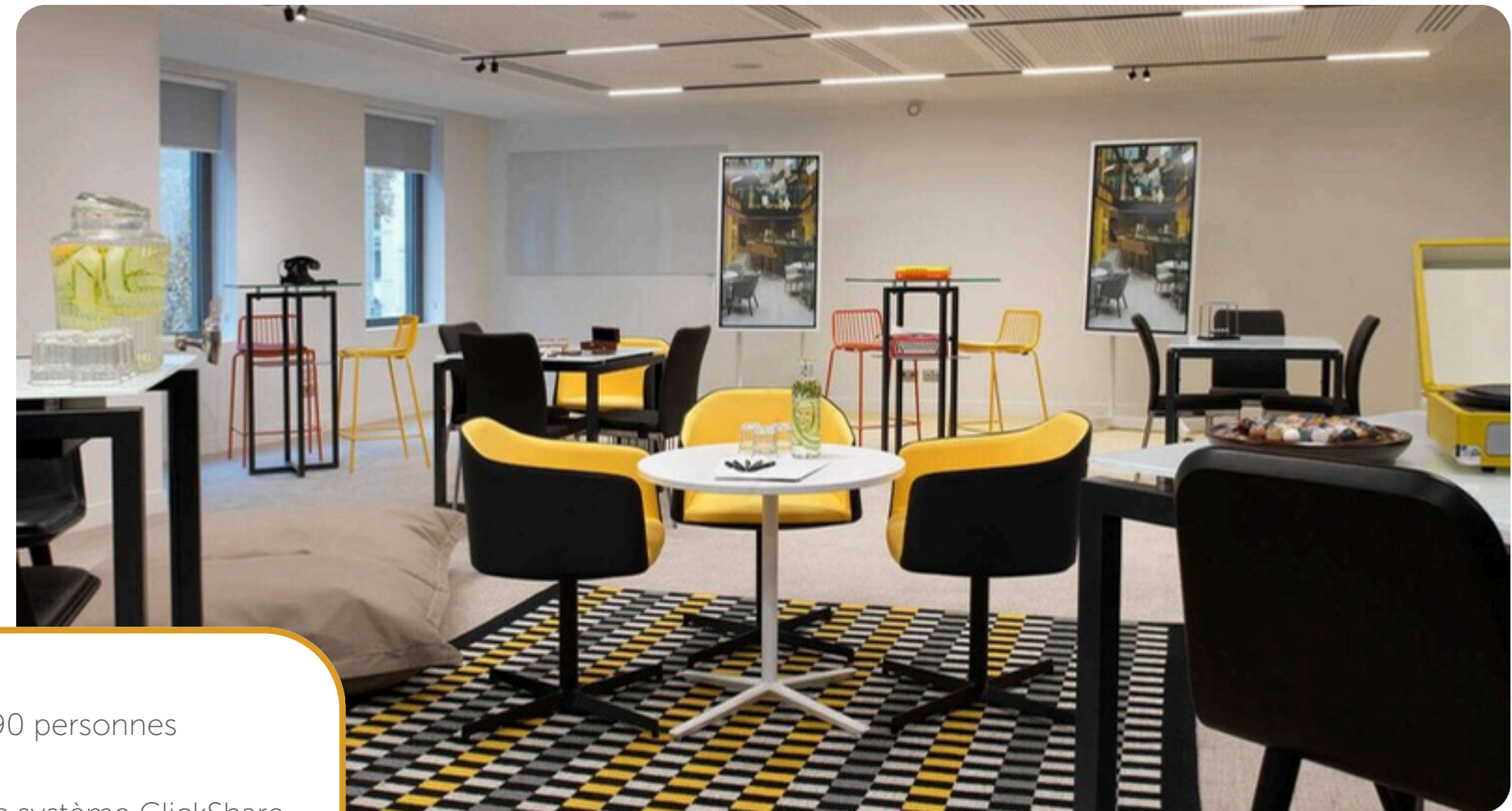
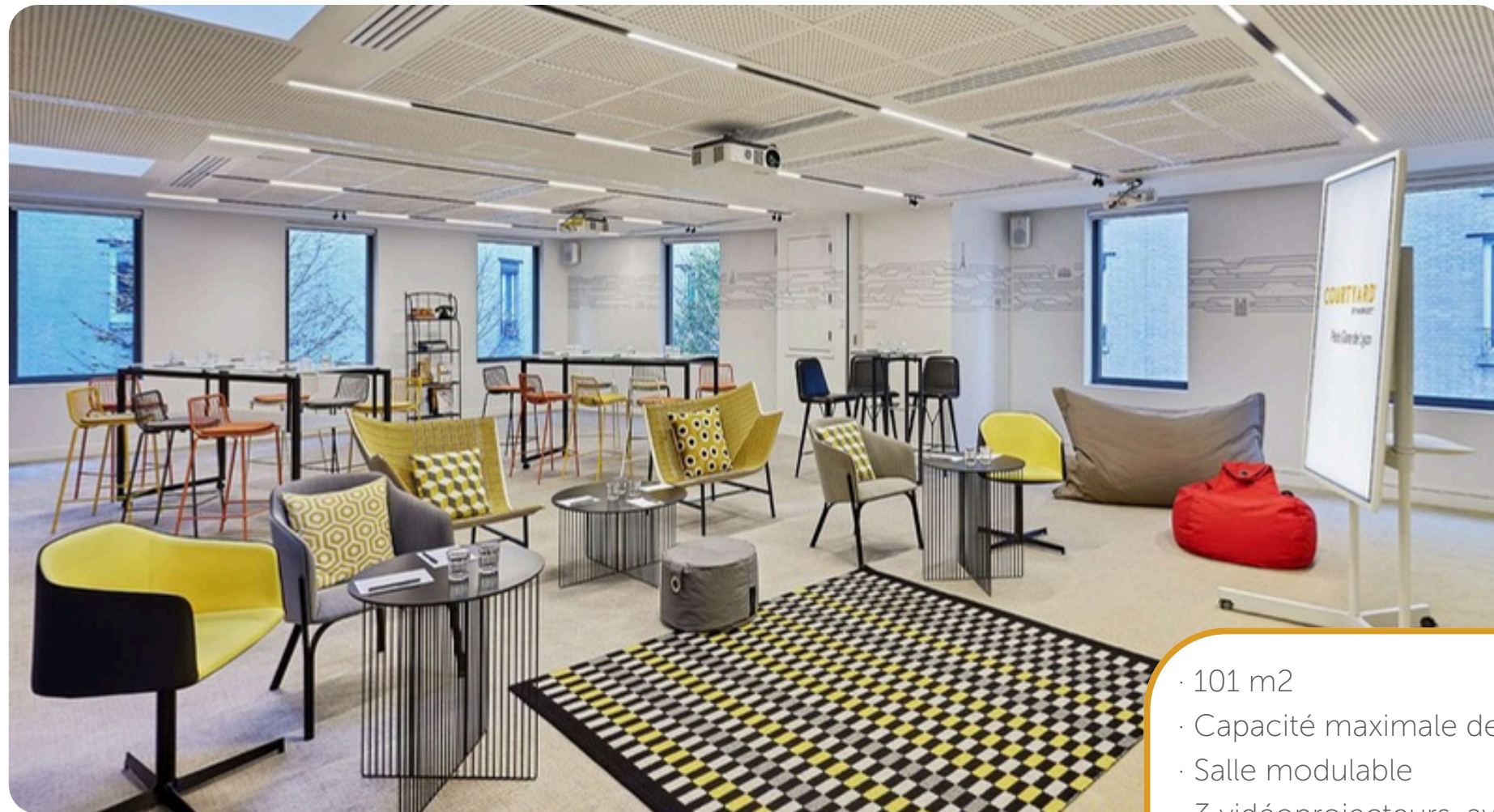


- 101 m2
- Capacité maximale de 90 personnes
- Salle modulable
- 3 vidéoprojecteurs, avec système ClickShare
- Paperboard digital
- 1 tableau blanc
- Sonorisation & 2 micros main
- Lumière du jour



CAMPUS CREATIF

Quai 5&6



- 101 m2
- Capacité maximale de 90 personnes
- Salle modulable
- 3 vidéoprojecteurs, avec système ClickShare
- Paperboard digital
- 1 tableau blanc
- Sonorisation & 2 micros main
- Lumière du jour



GASTRONOMIE





PETIT-DÉJEUNER & PAUSES-CAFÉ

PETIT-DEJEUNER servi au restaurant K&B 24 €

- Viennoiseries, pains, brioches & pancakes
- Céréales, muesli & fruits secs
- Bar à oeufs selon vos envies: omelette, oeufs aux plats...
- Charcuteries & fromages affinés
- Crudités & fruits frais
- Boissons chaudes, jus de fruits frais & smoothies

ACCUEIL CAFÉ 15 €

- Mini-viennoiseries
- Boissons chaudes
- Jus de fruits
- Fruits frais
- Yaourts
- Bar à graines & bonbons

PAUSE-CAFÉ MATIN ET/OU APRÈS-MIDI 15 €

- Pièces healthy & Pièces gourmandes
- Boissons chaudes
- Jus de fruits
- Fruits frais
- Yaourts
- Bar à graines & bonbons

Les tarifs inscrits sont en euros, toutes taxes comprises, par personne

MENU 3 PLATS

49 €

AU KITCHEN & BAR

MINIMUM 10 PERSONNES - BOISSONS INCLUSES : EAUX, CAFÉ & THÉ

ICI, QUELQUES EXEMPLES :

ENTRÉES

- Entrée au bon soin du Chef
- Velouté carotte, coco au gingembre
- Œuf parfait, velouté de champignons & éclats de noisettes
- Raviole de butternut, fourme d'Ambert et noix & bouillon de légumes
- Tatare de betteraves aux pommes, crème de raifort & sarrasin grillé

PLATS

- Plat au bon soin du Chef
- Lieu jaune croute de poudre de tomate, boulgour aux épices, légumes racines glacés & bouillon raz el hanout
- Haut de cuisse de poulet, sauce cacahuète, pommes grenailles & pickles concombre aneth
- Noix de joue de bœuf, purée de patate douce, échalotte confite & jus de cuisson
- Légumes de saison rôties aux épices zaatar, purée de pois chiche & jus de légumes

DESSERTS

- Dessert au bon soin du chef
- Carpaccio d'ananas, sirop à l'estragon & crème montée à la vanille
- Moelleux au chocolat & crème anglaise au sarrasin
- Cheesecake vanille, coulis de fruits rouges & hibiscus
- Tartelette pommes amandes & chantilly mascarpone

Les tarifs inscrits sont en euros, toutes taxes comprises, par personne





MENU DU MARCHÉ

35 €

AU KITCHEN & BAR

MINIMUM 10 PERSONNES - BOISSONS INCLUSES : EAUX, CAFÉ & THÉ

ENTRÉE - PLAT

· Entrée & Plat au bon soin du Chef en fonction des arrivages du jour

OU

PLAT - DESSERT

· Plat & Dessert au bon soin du Chef en fonction des arrivages du jour

Les tarifs inscrits sont en euros, toutes taxes comprises, par personne

BUFFET FROID DEBOUT

49 €

MINIMUM 10 PERSONNES - BOISSONS INCLUSES : EAUX, CAFÉ & THÉ

AU BON SOIN DU CHEF - ICI QUELQUES EXEMPLES :

SALADES (2 PIÈCES)

- Salade caesar, tomates confites & parmesan
- Salade crétoise, feta, olives, tomates, concombre & menthe
- Penne à la sicilienne, mozzarella, courgettes & pesto
- Mesclun et quinoa à l'avocat & pickles d'oignons rouges
- Antipasti de courgettes, aubergines, tomates & pignons grillés
- Ecrasé d'avocats, crevettes & pamplemousse

SANDWICHES (2 PIÈCES)

- Wrap au thon et légumes
- Club sandwich volaille
- Baguettine lyonnaise (rosette & beurre)
- Baguettine parisienne (jambon & beurre)
- Pain aux olives, crème de chèvre & tomates séchées
- Bun tomates mozzarella au basilic
- Petit pain, émincé de volaille au curry, raisins de Corinthe & carottes
- Petit pain, pastrami de bœuf, roquette, parmesan & sauce miel-moutarde

DESSERTS (2 PIÈCES)

- Corbeille de fruits de saison
- Fondant au chocolat & sauce caramel
- Panacotta aux fruits
- Gâteau aux pommes, crème épaisse au mascarpone
- Brownie chocolat noisettes & sauce chocolat
- Mousse au chocolat, brisure de spéculoos & crêpe dentelle
- Tiramisu café & cacao

Les tarifs inscrits sont en euros, toutes taxes comprises, par personne





BUFFET CHAUD 60 €

ASSIS



MINIMUM 20 PERSONNES - BOISSONS INCLUSES : EAUX, CAFÉ & THÉ

AU BON SOIN DU CHEF - ICI QUELQUES EXEMPLES :

ASSORTIMENT D'ENTRÉES (4 PIÈCES)

- Tartare de saumon, lait de coco, estragon
- Velouté de légumes de saison
- Salade Crétoise à la Feta, olives et menthe fraîche
- Charcuteries de nos terroirs
- Salade Caesar à l'avocat, parmesan
- Tomates anciennes, mozzarella et basilic frais
- Antipasti de courgettes, aubergines, tomates, piments à l'huile d'olive

ASSORTIMENT D'UNE VIANDE & D'UN POISSON

- Pavé de saumon snacké aux épices satay, riz pilaf, pointe de curcuma
- Sauté de veau, écrasé de pommes de terre au parmesan
- Daurade en filet, courgettes et carottes sautées à la sauce soja
- Suprême de volaille forestier, légumes racines rôtis et crème de champignons
- Effiloché de paleron de bœuf confit 7 heures, grenailles rôties au thym

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

ASSORTIMENT DE DESSERTS (4 PIÈCES)

- Gâteaux moelleux aux pommes, crème épaisse au mascarpone
- Gâteaux crumble aux cerises, coulis de fruits rouges
- Mousse au chocolat, crêpe dentelle et spéculoos
- Fondant au chocolat, crème au praliné
- Panacotta aux fruits
- Brownies au chocolat, amandes et noisettes, chantilly

Les tarifs inscrits sont en euros, toutes taxes comprises, par personne

LES FORFAITS RESTAURATION

OFFRE POUR UN DÉJEUNER OU DÎNER ASSIS,
À PARTIR DE 10 PERSONNES

JOURNÉE

89 €

- Accueil Café
- Pause Matin & Après-Midi
- Déjeuner
Menu 3 plats ou buffet froid debout
- Eaux Minérales, Café & Thé

DEMI JOURNÉE

75 €

- Accueil Café
- Pause Matin & Après-Midi
- Déjeuner ou Dîner
Menu 3 plats ou buffet froid debout
- Eaux Minérales, Café & Thé

OFFRE POUR UN BUFFET CHAUD
À PARTIR DE 20 PERSONNES

JOURNÉE

109 €

- Accueil café
- Pause matin & Après-midi
- Déjeuner au format buffet assis
- Eaux minérales, café & thés

DEMI JOURNÉE

95 €

- Accueil Café
- Pause Matin & Après-Midi
- Déjeuner ou dîner au format buffet assis
- Eaux Minérales, Café & Thé

Les tarifs inscrits sont en euros, toutes taxes comprises, par personne





UNE EXPERIENCE 74 € UNIQUE

Laissez vous porter par un menu d'exception de saison élaboré spécialement par notre Chef.

MINIMUM 10 PERSONNES - BOISSONS INCLUSES : EAUX, CAFÉ & THÉ

AU BON SOIN DU CHEF - ICI QUELQUES EXEMPLES :

AMUSES-BOUCHES

- Crumble, chutney de mangue, bloc de foie gras et mélange 5 baies
- Biscuit, oignons, comté et crème de noix

ENTRÉE

- Gravelax de saumon aux agrumes, crème de livèche et fenouil croquant

PLAT

- Grenadin de veau aux morilles, jeunes épinards, mitraille et sauce au vin jaune

DESSERT

- Pavlova à la compotée de fruits rouge, crème de mascarpone

Les tarifs inscrits sont en euros, toutes taxes comprises, par personne



SOFT, VINS & CHAMPAGNE

BOISSON SOFT À L'UNITÉ

- Sodas & Sélection de jus de fruits 6 €

COUPE DE CHAMPAGNE

- Delamotte 16 €
- Laurent Perrier 18 €

FORFAIT VIN (1 Bouteille/3 personnes)

- Vin classique 9 €
UBY N3 IGP Côtes de Gascogne & Merlot IGP Pays d'Oc
- Vin supérieur 14 €
Louis Latour AOP Ardèche & Brouilly Domaine Piron AOP Beaujolais
- Vin d'exception 21 €
Pouilly Fumé AOP Val de Loire & Sancerre AOP Val de Loire

APÉRITIF BAR PRIVÉ

PIÈCES APÉRITIVES 3 € la pièce

FORFAIT SANS ALCOOL

Jus de fruit, Pepsi, Pepsi Max, Orangina, 7up
1 heure 16 € / 2 heures 21 € / Heure supp. 7 €

FORFAIT VIN BIÈRE & SOFT

Les sans alcools, Carlsberg, UBY N3 IGP Côtes de Gascogne & Merlot IGP Pays d'Oc
1 heure 23€ / 2 heures 34 € / Heure supp. 15 €

FORFAIT VIN BIÈRE SOFT & COCKTAIL

Les sans alcools, Carlsberg, UBY N3 IGP Côtes de Gascogne & Merlot IGP Pays d'Oc, Cocktail Gin Agrumes Basilic & Tonic OU Cocktail Rhum Jus d'Orange et Fruits de la Passion, Vanille et Gingembre
1 heure 35€ / 2 heures 46 € / Heure supp. 18€

FORFAIT VIN BIÈRE SOFT & CHAMPAGNE

Les sans alcools, Carlsberg, UBY N3 IGP Côtes de Gascogne & Merlot IGP Pays d'Oc, Champagne Delamotte Brut
1 heure 38€ / 2 heures 50€ / Heure supp. 21€

FORFAIT VIN BIÈRE SOFT COCKTAIL & CHAMPAGNE

Les sans alcools, Carlsberg, UBY N3 IGP Côtes de Gascogne & Merlot IGP Pays d'Oc, Cocktail Gin Agrumes Basilic & Tonic OU Cocktail Rhum Jus d'Orange et Fruits de la Passion, Vanille et Gingembre, Champagne Delamotte Brut
1 heure 45€ / 2 heures 58€ / Heure supp. 26 €

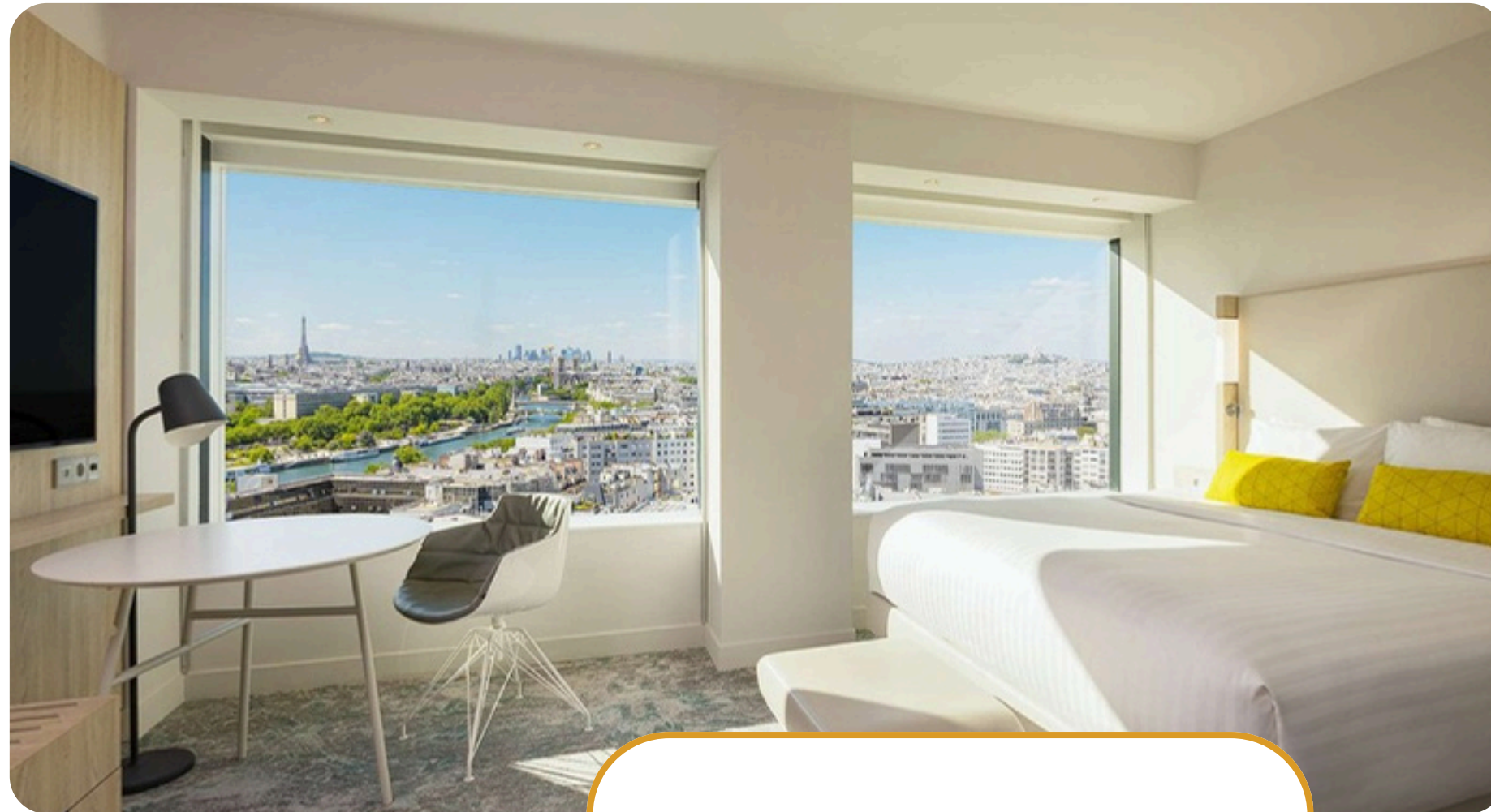
Les tarifs inscrits sont en euros, toutes taxes comprises, par personne



L'HÔTEL



NOS CHAMBRES



CHAMBRES JUSQU'À 3 PERSONNES



LIT KING SIZE



LITS TWIN



- Chambres Communiquantes
- Chambres Familiales
- Vues Panoramiques
- Chambre à partir de 25m²
- Plateau de courtoisie
- Fer à repasser ou steamer



Le Kitchen & Bar, Pour un voyage gustatif.

Au cœur de l'hôtel, découvrez un espace où la gastronomie française rencontre les saveurs de saison dans une ambiance chaleureuse et contemporaine.

Dès votre arrivée, vous serez accueillis par un puits de lumière naturelle sublimé par l'œuvre de l'artiste Etienne Rey — un tourbillon de feuilles suspendu. Sous cette verrière spectaculaire, laissez-vous tenter par nos cocktails signature, imaginés avec passion par nos barmans.

Notre carte évolue au rythme des saisons, mettant à l'honneur une cuisine authentique, responsable et colorée. Les herbes et fleurs comestibles proviennent directement de notre potager urbain, niché sur le toit de l'hôtel — juste au-dessus de vous.





L'ENVIRONNEMENT, NOTRE MISSION GREEN !

Organisez votre séjour dans un cadre respectueux de son environnement

Notre établissement est fier de répondre aux exigences du label Clé Verte, référence internationale en matière de tourisme responsable. Ce label valorise les lieux qui respectent la nature et les personnes, à travers des actions concrètes.

Chaque geste compte, et nous mettons tout en œuvre pour offrir à nos clients une expérience à la fois agréable et respectueuse de notre planète

Avec une cuisine de produits frais, notre équipe fait le choix de proposer des plats en fonction des saisons afin de favoriser la consommation de produits locaux et de saison.

En savoir plus sur nos engagements :
<https://serve360.marriott.com>

LABELLISÉ
CLÉ VERTE



Clef Verte

DES MENUS
DE SAISON

JARDIN
AROMATIQUE

nous avons choisi de cultiver nos propres herbes aromatiques et fleurs comestibles — des ingrédients souvent associés à un fort impact carbone lorsqu'ils sont importés. Grâce à notre jardin perché sur le toit, nous produisons sur place des saveurs fraîches, responsables et de qualité.

EAU FILTRÉE

nous avons équipé nos espaces de restauration et chaque étage de nos chambres de fontaines d'eau micro-filtrée Brita. Ce choix nous permet de limiter l'usage du plastique, de réduire les déchets et d'éviter le transport inutile de bouteilles.

LA LOCALISATION

- RER A
- RER D
- RER B
- RER C
- METRO 1
- METRO 14
- METRO 5

ACCÈS À PARTIR DE L'HÔTEL:

-  1 14 5
-  24, 29, 57, 61, 63, 72, 77, 87, 91
-  A D C
-  Régionaux & TGV
-  ACCES AEROPORTS
RER A (Orly & CDG)
M14 (Orly)

QUELQUES IDÉES:

Tour Eiffel
30 minutes
 14  C

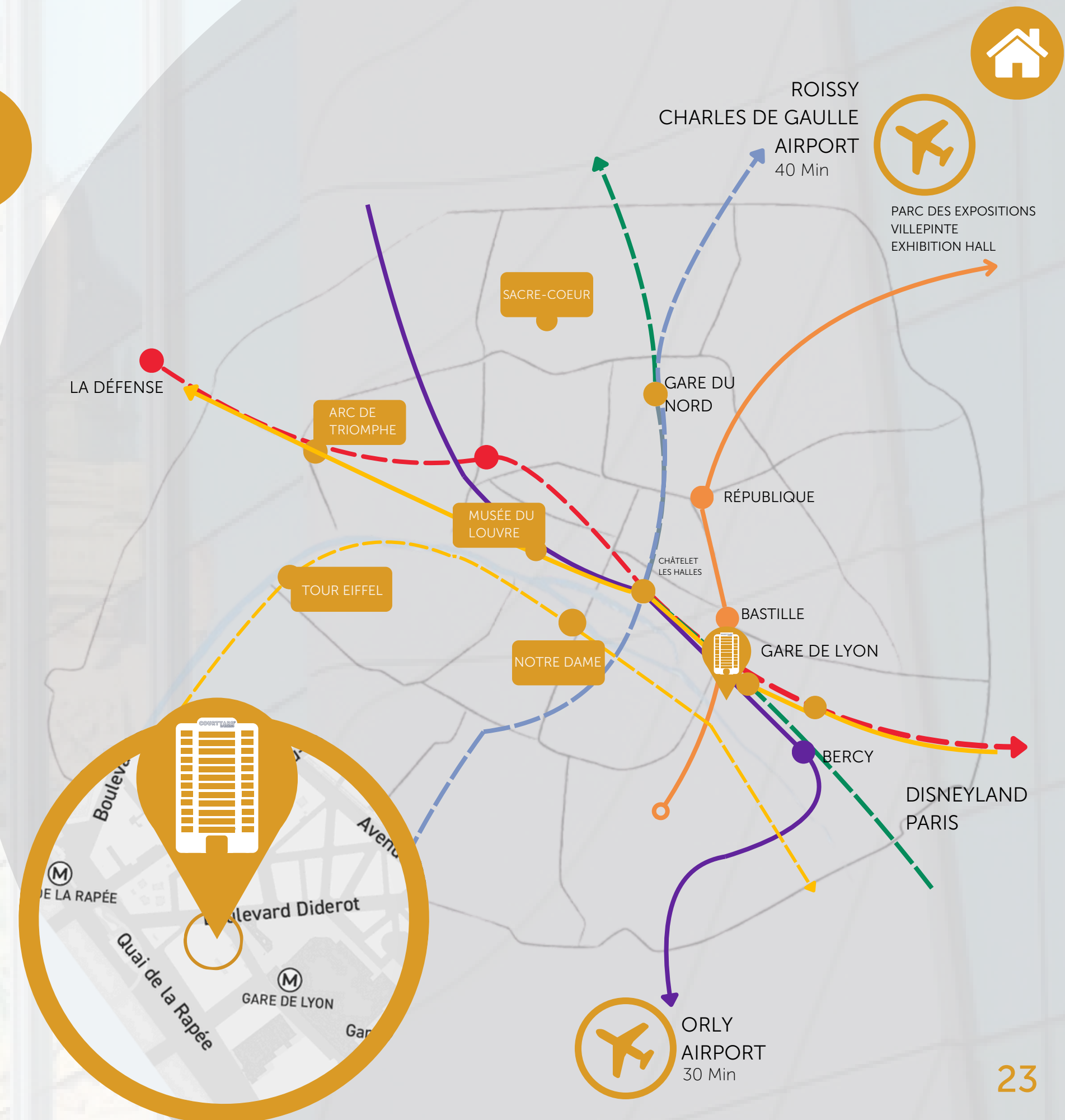
Musée du Louvre
10 Minutes
 14 1

Arc de Triomphe
20 Minutes
 1  A

Sacré-Coeur
30 Minutes
 14 12

Notre Dame de Paris
20 Minutes
 1

DisneyLand Paris
45 Minutes
 A





VOS CONTACTS



JOANA CHAIGNE
DIRECTOR OF SALES

joana.chaigne@courtyard.com
+33 (0)6 13 37 04 90



BASTIEN RATEAU
BUSINESS DEVELOPER

bastien.rateau@courtyard.com
+33 (0)6 13 20 46 69



LORENA CASTELLANOS
SALES EXECUTIVE GROUPS

lorena.castellanos@courtyard.com
+33 (0)1 80 20 63 10
+33 (0)6 21 34 08 37



AGATHE PIC
EVENT MANAGER

agathe.pic@courtyard.com
+33 (0)1 80 20 63 08
+33 (0)6 46 36 03 24



ANALYA-KYARA CAYETTE
EVENT COORDINATOR

analya-kyara.cayette@courtyard.com
Mob : +33 (0) 6 26 48 61 76

