



RECEVOIR AUTREMENT

UN LIEU  
POUR DÉCOUVRIR,  
DES VINS  
POUR RESSENTIR,  
UNE CUISINE  
POUR VIBRER,  
ET DES INSTANTS  
À PARTAGER.



# MANIFESTE

Une envie sincère, une jolie flamme, un tour de magie où se rencontrent la passion et l'émerveillement. Nous avons bâti ce lieu comme on élève un grand vin : avec patience, ferveur et une soif infinie de partage. Le vin est une mémoire vivante, un secret chuchoté par la terre et une promesse entre ceux qui savent écouter.

Nous avons rêvé d'un lieu où chaque verre et chaque bouchée sont des voyages, des invitations à la découverte.

Ici, le vin n'accompagne pas ; il guide, il éclaire, il révèle. Nous avons choisi Lyon, ville des épicuriens, des artisans du goût, des audacieux qui osent élever la gastronomie en art. Où l'on apprend, où l'on goûte, où l'on vibre ensemble. Ici, l'élégance se lit dans la sincérité des gestes, des regards complices, des verres qui s'entrechoquent avec promesse.

Nous sommes WINE YOU WANT, un feu sacré, un serment d'amitié, un hommage vibrant au vin et à ceux qui l'aiment. Approchez, laissez-vous emmener. Ici, chaque verre est une histoire et chaque rencontre... une révélation.

LE  
RES  
TAU  
RANT



WINE YOU WANT



## LE RESTAURANT

*Il y a des salles de réception.  
Et il y a des lieux qui reçoivent.*

Baignée de lumière naturelle, ouverte sur deux terrasses avec vue sur la Saône, la salle principale de Wine You Want n'a pas été pensée pour les événements, elle a été pensée pour les gens.

Jusqu'à 190 personnes autour d'une table, d'une scène ou d'un cocktail. Une cuisine de Chef (2 toques Gault & Millau 2026), 48 vins au verre, et une équipe qui fait de votre événement quelque chose dont on se souvient.

CAPACITÉ 30 à 190 personnes

FORMATS Repas assis · Cocktail · Théâtre · Conférence

MODULARITÉ Terrasse attenante · Structuration par rideau

ÉQUIPEMENT Grand écran · Vidéoprojecteur · Micro · Enceinte

LE  
CA  
VEAU  
WINE YOU WANT

LA 04  
CAVE



## LE CAVEAU

*Certains endroits ont une âme.  
Celui-ci a aussi une cave.*

Nichée sous les pierres de l'ancien Collège Serin, la cave voûtée de Wine You Want abrite une collection de grands flacons et jusqu'à 30 convives. C'est l'espace des dîners qui durent, des conversations qui vont loin, des moments qu'on ne trouve pas ailleurs.

Pour un comité de direction, un dîner client d'exception ou une soirée de dégustation avec un vigneron, Le Caveau crée une intimité que les grandes salles ne savent pas offrir.

CAPACITÉ 10 à 30 personnes

FORMATS Repas assis · Dégustation · Cocktail

ÉQUIPEMENT Écran · Micro · Enceinte

**LE  
SA  
LON**  
WINE YOU WANT



## LE SALON

*La bonne décision se prend rarement dans une salle de réunion ordinaire.*

Attenant au Club Wine You Want, Le Salon est un espace confidentiel et feutré, à l'écart de l'agitation, mais au cœur du lieu. Dix personnes autour d'une table, dans un cadre où l'on pense mieux et où l'on échange plus librement.

Idéal pour un CODIR, un board restreint, une négociation, ou simplement une réunion qui mérite un cadre à sa hauteur.

CAPACITÉ Jusqu'à 10 personnes

FORMAT Réunion · Workshop · Rendez-vous d'affaires

ÉQUIPEMENT Écran · Micro · Enceinte



# LA CUISINE

*Pas un traiteur. Pas un buffet.  
Une vraie cuisine, signée.*

2 toques et 13,5/20 au Gault & Millau 2026. Une reconnaissance qui dit l'essentiel : ici, la cuisine n'est pas un prétexte. Elle est le sujet.

## HUBERT VERGOIN - CHEF EXÉCUTIF

Ancien propriétaire du Substrat (Gault & Millau, Le Fooding), Hubert propose une cuisine de terroir, de saison et de sincérité. Chaque plat raconte un produit, une région, un geste juste. Pas d'esbroufe, juste ce qu'il faut pour que le vin ait quelque chose à dire.

## MÉLANIE GRAND CAPOZZA - CHEFFE PÂTISSIÈRE

Des desserts qui concluent un repas avec la même exigence qu'il a commencé. Mélanie apporte une touche créative et précise à une expérience gustative pensée de bout en bout.

Menus événement sur devis - formules cocktail, repas assis, accords mets & vins disponibles



# LE VIN & L'EXPÉRIENCE OENOLOGIQUE

*On ne sert pas du vin.*

*On fait vivre le vin.*

Plus de 600 références en cave. 48 vins au verre. Une sélection pilotée par Sabrina Carlier, Cheffe Sommelière, dont l'expertise transforme chaque repas en voyage. Pour vos événements, nous proposons deux niveaux d'expérience oenologique :

## ACCORDS METS & VINS

Un vin choisi pour chaque plat, sélectionné par Sabrina Carlier. Pas d'anecdote récitée, un accord pensé pour révéler le plat et le vin l'un à travers l'autre.

## DÉGUSTATION GUIDÉE

Un atelier animé par nos sommeliers, adapté au niveau et aux objectifs de votre groupe. De l'initiation à la dégustation thématique, chaque format est conçu pour être aussi convivial qu'instructif. Entre 30 et 90 minutes, en autonomie ou intégré à un repas.

## SÉLECTION SANS ALCOOL

Pour vos invités qui ne consomment pas d'alcool, une sélection de boissons premium : eaux, jus artisanaux, alternatives sophistiquées, pensée avec le même soin que la carte des vins.





*NOTRE*  
PROPOSITION

VOTRE DEVIS



# ACCESSIBILITÉ

## ADRESSE

2 Place de Serin, 69004 Lyon

## TRANSPORTS EN COMMUN

- Bus 45 - Croix Rousse - Valdo
- Bus 40 - Bellecour St Exupéry - Neuville
- Bus 2 - Croix Rousse - Plateau de Saint Rambert
- C6 - Gare Part Dieu Vivier Merle - Campus Lyon Ouest
  
- Métro Valmy (10 min à pieds)
  
- Stations Vélov Birmingham



# POURQUOI NOUS CHOISIR ?

## UN LIEU, PAS UNE SALLE

1 000 m<sup>2</sup> au cœur de l'ancien Collège Serin, à 5 min du centre de Lyon. Un bâtiment historique rénové en 2025, des espaces modulables jusqu'à 200 personnes intérieur + 100 en terrasse avec vue sur la Saône.

## UNE CUISINE RECONNUE, SUR PLACE

Pas de traiteur à coordonner. Le Chef Hubert Vergoin et son équipe sont là. 2 toques Gault & Millau 2026, une cuisine de terroir et de saison, pensée pour le partage et les accords.

## L'EXPERTISE VIN COMME VALEUR AJOUTÉE

Sabrina Carlier, Cheffe Sommelière, construit avec vous une expérience œnologique sur mesure, des accords discrets à la masterclass immersive. 48 vins au verre, 600 références, des vigneronns qui viennent à vous.

## 200 PRIVATISATIONS DEPUIS SEPTEMBRE 2025

Société Générale, Deloitte, EY, Groupama, Grant Alexander, CNR, ils nous ont fait confiance. Une équipe rodée, des process maîtrisés, zéro improvisation le jour J.



Groupama



BANQUE POPULAIRE



Deloitte



salesforce



## L'ACCÈS, SANS FRICTION

À 5 min du centre ville, 30 min de l'aéroport, 10 min des gares Perrache et Part-Dieu, 92 places de parking à proximité directe, transports en commun desservis.





## CONTACTEZ-NOUS

AGNÈS JOLY - Hospitality Manager  
[agnes@wineyouwant.com](mailto:agnes@wineyouwant.com)

OCÉANE BOLLA - Hospitality Assistante  
[oceane@wineyouwant.com](mailto:oceane@wineyouwant.com)

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE – ACTIVITÉ MICE

## 1. OBJET

Les présentes Conditions Générales de Vente (CGV) régissent la réservation et l'organisation d'événements privés et professionnels (séminaires, réunions, cocktails, dîners, dégustations, privatisations) au sein des espaces de WINE YOU WANT, situé à Lyon.

Toute demande de réservation implique l'acceptation sans réserve des présentes CGV.

## 2. RÉSERVATION & CONFIRMATION

- Toute demande de réservation donne lieu à l'émission d'un devis détaillé, précisant la nature de l'événement, le nombre de participants, les prestations choisies et le tarif appliqué.
- La réservation est considérée comme définitive après :
  - réception du devis signé avec la mention « *Bon pour accord* »,
  - et versement d'un acompte de 50 % du montant total TTC.
- Le solde doit être réglé au plus tard 5 jours ouvrés avant la date de l'événement.
- Sans réception du solde à cette échéance, WINE YOU WANT se réserve le droit d'annuler la prestation, sans restitution de l'acompte.

## 3. MODIFICATIONS & ANNULATIONS

### 3.1. Par le client

- Toute modification (effectif, prestation, horaire) doit être notifiée au plus tard 72h avant l'événement et sera soumise à validation.
- En cas d'annulation :
  - Plus de 30 jours avant : remboursement de l'acompte, déduction faite de 10 % de frais administratifs,
  - Entre 30 et 7 jours : l'acompte reste acquis,
  - Moins de 7 jours : 100 % du montant total TTC est dû.

### 3.2. Par WINE YOU WANT

En cas de force majeure (incendie, grève, panne majeure, interdiction administrative...), WINE YOU WANT proposera une reprogrammation ou un remboursement intégral des sommes versées, sans indemnité complémentaire.

#### 4. TARIFS & PAIEMENT

- Les prix sont exprimés en euros TTC, selon le taux de TVA en vigueur au jour de la signature du devis.
- Toute prestation additionnelle demandée sur place fera l'objet d'une facturation complémentaire payable à réception.
- Moyens de paiement acceptés : virement bancaire, carte bancaire, chèque (sous réserve d'acceptation).

#### 5. RESPONSABILITÉ & ASSURANCE

- Les espaces et équipements sont remis en parfait état.  
Le client est responsable de tout dommage causé par lui-même, ses invités ou prestataires externes.
- Il est fortement recommandé au client de souscrire une assurance responsabilité couvrant son événement.
- WINE YOU WANT décline toute responsabilité en cas de perte ou vol d'effets personnels.

#### 6. ALCOOL & SÉCURITÉ

- Le service d'alcool est encadré dans le respect de la réglementation.  
WINE YOU WANT se réserve le droit d'en interrompre la distribution en cas de comportement inadapté.
- Le client et ses invités s'engagent à respecter les consignes de sécurité et les plans d'évacuation affichés.

#### 7. DROIT APPLICABLE & LITIGES

Les présentes CGV sont soumises au droit français.

En cas de litige, les parties privilégieront un règlement amiable.

À défaut, compétence est attribuée aux tribunaux de Lyon.