



Sommaire

Le Club	01
ASM Events	05
Nos Espaces	07
Offres réunion	28
Formules restauration de l'Offre réunion	33



QUELQUES CHIFFRES



8 MILLIONS

De pages vues par saison sur le Site

1 MILLION

De visiteurs

<u>u</u>niques par saison
sur le site internet

2 MILLIONS

De pages vues par saison sur l'Application

130 000

Contacts qualifiés dans la base de données clients

270 500

Abonnés sur Facebook

256 586

Followers sur Twitter 144 179

Abonnés sur iπstagram 24 608

Contacts sur



ASM EVENTS

Le lieu mythique de vos événements

POUR FAIRE VIVRE LE STADE MARCEL-MICHELIN HORS JOURS DE MATCHS, ASM EVENTS OUVRE LES PORTES DE LA CÉLÈBRE ENCEINTE CLERMONTOISE ET PROPOSE DES SERVICES ÉVÉNEMENTIELS À DESTINATION DES ENTREPRISES, INSTITUTIONS OU ASSOCIATIONS AFIN DE FAIRE VIVRE UNE EXPÉRIENCE RUGBYSTIQUE UNIQUE!



ASM Events s'appuie sur une personnalisation autour du rugby pour faire vivre aux entreprises un moment unique dans le Michelin. Découvrez ASM EXPERIENCE qui propose la visite du musée interactif ou encore la découverte des coulisses du stade (vestiaire, couloir de sortie des joueurs) lors des visites guidées. D'autres prestations autour du rugby et du stade sont également réalisables pour rendre l'événement unique :

- Interventions autour du management sportif
- · Team-buildings
- Jeux de piste

- Rencontre avec des joueurs
- Eclairage du stade
- Utilisation de l'écran géant et/ou de la panneautique LED en bord de pelouse

Cette palette à 360° constitue le jardin quotidien de l'ASM Clermont Auvergne pour vous transmettre ses valeurs et sa vision mais surtout pour donner à votre événement un caractère unique et inoubliable!

DANS LE CADRE DE L'OFFRE "ÉVÉNEMENTIELLE", L'ENTREPRISE PARTENAIRE BÉNÉFICIERA D'UNE REMISE COMMERCIALE DE 10% SUR LE MONTANT DES ESPACES LOCATIFS, POUR CHAQUE ÉVÉNEMENT ORGANISÉ AU STADE MARCEL-MICHELIN, POUR CHAQUE SAISON COUVERTE PAR LE PRÉSENT CONTRAT.











7.

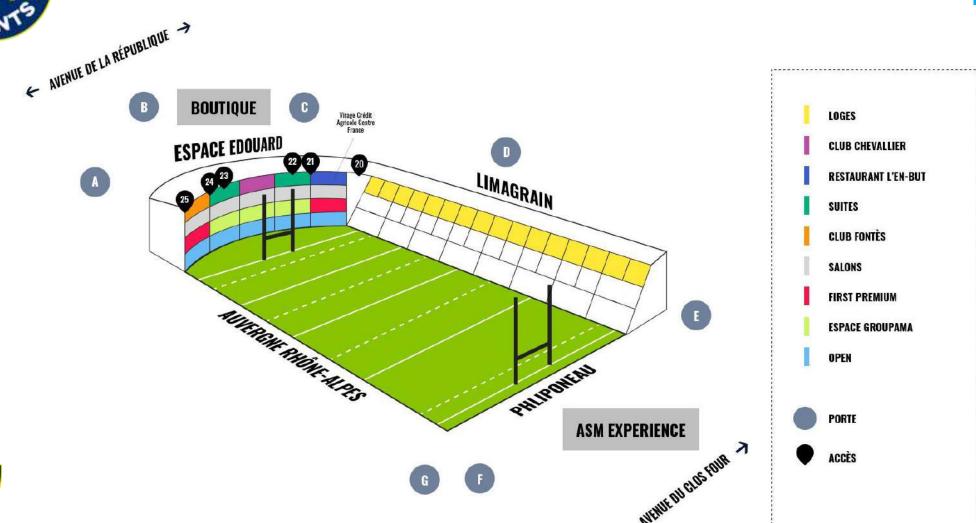
NOS ESPACES





L'EMPLACEMENT DE VOS ESPACES

Le lieu mythique de vos événements







CLUB BERNARD CHEVALLIER - (SALON PRÉSIDENTIEL)

Le lieu mythique de vos événements

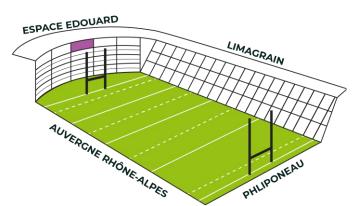
PRESTATION

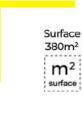
Le Club Bernard-Chevallier offre un mélange de matériaux entre la lave, la pierre et le bois qui rappellent notre belle région. Cet espace est entièrement équipé de canapés, tables basses, mange-debouts, tabourets hauts et un grand bar.

Ce club est idéal pour vos cocktails déjeunatoires / dînatoires et soirées de gala prestigieuses avec une vue incroyable sur le Michelin.



Étage des Légendes - 3ème étage tribune Edouard



























CLUB FONTÈS

Le lieu mythique de vos événements

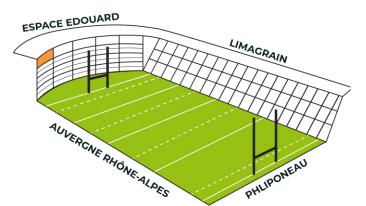
PRESTATION

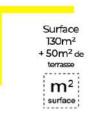
Design et élégant, le Club Fontès est un espace exceptionnel de 130 m² avec une terrasse de 50 m². Le club est suspendu au-dessus de la pelouse des « Jaune et Bleu » et offre une vue imprenable à vos invités.

Lieu idéal pour vos cocktails déjeunatoires / dînatoires et soirées privées prestigieuses, il peut également accueillir vos présentations de produits.



Étage des Légendes - 3ème étage tribune Edouard

















Écran

















ESPACE GROUPAMA

Le lieu mythique de vos événements

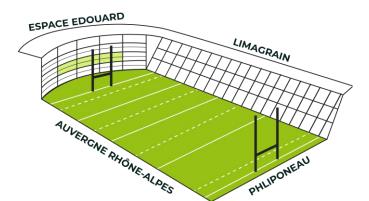
PRESTATION

Plus grand espace du stade Marcel-Michelin avec ses 900 m², l'Espace Groupama fournit un environnement idéal pour les grandes conférences, banquets, réceptions et célébrations. Possédant une cloison amovible, il peut être divisé en deux espaces de 450 m², et ainsi permettre la mise en place d'activités complémentaires à votre événement, tels que des sous-commissions, des cocktails, etc.

Surplombant la pelouse du stade Marcel-Michelin, cet espace haut de gamme répondra à toutes vos exigences afin de faire de votre événement un moment inoubliable.



1er étage Tribune Edouard





































ESPACES FIRST PREMIUM

Le lieu mythique de vos événements

PRESTATION

Situés aux extrémités de l'Espace Groupama, les First Premium, proposent une mise en perspective singulière et originale de l'enceinte sportive.

Ces espaces, plus intimistes, sont d'excellents choix pour organiser vos séminaires de travail et vos cocktails en vous offrant une vue d'exception. Surface
Est: 130m²
Cuest: 150m²
Cocktail: 80 à 100 p.
Cocktail: 80 à 80 p.
Cabaret: 28 à 35 p.

Accès
PMR/PSH
Wifi Écran





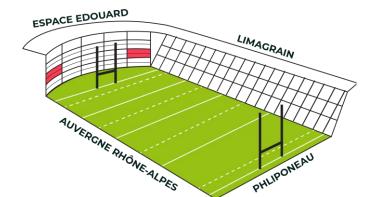








1er étage Tribune Edouard









ESPACE OPEN

Le lieu mythique de vos événements

PRESTATION

Idéal pour organiser des expositions, des salons, des showrooms, ou encore des repas assis, cet espace modulable de 800 m² vous permettra d'allier grand rendez-vous et convivialité!

Sa terrasse offre un accès privilégié en bord de terrain et vous donnera l'occasion de partager un moment festif avec vos invités, en organisant, par exemple, un barbecue.



Repas assis: 150 à 600 p. Cocktail: 800 p. Théâtre:100 à 600 p. Cabaret: 300 p.















Accès

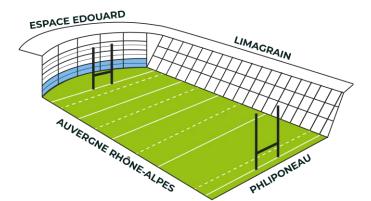








Rez-de-chaussée Tribune Edouard







SALONS

Le lieu mythique de vos événements

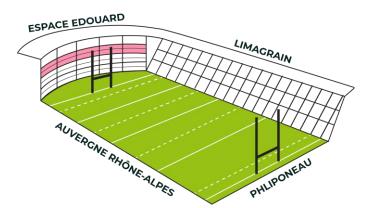
PRESTATION

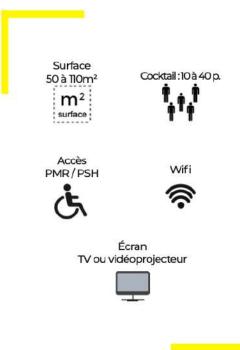
Nos salons privatifs de standing, vous donneront l'opportunité d'optimiser vos réunions de travail ou de profiter de la vue imprenable sur le terrain au cours d'un cocktail déjeunatoire.

Confortables et modulables, ces 26 espaces de différentes dimensions, vous permettront de travailler dans une ambiance chic et chaleureuse. Les salons allant de 15 à 60 m², vous aurez la possibilité de trouver l'espace le plus adapté à vos besoins.



2ème étage tribune Edouard – 26 salons











SALLES DE RÉUNION

Le lieu mythique de vos événements

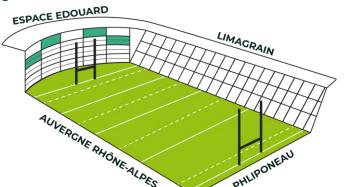
PRESTATION

Le confort de nos salles de réunion entièrement équipées vous permettra de convier vos collaborateurs et de travailler dans le calme du stade Marcel-Michelin. La configuration de ces espaces les rend idéaux pour vos réunions commerciales, d'équipe ou vos formations.

Combinées avec un salon, vous aurez la possibilité de proposer à vos invités une prestation complète avec restauration et d'avoir ainsi un service sur-mesure.



Étage des Légendes – 3ème étage tribune Edouard et 2ème étage tribune Edouard











NOS EXTÉRIEURS

Le lieu mythique de vos événements

PRESTATION

La diversité des lieux qui composent l'enceinte et ses abords apporte un cadre idéal à l'organisation de vos plus grands événements. Avec son enceinte de 40 000 m² et son parvis de 2 000 m², vous donnerez à votre évènement ou à vos produits une dimension exceptionnelle dans un cadre hors du commun.

Leur accessibilité vous permettra d'attirer le plus grand nombre de personnes et d'avoir une visibilité indiscutable. Associés à ce haut-lieu sportif, votre marque et votre événement seront mis en valeur comme :

- Roadshow
- Animations culinaires, sportives ou artistiques ...
- Présentation produits

Enceinte : 40 000 m² Parvis : 2 000 m² Allée des supporters : 500 m²



Accès PMR/PSH



Sonorisation



Bar















100% SUR-MESURE

Le lieu mythique de vos événements

RESTAURATION

Montrognon traiteur collabore depuis plus de 15 ans avec l'ASM CA. Il saura répondre présent pour tous vos évènements professionnels et privés : cocktail déjeunatoire ou dînatoire, brunch, barbecue, soirée de gala, arbre de Noël, séminaire, congrès... et bien d'autres encore ! En accord avec la charte qualité des Traiteurs de France, leur équipe culinaire travaille avec des produits frais et locaux, en respectant les saisonnalités.

Légend'R et **son chef Stéphane RANIERI** vous accompagneront dans l'organisation de tous vos événements d'entreprise, institutionnels, familiaux ou associatifs de 10 à 200 personnes exclusivement en format cocktail déjeunatoire ou dînatoire au 3ème étage du Stade Marcel-Michelin : L'étage des Légendes...

Formé au lycée hôtelier de Chamalières il y a plus de 20 ans, et après avoir fait ses gammes dans des restaurants étoilés, **Stéphane RANIERI, chef Toque d'Auvergne**, membre de l'Académie Nationale de Cuisine et Ambassadeur des Volailles Fermières d'Auvergne est aux commandes du restaurant L'en-but depuis son ouverture en 2011.





SERVICE AUDIOVISUEL

Quels que soient vos besoins, notre prestataire référencé La Coulisse travaillera à vos côtés pour s'assurer que toutes vos exigences techniques soient remplies. De notoriété nationale, ce partenaire possède une solide expérience dans le domaine de l'événementiel, de la technique audiovisuelle, de la captation, de la diffusion des images et des sons.





LE MUSÉE INTERACTIF ASM EXPERIENCE

Découvrez le club, son fonctionnement et son histoire, mêlez-vous aux joueurs, rencontrez les supporters... et testez-vous au rugby!

VISITE DE STADE

Entrez dans les coulisses du stade Marcel-Michelin et marchez sur les traces des plus grands joueurs grâce à nos visites de stade.

PRÉSENCE DE JOUEURS

Profitez de la présence de deux joueurs de l'équipe professionnelle lors de votre événement.

INTERVENTION DE NOTRE STAFF SPORTIF

Partagez un moment d'échange privilégié lors de l'intervention de nos managers sportifs dans vos réunions sur différentes problématiques d'entreprise.

TEAM-BUILDING

Renforcez l'esprit et la cohésion de vos équipes lors de team-building encadrés par notre staff sportif ou nos prestataires privilégiés.

L'ENQUÊTE « JAUNE & BLEU », MISSION « COUP D'ENVOI »

Participez à un mysterious game sur-mesure «Jaune & Bleu». Plongez votre équipe dans l'ambiance du Michelin!





2.

OFFRES REUNION





OFFRE RÉUNION Saison 2023/2024

VOTRE JOURNÉE

1 journée de 8h30 à 18h

½ journée 8h30 à 12h30 Ou 14h à 18h

(hors week-end, jours fériés et dépassement d'horaires)

VOTRE RÉUNION

ASM Events vous accueille dans ses espaces :

Réunions:

Salons:

✓ De 15m2 à 60m2

✓ Écran & vidéoprojecteur ✓ Restauration debout

✓ Paperboard

√ Tables & chaises

√ Vue panoramique sur le

✓ Accès wifi

terrain d'honneur

√ Climatisation

√ Eau sur tables

✓ Blocs notes et stylos



VOTRE RESTAURATION

Elle comprend:

✓ 1 pause le matin

√ 1 cocktail déjeunatoire

✓ 1 pause l'après-midi

Debout: entrée, plat, dessert*,

Formule à choisir parmi les propositions du

traiteur Le Montrognon.

TARIFS



	De 10 à 20 personnes		De 21 à 40) personnes
_	½ journée	1 journée	½ journée	1 journée
Sans restauration	33€	44€	22€	33€
Avec restauration	66€	77€	55€	66€

*Tarifs Hors Taxes par personne –Toute modification du package est susceptible de faire évoluer son prix.





OFFRE RÉUNION

Privilège

Saison 2023/2024

VOTRE JOURNÉE

1 journée de 8h30 à 18h

½ journée 8h30 à 12h30 Ou 14h à 18h

(hors week-end, jours fériés et dépassement d'horaires)

VOTRE RÉUNION



VOTRE RESTAURATION

ASM Events vous accueille dans ses espaces :

Réunions:

Salons:

- ✓ Écran & vidéoprojecteur ✓ Restauration debout
- ✓ Paperboard

√ Tables & chaises

- ✓ Accès wifi
- √ Climatisation
- √ Eau sur tables
- ✓ Blocs notes et stylos

- ✓ De 15m2 à 60m2
- √ Vue panoramique sur le terrain d'honneur

Elle comprend:

- ✓ 1 pause le matin
- √ 1 cocktail déjeunatoire ou un déjeuner assis
- ✓ 1 pause l'après-midi

Debout: entrée, plat, dessert*,

Formule à choisir parmi les propositions du

traiteur Le Montrognon.

TARIFS



	De 10 à 20 personnes		De 21 à 40 personnes	
	½ journée	1 journée	½ journée	1 journée
Sans restauration	28€	39€	19€	28€
Avec restauration	61€	72€	52€	61€

*Tarifs Hors Taxes par personne –Toute modification du package est susceptible de faire évoluer son prix.





3.

FORMULES RESTAURATION
OFFRE REUNION

FORMULES RESTAURATION







OFFRE TRAITEUR Montrognon

Offre demi-journée

1 pause* (matin OU après-midi)

- Matin : Café, thé, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses
 2 mini-viennoiseries / personne
- Après-midi : Café, thé, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses,
 Finger chocolat noisette
 Madeleine au citron

1 cocktail déjeunatoire

- Choix selon les propositions page suivante
- Eaux minérales plates et gazeuses, café

Salle de réunion

- 1 bouteille d'eau minérale Volvic (50cl)
- Verre sur table

Offre journée

1 pause* (matin ET après-midi)

- Matin: Café, thé, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses
 2 mini-viennoiseries / personne
- Après-midi : Café, thé, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses,
 Finger chocolat noisette
 Madeleine au citron

1 cocktail déjeunatoire

- Choix selon les propositions page suivante
- · Eaux minérales plates et gazeuses, café

Salle de réunion

- 1 bouteille d'eau minérale Volvic (50cl)
- Verre sur table

FORMULES RESTAURATION







OFFRE TRAITEUR

Montrognon

Cocktail déjeunatoire debout

Les pièces salées froides – 5 pièces à choisir

Carpaccio de pied de porc (cuit), ravigote moutarde de Charroux

Tartelette ricotta, menthe, tomate déglacée au Xérès

Verrine tomate colorée, burrata, feuille de câpre

Brochettes de charcuteries, maison Limoujoux

Truite en gravlax, sablé à l'ail des ours

Soupe à l'oignon en une bouchée

Potée de tête basquaise

Suédois façon César

Le petit plat chaud – 1 plat à choisir

Pressé de volaille aux cèpes, écrasée de pommes de terre

à la noisette

Transparence de lieu noir à la basquaise, petits légumes de saison, tome fraiche

Le fromage

Fromages d'Auvergne en ardoise

Les pièces sucrées – 3 pièces à choisir

Framboisier

Entremet chocolat noisette

Mini baba vanille, cœur caramel

Financier cacao ananas

Panna cotta coulis fraise

Tartelette myrtille, compotée et crémeux myrtilles







OFFRE TRAITEUR

Montrognon

Carte des vins - GAMME 1 (en supplément)

Vins d'Auvergne – rouge et blanc

- St Verny Terre & Lave 5,00€ HT / personne
- St Pourçain la Réserve 4,70€ HT / personne

Côtes du Rhône - rouge et blanc - 4,40€ HT / personne

- Domaine Allegret

Côtes du Lubéron - rouge et blanc - 4,10€ HT / personne

- Marrenon - Grandes Toques

Bordeaux - rouge et blanc - 4,50€ HT / personne

- Côte de Blayes Les Aublines (rouge)
- Tarriquet Classique (blanc)

Vins de Bourgogne et Loire – rouge et blanc 4,90€ HT / personne

- Coteaux Bourguignons Compagnie Burgondie
- Sauvignon La petite Perrière

Carte des vins – GAMME 2 (en supplément)

Bordeaux - rouge et blanc - 9,30€ HT / personne

- Pessac Léognan Coucheroy Maison Lurton (rouge)
- Passac Léognan La réserve Pic Caillou (blanc)

Vins de Bourgogne et Loire – rouge et blanc 9,00€ HT / personne

- Pinot noir Château Dracy (rouge)
- La Chablisienne –Petit Chablis pas si petit (blanc)

Vins d'Auvergne – rouge et blanc

- St Verny Syrah 45,3 et Chardonnay St Roch 6,50€ HT / personne
- St Pourçain Cuvée Apogée 7,90€ HT / personne

<u>Côtes du Rhône – rouge et blanc</u> – 8,60€ HT / personne

- Crozes Hermitage Les Launes Delas
- Grand Ardèche Maison Louis Latour

<u>Côtes du Lubéron – rouge et blanc</u> – 6,00€ HT / personne

- Marrenon - Grand Marrenon

Boissons apéritives & soft (en supplément)

Kir pétillant – 3,85€ HT / personne

Coupe de champagne - 7,15€ HT / personne

Suppléments softs – 2,75€ HT / personne

(Fontaine d'agrumes – Coca Cola,

jus de pomme BIO local)

Bouteille de champagne – 12,10€ HT / personne

(1 bouteille pour 5 personnes)

Possibilité d'adaptation des vins en fonction du menu retenu. Carte non exhaustive

