

SERVICE ÉVÈNEMENTIEL VOS INTERLOCUTEURS

Le service événementiel du SCBVG vous accompagne dans toutes les phases d'organisation de votre événement. Nos chefs de projets pourront ainsi vous proposer un panel de prestations réceptives et techniques complet :



Conception et coordination générale de l'événement



Restauration traiteur

Régie technique



Seénographie



Location de mobiller



Accueil / sécurité



Animation



Marina FAURE

Bastien VEBER





07 57 47 08 25 evenements-arena@scbvg.com

L'ARENA SEM PRÉSENTATION GÉNÉRALE

L'Arena Saint Etienne Métropole, nouvelle enceinte sportive de 4200 places et respectueuse de l'environnement (labélisée HQE) vous accueille depuis septembre 2022 à Saint-Chamond. Choisir ce lieu inédit pour vos événements c'est l'associer aux valeurs sportives d'engagement et de solidarité d'un club de haut niveau.

Moderne, design, fonctionnelle, l'Arena Saint-Étienne Métropole est un élégant complexe sportif aux lignes ovales et épurées. Cinq grands axes ont guidé cette réalisation des architectes de l'agence Chabanne :

- l'intégration urbaine et paysagère dans son environnement
- une signature design et innovante
- une forte démarche environnementale
- un complexe fonctionnel permettant une polyvalence des activités
- une exploitation et une maintenance à coût réduit

Cette enceinte est équipée de 2 terrains de basketball, de 2 espaces de réceptions VIP, de nombreux vestiaires, d'une salle de conférence de presse, d'un espace boutique, de salles de réunion et de nombreux espaces extérieurs.







PRÉCONISATIONS TRANSPORTS TRANSPORTS EN COMMUN, CO-VOITURAGE, VÉLO ET BUS

INFOS PRATIQUES POUR SE RENDRE À L'ARENA



1 rue Andrée Jeantet 42400 SAINT-CHAMOND

Nous vous encourageons à favoriser les transports en commun et le co-voiturage. La mise en place de bus est possible car le site dispose d'un parking pour les autocars. Le site dispose également d'un local à vélo fermé.



Depuis Lyon, sortie 16 (A47) "La Varizelle"

Depuis Saint-Etienne, sortie 17 (N88) "Saint-Chamond - La Varizelle"



Le site dispose d'un parking de co-voiturage de 40 places en libre accès et d'un parking fermé de plus de 300 places.



Réseau STAS, ligne M5, arrêt ZAC Varizelle



Mise à disposition d'un local à vélo



Gare Saint-Chamond (2 km)



NOS ESPACES

Salon Présidentiel R+2







Le Salon Présidentiel est un espace de 180 m2, moderne qui vous plonge dans une ambiance lounge et décontractée. Il dispose d'une terrasse rooftop meublée. Espace segmenté en 3 zones par des cloisons fixes en bois.



Format conférence 45 pers.



Format cocktail

160 pers. sans terrasse 300 pers. avec terrasse













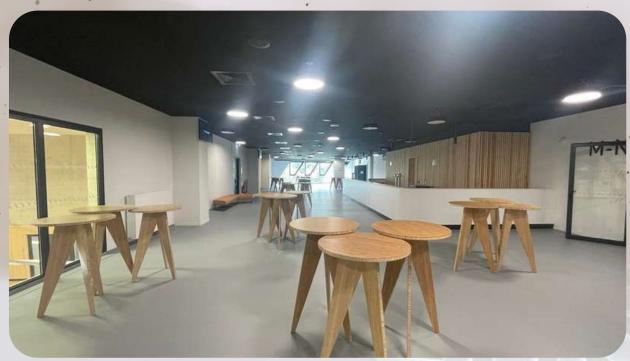






NOS ESPACES - Salon Groupama R+1 LES DIFFÉRENTS ESPACES ACCESSIBLES









Le Salon Groupama est un espace moderne de 471 m2, modulable en 2 espaces distincts grâce à des cloisons phoniques, un espace de 157 m2 et un deuxième de 314 m2.

Format conférence



250 pers. max en salon 600 pers. max en tribune



Format cocktail 450 pers. max













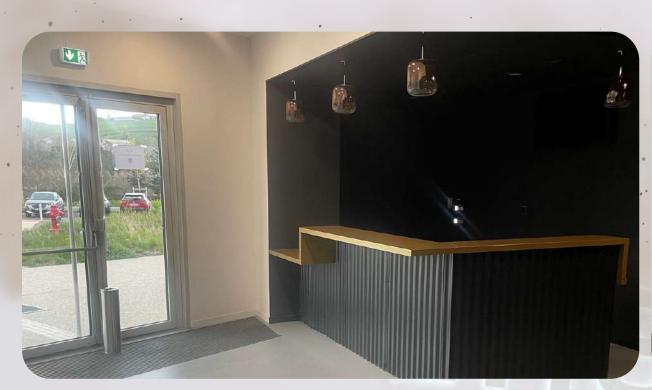






NOS ESPACES - Salle de réunion LES DIFFÉRENTS ESPACES ACCESSIBLES









Salle adaptée pour vos réunions d'équipes en journée ou en demi-journée.

Formatréunion





















NOS ESPACES - Salle de conférence de presse LES DIFFÉRENTS ESPACES ACCESSIBLES



SALLE DE PRESSE







Salle atypique adaptée pour vos réunions d'équipes en journée ou en demi-journée.

Formatréunion



30 pers. max



18 pers. max

















ANIMER VOTRE ÉVÉNEMENT ET RENDEZ CE MOMENT INOUBLIABLE!



Découvrez les coulisses de cette nouvelle enceinte sportive.



Animations ludiques, ambiance musicale, borne à selfie...



Tournoi de basketball, séance de sport, cours de yoga ...

gamma english commenda

Spécial Arena SEM De 20 à 200 pers.



Conférences

Sur la santé, le management ou encore le dépassement de soi, animé par des experts.





ACCUEIL ET GESTION DES CONVIVES ACCUEIL, VESTIAIRE ET ORIENTATION

Chef Hôtes(ses)/ Hôtes(ses) d'accueil

Pour accueillir au mieux l'ensemble de vos collaborateurs, nous mettons à disposition chef hôte(sse) et hôte(sse)s d'accueil en charge de l'accueil, l'émargement, la remise éventuelle de goodies et l'orientation des clients, animation de bornes à selfies, service possible ...

Disponibles et à l'écoute tout au long de votre événement, elles se tiennent à disposition de vos convives pour les orienter et les accompagner.









SÉCURITÉ - DOM SECURITE SERVICE DE SÉCURITÉ DEPLOYÉ



Nous proposons de déployer un **service de sécurité incendie**, d'assistance aux personnes et de contrôle des accès adapté à la typologie du lieu, aux nombres de participants attendus et au déroulé de l'événement : Agence de sécurité, Agent SSIAP 1 et Agent SSIAP 2 (Service de sécurité Incendie et d'Aide à la Personne).

Minimum un agent SSIAP 1 sur votre manifestation.







RESTAURATION ET TRAITEUR – LA DILIGENCE ACCUEIL CAFÉ, BUFFET DÉJEUNATOIRE, PAUSE GOURMANDE...

Fabien Rancano, traiteur de **LA DILIGENCE** propose une cuisine raffinée et haut de gamme élaborée à partir de produits frais. Leur cheffe vous offrira une **cuisine savoureuse**, travaillée et évolutive présentée avec un **style moderne** et inimitable.











RESTAURATION ET TRAITEUR - RICHARD TRAITEUR ACCUEIL CAFÉ, BUFFET DÉJEUNATOIRE, PAUSE GOURMANDE...

RICHARD TRAITEUR, acteur sur le territoire depuis 2015 a à cœur d'intervenir avec des nombreux prestataires dans la Loire. Ce traiteur attache de l'importance à ses produits et surtout à ceux du terroir et de la région, il tient à favoriser les circuits courts.

Dans un laboratoire neuf, tous leurs cocktails et plats sont conçus en interne avec du matériel professionnel et à la pointe de la technologie. Une équipe complète et compétente est à votre écoute pour répondre à vos besoins.













RESTAURATION ET TRAITEUR - L'EMPORTE CHEF ACCUEIL CAFÉ, BUFFET DÉJEUNATOIRE, PAUSE GOURMANDE...

L'EMPORTE CHEF, Une cuisine savoureuse et authentique. Ce traiteur accorde une grande importance à la qualité des produits bruts qu'il choisit, en effet, engagé dans une démarche durable, il utilise uniquement des prduits frais, locaux, et de plus en plus responsable.











