



NOS OFFRES B2B

Organisez votre

prochain

évènement

chez iFLY

LE RÊVE DU VOL À PORTÉE DE TOUS !





iFLY Lyon

Le lieu unique pour vos événements

IDÉAL POUR RENFORCER LA COHÉSION DE VOS ÉQUIPES !

iFLY, le **lieu innovant** pour allier plaisir et affaires. Vous allez découvrir une **activité hors-du-commun** où le dépassement de soi, le fun et la cohésion de groupe sont de mise.

Vous souhaitez vous démarquer auprès de vos collaborateurs et clients ? Organiser une expérience originale dans un lieu atypique ?

iFLY Lyon vous propose une solution clé-en-main.

Toutes les raisons sont bonnes !
Team-Building, séminaire, lancement d'un nouveau produit, arbre de Noël, Assemblée, ...

L'expérience iFLY

Le rêve du vol

VOLER, UNE EXPÉRIENCE SENSATIONNELLE

Accompagné d'un moniteur diplômé, découvrez de nouvelles sensations et vivez **le rêve ultime de l'Homme, celui de voler !**

iFLY recrée les conditions identiques à celles d'un saut d'avion, en toute sécurité : la garantie de repartir avec un immense sourire et des souvenirs inoubliables !

UNE ACTIVITÉ ACCESSIBLE À TOUS

Venez partager **un moment unique** avec vos clients ou collaborateurs. Sans expérience préalable ou condition physique particulière, la chute libre indoor est accessible à tous, dès l'âge de 5 ans !



4000M

C'est la sensation de chute libre ressentie comme celle d'un saut d'avion



300KM/H

Vitesse du vent générée par le flux d'air



2 SAUTS

2 minutes de chute libre, l'équivalent de 3 sauts d'avion

LE JOUR J, PLUS D'1H30 D'EXPÉRIENCE



Le Fly up [nom masculin]

Décollage vertical jusqu'à 7m de hauteur.
A ne pas reproduire à la maison ;)

Votre projet, **2 possibilités**

1

Offrez des vols à vos collaborateurs



Billetterie

Choisissez l'option qui vous convient :

1. Le code partenaire
2. Le compte partenaire
3. La billetterie CSE

2

Composez votre sortie sur-mesure



Événement

1. Choisissez votre formule de vol
2. Composez votre journée selon les options proposées (espaces privatisés, douceurs et/ou restauration)



Billetterie

Choisissez l'option qui correspond à vos besoins

1. LE CODE PARTENAIRE

Partagez un code promotionnel à vos collaborateurs pour bénéficier d'une réduction sur les produits souhaités. Vos **collaborateurs sont autonomes** et achètent leur(s) bon(s) sur notre site web avec le **code promo**.

2. LE COMPTE PARTENAIRE

Nous convenons ensemble d'un **tarif préférentiel** sur les produits souhaités. Grâce à un accès personnel sur notre plateforme de vente, le délégué CSE gère la billetterie et **achète les bons cadeaux depuis son espace personnel**.

3. LA BILLETTERIE SELON VOLUME

Vous achetez une **quantité définie** de bons cadeaux à l'avance avec un **tarif dégressif en fonction du volume** (à partir de 10 bons achetés et sur devis à partir de 100 bons achetés). Vous distribuez les bons cadeaux à vos collaborateurs ou clients.

Un bon iFLY, c'est ...

- Un baptême découverte, soit **2 vols** de chute libre indoor, l'équivalent de 3 sauts d'avion
- Une validité de 9 mois
- Non nominatif
- Accessible dès 5 ans
- Et surtout, **UN SOUVENIR IMPÉRISSABLE** :)

PRIX PUBLIC TTC

à l'unité **69**€90

TARIFS CE TTC À L'UNITÉ

de 10 à 19 billets **57**€90

de 20 à 49 billets **55**€90

de 50 à 99 billets **52**€90

à partir de 100 **SUR DEVIS**



Événement

Choisissez la formule de vol qui vous convient



PRIVATISATION

13 personnes maximum

-  Baptême de vol ^{2 vols}
-  Fly Up
-  Vidéos souvenirs
-  Photos souvenirs
-  Certificat de vol

Tarif dégressif

865€HT*

session de 30 minutes



CLASSE AFFAIRE

à partir de 10 personnes

-  Baptême de vol ^{2 vols}
-  Fly Up
-  Vidéos souvenirs
-  Certificat de vol

Valable semaine et Week-end
(tarif Week-end 71,90 €HT)

63,90€HT
par personne



CLASSE ÉCO

à partir de 10 personnes

-  Baptême de vol ^{2 vols}
-  Certificat de vol

Accessible selon nos disponibilités

46,90 €HT
par personne

Nos options



DES ESPACES PRIVATISÉS

Choisissez la salle qui convient : 50 ou 100m²



NOS DOUCEURS

Optez pour des boissons chaudes, viennoiseries... pour régaler vos équipes.



CÔTÉ RESTAURATION

Optez pour des formules Buffet proposées par nos partenaires.

* Prix pour une session de 30 minutes de vol à partager (13 personnes maximum). Tarif dégressif. Tarif semaine : 865 €HT, tarif Week-end : 927€HT. Tous nos tarifs sont hors-taxes et sont soumis à un taux de TVA de 20%.



NOS OPTIONS

Des espaces privatifs modulables

pour réunir vos équipes



1 000 M²

d'espace (rez-de-chaussée, salles, terrasse, mezzanines) pour construire votre journée ou soirée sur-mesure



600 PERSONNES

la capacité maximum de notre complexe



DES ESPACES
MODULABLES

équipés de TV, HDMI, paperboard



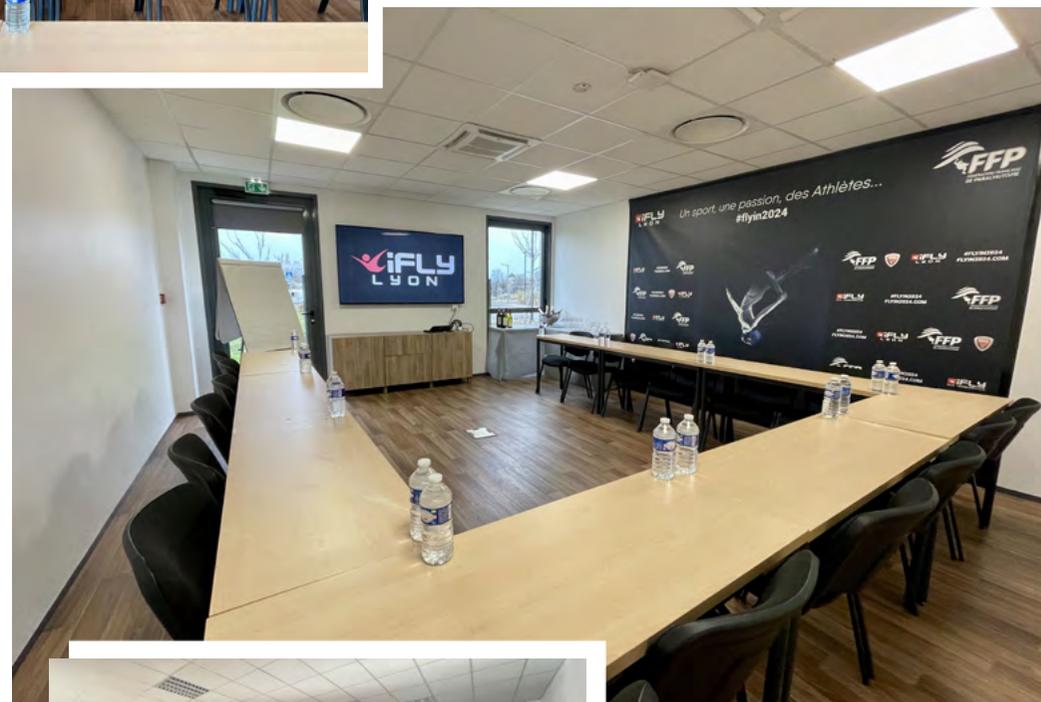
UN ESPACE
PRIVATIF

avec vue directe sur le tunnel de vol



"Quel moment de folie ! Une expérience incroyable que j'ai pu partager avec l'ensemble de mon équipe, ça restera un excellent souvenir !"

_ OLIVIER, AIRBUS



Capacité de nos espaces

Salles	M ²					Tarifs à la journée
Salon	50	24	17	24	40	300€HT
Cercle	100	48	36	70	110	590€HT
Mezzanine	100	jusqu'à 100 personnes debouts				250€HT



Notre espace séminaire

Avec 2 salles de réunion (40 et 110 personnes), un bar et un service de restauration Groupe, nous vous proposons des formules clefs en main (journée d'étude).

Matériel audio et visuel (écran HD), Accès WIFI, Paperboards inclus.



NOS OPTIONS

Nos douceurs

pour régaler vos équipes

FORMULE LE CAFÉ

Café

1.80€ HT
par personne

FORMULE PAUSE GÔTER

Mini gâteau
Café / thé / chocolat chaud
Jus de fruit

8€ HT
par personne

FORMULE FRAICHEUR

Boisson soft (eau plate,
gazeuse, jus d'orange
et pomme, Coca)

5€ HT
par personne

FORMULE LE PETIT DEJ'

Mini viennoiserie
Café / thé / chocolat chaud
Jus de fruit

6€ HT
par personne



NOS OPTIONS



Restauration

des formules proposées par nos partenaires

BUFFET COCKTAIL

Minimum 10 personnes

Salades

La savoureuse Riz aux herbes, tomate, maïs, concombre, haricot rouge, olives au saveur de moutarde à l'ancienne

La végétarienne Courgette grillé, tomate coloré,ousse de soja, poivron mariné, jus de citron vert & basilic

L'évidence Quinoa, légumes de saison, émincé de volaille, coriandre fraîche

Palette de charcuterie Caillette de la Drôme, Mini pâté croûte à la noisette, Mortadelle, Coppa, Rosette, accompagné de pain de campagne

Gourmandise des Pâturages Allumettes de Comté au paprika, Tomme de Savoie Cantal aux herbes fraîches, Brie de Meaux au sésame, accompagné de pain de campagne

Douceurs

Délice chocolat noisette, Cannelés,

Assortiment de macarons, Mini baba à la chantilly Saveur pomme granny Smith, Mini Opéra

Mini tartelette framboise & pistache Plaisir citron meringué

Boissons soft incluses

Vins rouge & blanc +5 € HT par personne

à partir de

25€ HT

par personne



BUFFET ESCALE

16 pièces par personne

Pièces salées 12 pièces / pers.

Macaron de foie gras & cœur de figue. Craquant de gambas mariné & crémeux au basilic.

Le burger de maïs aux courgettes & champignons grillés à l'ailoli. Wraps au tandoori, grillé de volaille aux saveurs asiatiques.

Pain au pavot, copeaux de mignon de veau & pesto de betterave. Mini Club de volaille au curry vert, cœur de laitue.

Pince de bœuf maturé, crémeux de chèvre aux éclats d'olive noire. Tataki de thon au sésame noir. Brochette Yakitori (poulet caramélisé au soja).

Fondant de volaille à la crème de cèpes Accompagné d'un duo de riz sauvage.

Gourmandise des pâturages 2 pièces / pers.

Tomme de Savoie, Morbier, accompagné de pain de campagne

Douceurs 4 pièces / pers.

Délice chocolat noisette, Cannelés, Assortiment de macarons, Mini baba à la chantilly saveur pomme granny Smith, Mini Opéra, Mini tartelette framboise & pistache, Plaisir citron meringué

Boissons 1 bouteille pour 5

Eaux minérales plates et gazeuses, Coca-Cola, Jus d'Orange Côte de Provence « Hauts plateaux » 2018 Côte du Rhône « Victor Berard » 2019 Chardonnay Blanc « Jean Balmont » 2018

Servis par un maître d'hôtel

à partir de

36€ HT

par personne



BUFFET PLANCHA

20 pièces par personne

Pièces salées 15 pièces / pers.

Les Tentations

Macaron de foie gras & cœur de figue. Craquant de gambas mariné & crémeux au basilic.

Le burger de maïs aux courgettes & champignons grillés à l'ailoli. Wraps au tandoori, grillé de volaille aux saveurs asiatiques.

Les Variations

Pain au pavot, copeaux de mignon de veau & pesto de betterave. Pince de bœuf maturé, crémeux de chèvre aux éclats d'olive noire.

Mini Club de volaille au curry vert, cœur de laitue.

Pince de bœuf maturé, crémeux de chèvre aux éclats d'olive noire.

lot de la Mer

Tataki de thon au sésame noir. Plancha Terre & Mer.

Découpe de boeuf façon Texan. Picatta de Volaille aux épices douces ****. Crevettes décortiquées au curry Madras. Espadon aux saveurs Méditerranéenne.

Gourmandise des pâturages 2 pièces / pers.

Tomme de Savoie, Morbier, accompagné de pain de campagne

Douceurs 5 pièces / pers.

Délice chocolat noisette, Cannelés, Assortiment de macarons, Mini baba à la chantilly saveur pomme granny Smith, Mini Opéra, Mini tartelette framboise & pistache, Plaisir citron meringué

Boissons 1 bouteille pour 5

Eaux minérales plates et gazeuses, Coca-Cola, Jus d'Orange Côte de Provence « Hauts plateaux » 2018 Côte du Rhône « Victor Berard » 2019 Chardonnay Blanc « Jean Balmont » 2018

Servis par un maître d'hôtel

à partir de

44€ HT

par personne





iFLY LYON

48, ancienne route de Grenoble,
69 800 Saint-Priest

CONTACT

☎ 07 85 94 90 66

Infos & réservations sur



**SUIVEZ-NOUS
@IFLYLYON**