



SIAM



L'ESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE

AVANT

APRÈS



SIAM



L'ESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE

PLATEFORME DE MARQUE

PROBLÉMATIQUE

L'identité de l'établissement de Jimmy repose sur la fleur nationale de la Thaïlande utilisée dans le logo, qui lui confère une image traditionnelle chic. Dorée.

Les signatures manuscrites apportent également une touche d'authenticité.

Le siam : Le Siam (thai : สยาม Sayam) est l'ancien nom de la Thaïlande.

Garden : Jardin, était utilisé pour évoquer la nature.

Aujourd'hui Jimmy veut créer la plus belle pépite Thaïlandaise possible pour la revendre dans 3 ans aux prix le plus fort.

SYNTHÈSE DE L'AUDIT

Le Siam Garden devient Le Siam, l'Esprit de l'élégance Thaïlandaise. Aujourd'hui, Jimmy veut créer du bonheur dans l'assiette : et faire du Siam un véritable lieu de Saveurs. Le Siam offre une Evasion Thaïlandaise dans une ambiance élégante.

MISSIONS

Le Garden : Restaurant et Terrasse

La Cuisine : Chef Pamela Souphavong

La Cave : Sélection de Chef

Le Salon : Espace Détente

VISION ET MISSIONS

L'ESPRIT DU SIAM

1. Harmonie et Équilibre : L'élégance thaïlandaise valorise l'harmonie et l'équilibre, que ce soit dans la mode, la cuisine, ou l'art. Cela se reflète dans la manière dont les couleurs, les motifs et les saveurs sont équilibrés de manière subtile et raffinée.
2. Simplicité et Raffinement : Bien que riche en détails, l'élégance thaïlandaise tend vers une simplicité raffinée. Les designs ne sont pas surchargés, mais plutôt conçus avec une attention méticuleuse aux détails fins, reflétant une beauté subtile et une sophistication discrète.
3. Evocation de la nature : Beaucoup d'éléments de l'élégance thaïlandaise sont inspirés par la nature, que ce soit à travers l'utilisation de matériaux naturels, de motifs floraux ou de la représentation de la faune et de la flore dans l'art et la décoration.
4. Grâce et Fluidité : Dans les arts, comme la danse traditionnelle thaïlandaise, l'élégance se manifeste par la grâce, la fluidité des mouvements et une certaine retenue dans l'expression.
5. Hospitalité et Accueil : L'élégance thaïlandaise se reflète également dans l'hospitalité chaleureuse et respectueuse, considérée comme une forme d'art en soi. L'accueil des invités avec grâce et attention fait une partie intégrante de cette élégance.

SOMMAIRE

I- AVANT-APRÈS

II- PROBLÉMATIQUE

III- VALEURS DE LA MARQUE

IV- VIE DE LA MARQUE

1- PRINT

2- DIGITALE

V- CULTURE DE MARQUE

1- CUISINE

2- CAVE

3- SALON

4- CHEF

5- ÉVASION THAÏ

VI- CHARTE GRAPHIQUE

VII- PROCESSUS CRÉATIF

**VALEURS
DE LA MARQUE**



**ÉVASION
THAÏLANDAISE**



**TRADITION
ÉLÉGANCE**



**FRAÎCHEUR DES
PRODUITS**

CHARTRE GRAPHIQUE

LOGOTYPE PRINCIPALE

SIAM



L'ESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE

SIAM



L'ESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE

LOGOTYPE



สยาม

SIAM

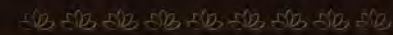


L'ESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE



สยาม

SIAM



L'ESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE



สยาม

SIAM



L'ESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE



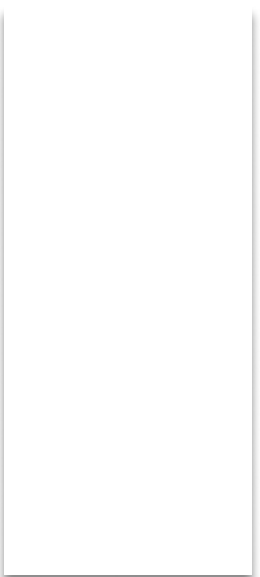
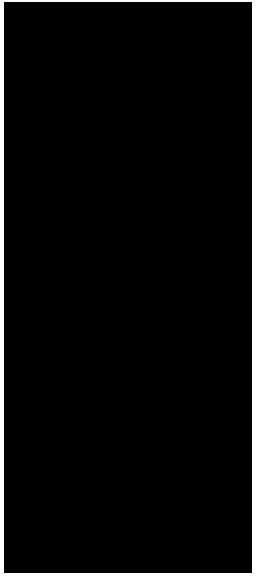
สยาม

SIAM



L'ESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE

COLORIMÉTRIE



AA

AVIANO SERIF

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
0123456789@&!?.;

PISTES GRAPHIQUES



สยาม

LE SIAM

LESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE



สยาม

LE SIAM

LESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE



สยาม

LE SIAM

LESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE



สยาม

LE SIAM

LESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE



สยาม

LE SIAM

LESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE



สยาม

LE SIAM

LESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE



สยาม

LE SIAM

LESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE



สยาม

LE SIAM

LESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE



สยาม

LE SIAM

LESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE



สยาม

LE SIAM

LESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE



สยาม

LE SIAM

LESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE



สยาม

LE SIAM

LESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE

LA VIE
DE LA MARQUE

PRINT



สยาม

LE SIAM

L'ESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE



สยาม
LE SIAM

L'ESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE

MENU DÉCOUVERTE
35€

ENTRÉE AU CHOIX

BROCHETTES DE POULET FERMIER « SATAY »
3 PIÈCES - SAUCE LAIT DE COCO AUX CACAHUËTES

SOUPE ÉPICÉE AUX CREVETTES « TOM YAM »
CITRONNELLE, GALANGA, CHAMPIGNONS, CORIANDRE

SALADE DE PAPAYE VERTE PIQUANTE « SOM TAM »
PIMENT, AIL, CACAHUËTE - VINAIGRETTE AU TAMARIN

PLAT AU CHOIX

NOUILLES DE RIZ SAUTÉES AUX GAMBAS « PAD THAI »
AU WOK - ŒUF ET CACAHUËTES - SAUCE TAMARIN AUX OIGNONS

FILET DE CANARD LAQUÉ « KENG PHET »
CURRY ROUGE AU LAIT DE COCO, LÉGUMES ET BASILIC THAI

HACHÉ DE PORC PAR NOS SOINS SAUTÉ AU BASILIC THAI « PAD
KAPOW »
AU WOK - ŒUF - PÂTE DE PIMENT DOUX

DESSERT

AU CHOIX SUR L'ENSEMBLE DE LA CARTE

SUBTILITÉ

Des chefs renommés ont fait de cette adresse leur repère tant ils apprécient la qualité de services et le travail de la Cheffe, Pamela Souphavong.

Elle parvient à faire de la traditionnelle cuisine asiatique une œuvre bistronomique pour laquelle elle crée tout sur place, y compris ses propres curry, marinades, sauces....

Alors, prenez place dans le décor contemporain et feutré de la salle et succombez au raffinement des Larmes du Tigre au bœuf Wagyu ou de Kobé et à son Pad Thai aux gambas !

Gault & Millau
L'expert gastronomique

"Plat signature"
59€

Bœuf Wagyu français grillé sur plaque chauffante « Larmes Du Tigre »
env. 200g - poêlée de shiitake - sauce spéciale au piment doux
Option Bœuf Wagyu préfecture Kobe ou Kagoshima : nous consulter



MENU DÉCOUVERTE

35 €

ENTRÉE AU CHOIX

10€

Brochettes de poulet fermier « Satay »
3 pièces - sauce lait de coco aux cacahuètes

Soupe épicée aux crevettes « Tom Yam »
citronnelle, galanga, champignons, coriandre

10 10 10 10 10 10 10 10 10

PLAT AU CHOIX

19€

Nouilles de riz sautées aux gambas « Pad Thai »
au wok - œuf et cacahuètes - sauce tamarin aux oignons

Filet de canard laqué « Keng Phet »
curry rouge au lait de coco, légumes

Haché de porc par nos soins sauté au basilic thaï « Pad Kapow »
au wok - œuf - pâte de piment doux

10 10 10 10 10 10 10 10 10

DESSERT AU CHOIX

10€

Créations du pâtissier
selon inspiration du moment



LE SIAM

L'ESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE





CUISINE THAI ÉLÉGANTE

Des chefs renommés ont fait de cette adresse leur repère tant ils apprécient la qualité de services et le travail de la Cheffe, Pamela Souphavong.

Elle parvient à faire de la traditionnelle cuisine asiatique une œuvre bistronomique pour laquelle elle crée tout sur place, y compris ses propres currys, marinades, sauces...

Gault & Millau
Le guide gastronomique



SIAM

L'ESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE

ZA des Tourrais, 987 rue Pierre Auguste Roiret
69290 Craponne

www.le-siam.com

04 78 81 69 36

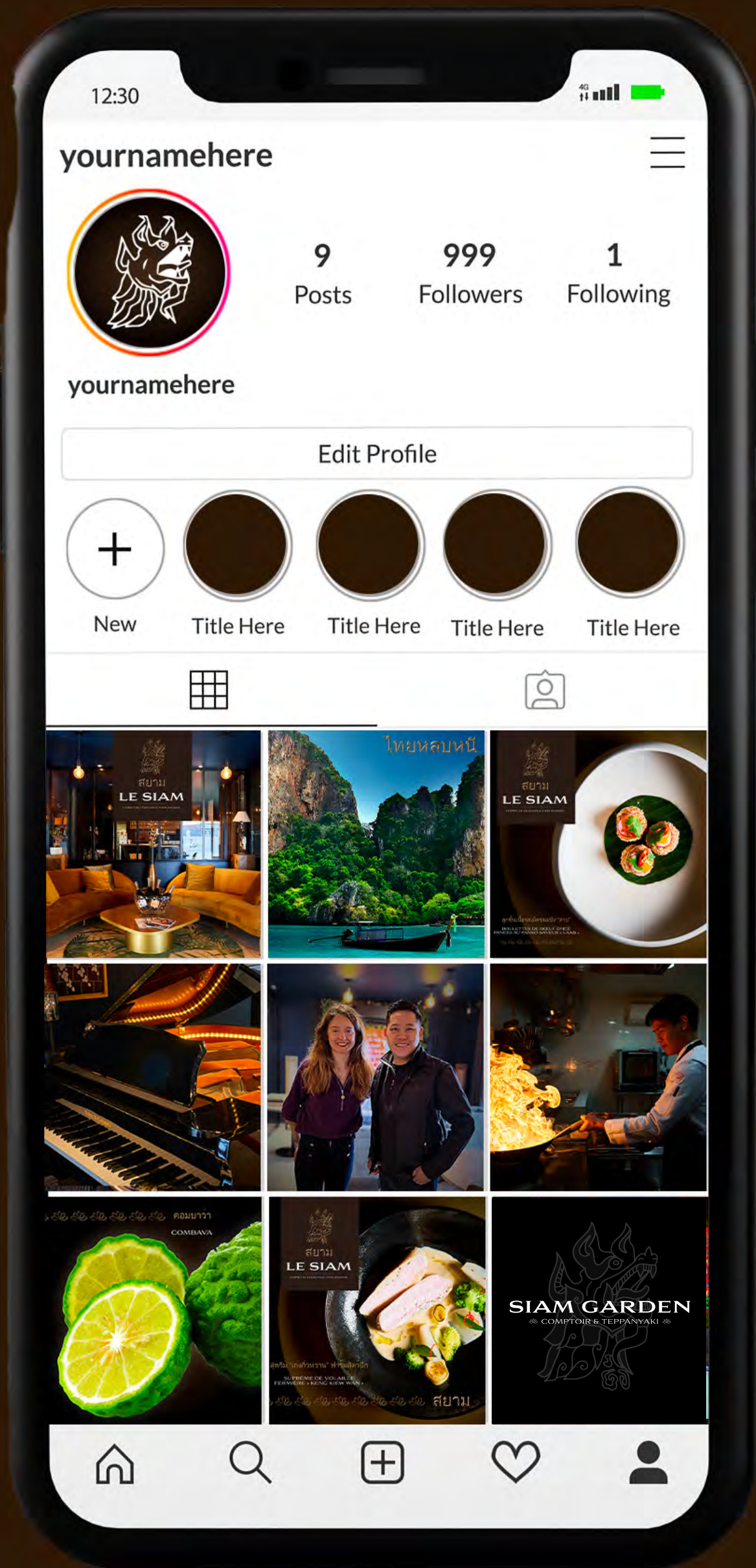


SIAM GARDEN

SIAM GARDEN

SIAM GARDEN

DIGITAL





สยาม
LE SIAM
L'ESPRIT DE L'ÉLEGANCE THAÏLAISE



ไทยหลบหนี



สยาม
LE SIAM
L'ESPRIT DE L'ÉLEGANCE THAÏLAISE

ลูกชิ้นเนื้อรสเผ็ดขมบั้ง "ลาบ"
BOULETTES DE BŒUF ÉPICÉ
PANÉES AU PANKO SAUCEUR « LAAB »
฿๒๒, ฿๒๒, ฿๒๒, ฿๒๒, ฿๒๒, ฿๒๒



คอมบาว่า
COMBAVA




สยาม
LE SIAM
L'ESPRIT DE L'ÉLEGANCE THAÏLAISE

สุพริม "เก่งกิวหวาน" ฟาร์มสัตว์ปีก
SUPRÊME DE VOLAILLE
FERMIÈRE « KENG KIEW WAN »

สยาม





LA CUISINE AUTHENTIQUE
THAÏ 100 % MAISON

VOIR LA CARTE →



SIAM [GARDEN](#) [CUISINE](#) [CAVE](#) [BAR](#) [LUNCH](#) [MENU](#) [CONTACT](#) [RESERVE](#)



LE GARDEN

RESTAURANT & TERRASSE

LE GARDEN CHIC DU SIAM

Nous espérons à leur découverte à notre terrasse l'élégance de l'ambiance thaïlandaise, une cuisine que nous offrons et dont la qualité n'est jamais compromise.

C'est au cœur de notre établissement, à votre service (partons à vers le dîner ou déjeuner).

Reservez votre

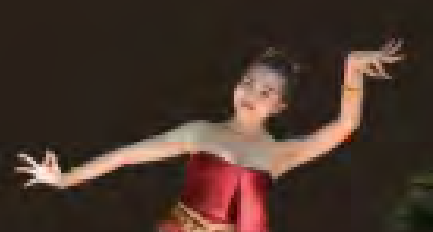


จิตวิญญาณแห่งความสง่างามแบบไทย

L'ÉLÉGANCE ET LA NATURE

La Thaïlande, avec ses paysages luxuriants qui se reflètent à l'échelle urbaine, est une source d'inspiration inépuisable. Cette élégance naturelle nous inspire à créer l'élégance. Un esprit qui se reflète dans notre page #112. Et c'est ainsi, à travers cette élégance que nous vous offrons. Nous souhaitons partager avec vous le plaisir et l'harmonie que constitue la Thaïlande, un lieu où la nature et la culture se fondent en une symphonie parfaite.

Reservez votre



SIAM

TELEPHONE
04 78 81 67 36

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI
12H - 14H30 & 17H - 22H

INSTAGRAM FACEBOOK
CONTACT@SIAMGARDEN.FR

90 RUE PIERRE JEANETTE 69007 LYON
CONTACT@SIAMGARDEN.FR

LE GARDEN LA CUISINE LA CAVE LE BARON C'EST BIEN CONTACT



LA CUISINE

ÉVASION THAÏLANDAISE

UNIQUE À LYON

LA CUISINE AUTHENTIQUE THAÏ PAR DES THAÏLANDAIS 100% MAISON

VERIF LA CAVE



PAMELA SOUPHAVONG
CHEFFE THAÏLANDAISE

Pamela, née en Thaïlande, est arrivée à Lyon en 2010. Elle a travaillé pendant plusieurs années dans des restaurants de renom, où elle a pu développer ses compétences culinaires. Elle a travaillé sous la direction de chefs renommés, ce qui lui a permis d'acquies une expérience précieuse. Elle a travaillé dans des restaurants de renom, où elle a pu développer ses compétences culinaires. Elle a travaillé sous la direction de chefs renommés, ce qui lui a permis d'acquies une expérience précieuse.

BLUE ELEPHANT
Cooking School & Restaurant
Thaïlande

Gault & Millau
L'expert gastronomique

Les chefs renommés ont fait de cette cuisine leur maison et ils appellent la qualité de service et la qualité de la cuisine. Pamela Souphavong, la chef de la cuisine, a travaillé pendant plusieurs années dans des restaurants de renom, où elle a pu développer ses compétences culinaires. Elle a travaillé sous la direction de chefs renommés, ce qui lui a permis d'acquies une expérience précieuse.

จิตวิญญาณแห่งความสง่างามแบบไทย

GOÛTER DE VÉRITABLE CURRY THAÏ MAISON

Découvrez l'authenticité et la richesse des saveurs dans notre curry thaïlandais maison. Une expérience d'exception à l'adresse de la cuisine thaïlandaise. Nous souhaitons partager avec vous le plaisir et l'harmonie que constitue la Thaïlande, un lieu où la nature et la culture se fondent en une symphonie parfaite.

Reservez votre



จิตวิญญาณแห่งความสง่างามแบบไทย

LES SAVEURS SUBTILE THAÏLANDAISE



LE GARDEN LA CUISINE LA CAVE LE BARON C'EST BIEN CONTACT



LA CAVE

SÉLECTION DU CHEF

SÉLECTION DU CHEF

"LA VIE EST TROP COURTE POUR BOIRE DU MAUVAIS VIN"

Il n'y a que si pendant de nombreuses années en tant que vins et accompagnés. Au cœur de cette cave, il y a l'appétit et le bonheur. Il y a le plaisir et le bonheur. Il y a le plaisir et le bonheur.

Fort de ses expériences, il a fondé un groupe de dégustation des amateurs de vins, où il partage son savoir et son expérience. Il a fondé un groupe de dégustation des amateurs de vins, où il partage son savoir et son expérience.

SIAM
FAIVELEY
LOUIS COU



SIAM

90 RUE PIERRE JEANETTE 69007 LYON
CONTACT@SIAMGARDEN.FR

TELEPHONE:
04 78 81 67 36

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI
12H - 14H30 & 17H - 22H

INSTAGRAM FACEBOOK
CONTACT@SIAMGARDEN.FR

CULTURE DE LA MARQUE

PLATS



สยาม

LE SIAM

le le le le le le le le

L'ESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE

NOUILLES DE RIZ SAUTÉES
AUX GAMBAS « PAD THAI »





สยาม

LE SIAM

สํว สํว สํว สํว สํว สํว สํว

L'ESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE



BOULETTES DE BŒUF ÉPICÉ
PANÉES AU PANKO SAVEUR « LAAB »







สยาม

LE SIAM

ສາມ ສາມ ສາມ ສາມ ສາມ ສາມ ສາມ ສາມ ສາມ ສາມ

L'ESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE



SUPRÊME DE VOLAILLE
FERMIÈRE « KENG KIEW WAN »



CAVE



LE SOIR

LE SOIR





LE SOIR



LE SOIR





CHAMPAGNE
BILLECART-SALMON



SALON



LE PLUS
DES ARTS
CARTI CULINARE
EST L'ART D'ÊTRE
LA NOURRITURE POUR
CRÉER LE
BONHEUR



Bohler & Campbell
EST. 1898

STRICTEM
DROIT DE TO



สยาม

LE SIAM

L'ESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE





DE TOUS
LES ARTS
L'ART CULINAIRE
EST L'ART D'ÊTRE
LA NOURRITURE
CRÉER
BO

CHEF













LA VIE
EST
TROP
COURTE
POUR
BOIRE
DU
MAUVAIS
VIN

LE DU
LES ART
ART CULINAIRE
EST LA

ROSE
ROSE

















SIRH+
BOCUSE D'OR
2021 FINAL
Thanathip Piyakampern
Commis
Thailand

ROUGIÉ







EVASION THAÏ











สยาม

LE SIAM

๙๖ ๙๖ ๙๖ ๙๖ ๙๖ ๙๖ ๙๖ ๙๖

L'ESPRIT DE L'ÉLÉGANCE THAÏLANDAISE





COMBAVA

