Présentation

Pop and pay 2 - réservation du repas de Noël 2026



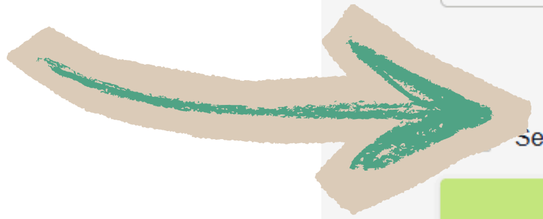
Allez sur le site

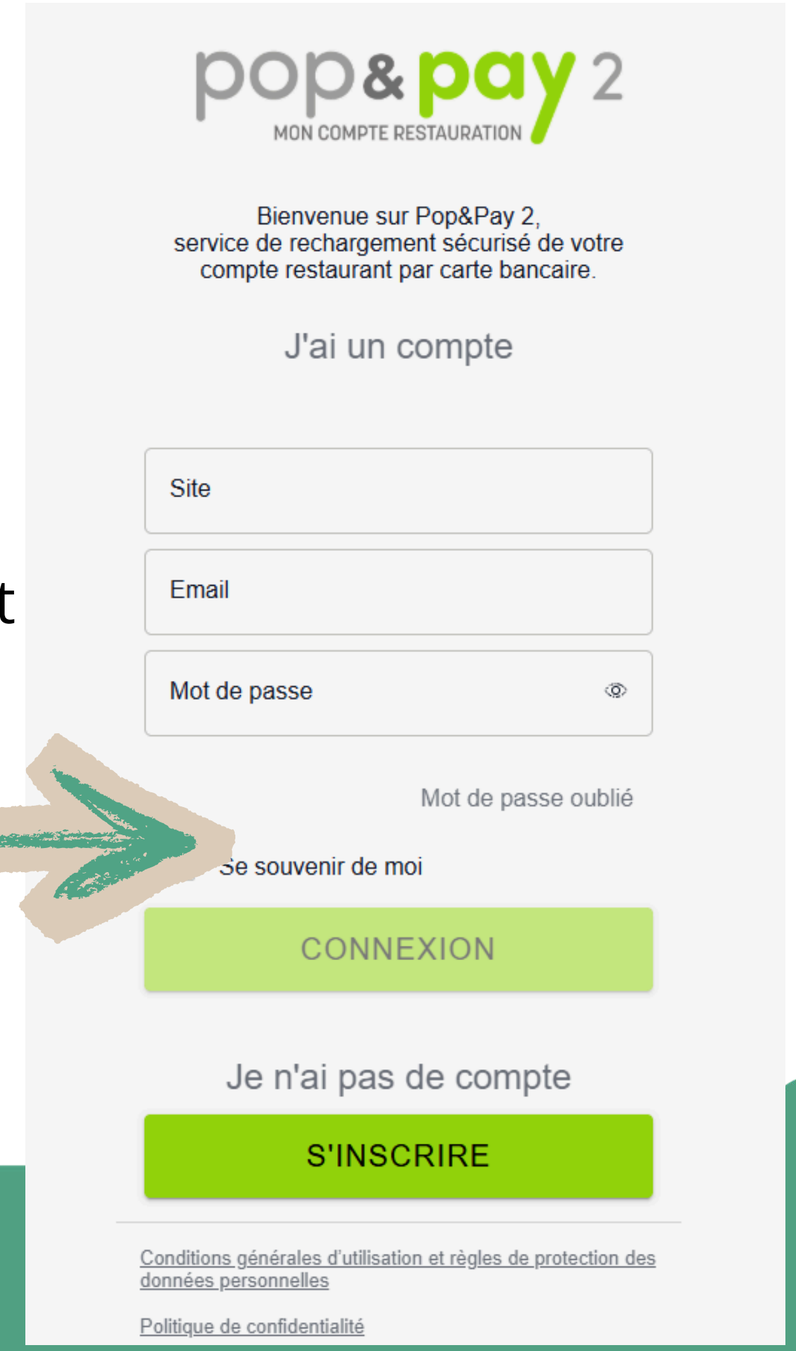
www.pop&pay 2.com,

qui est un outil de click & collect qui va permettre de faire les réservations du repas de Noël



Lors de votre première connexion, cliquez sur mot de passe oublié





Vous arrivez sur la page d’inscription

Code site = RIL69

Email : celui que vous avez indiqué dans votre demande de badge

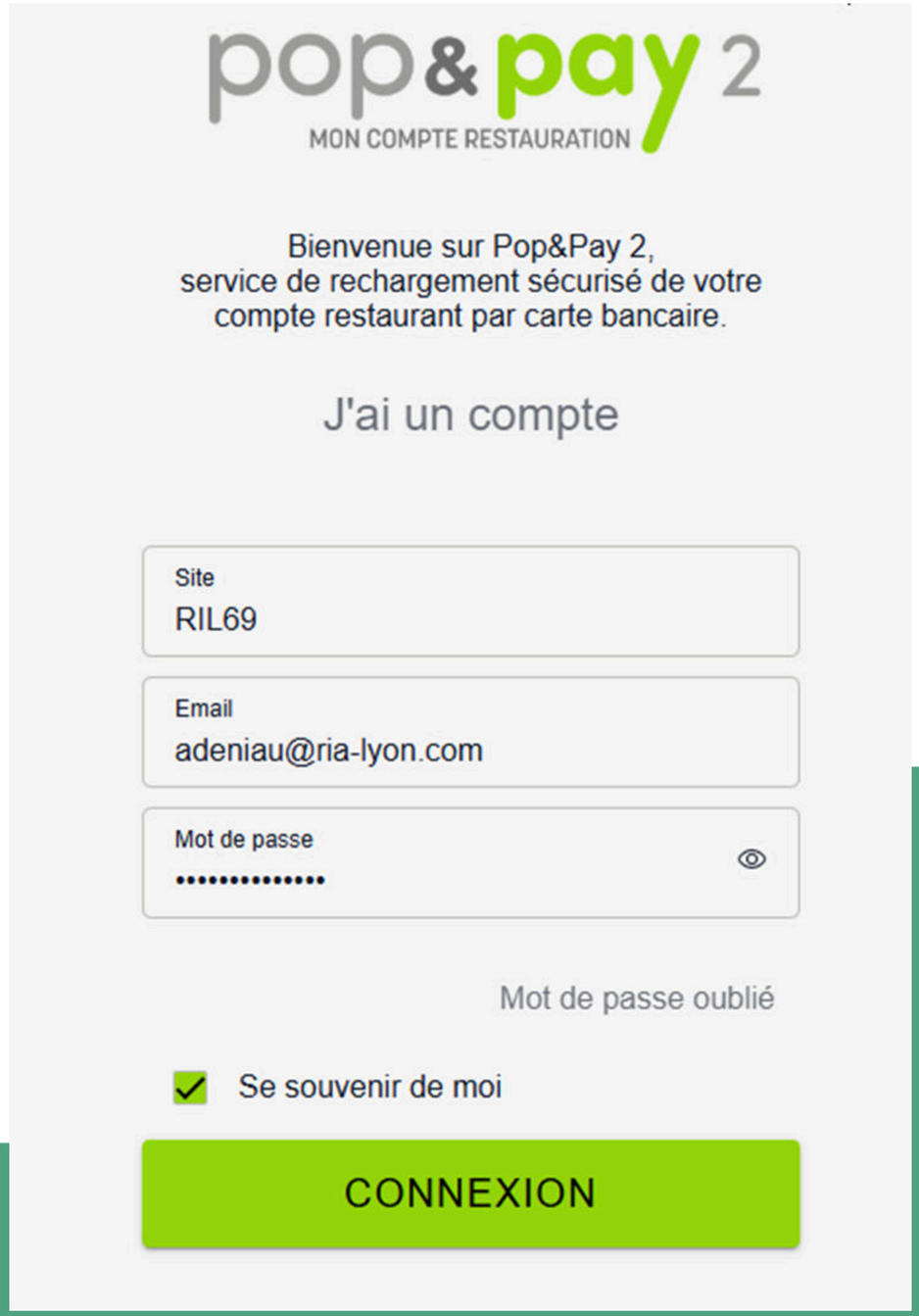
Si vous ne savez plus quel est ce mail, merci de nous contacter à l’adresse accueil.ril@ria-lyon.com



Vous allez recevoir un mail avec un lien de réinitialisation de votre mot de passe, cliquez dessus et laissez-vous guider



Pour les connexions suivantes, vous pourrez saisir directement votre adresse mail et votre mot de passe

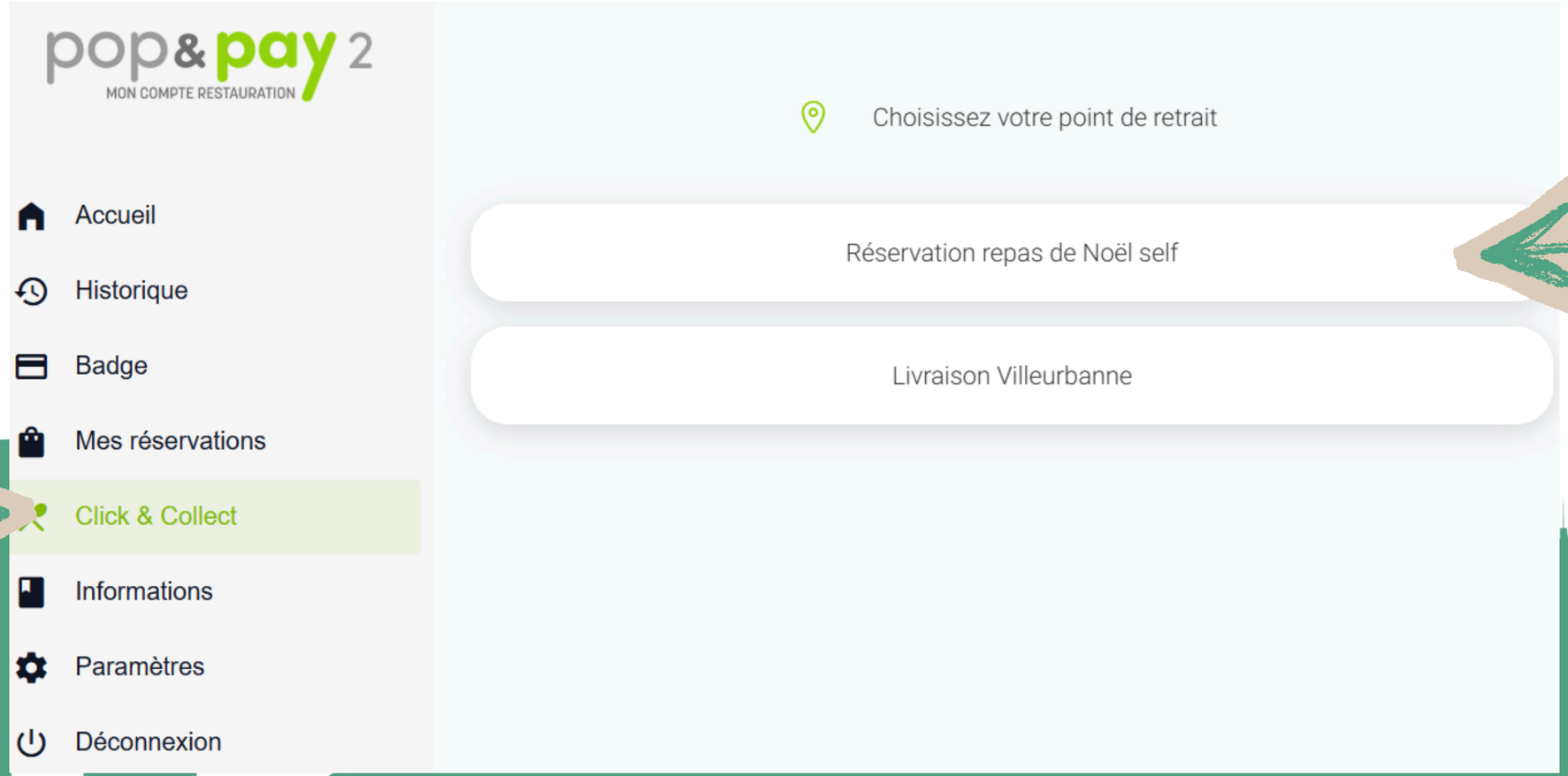


Voici la page d'accueil



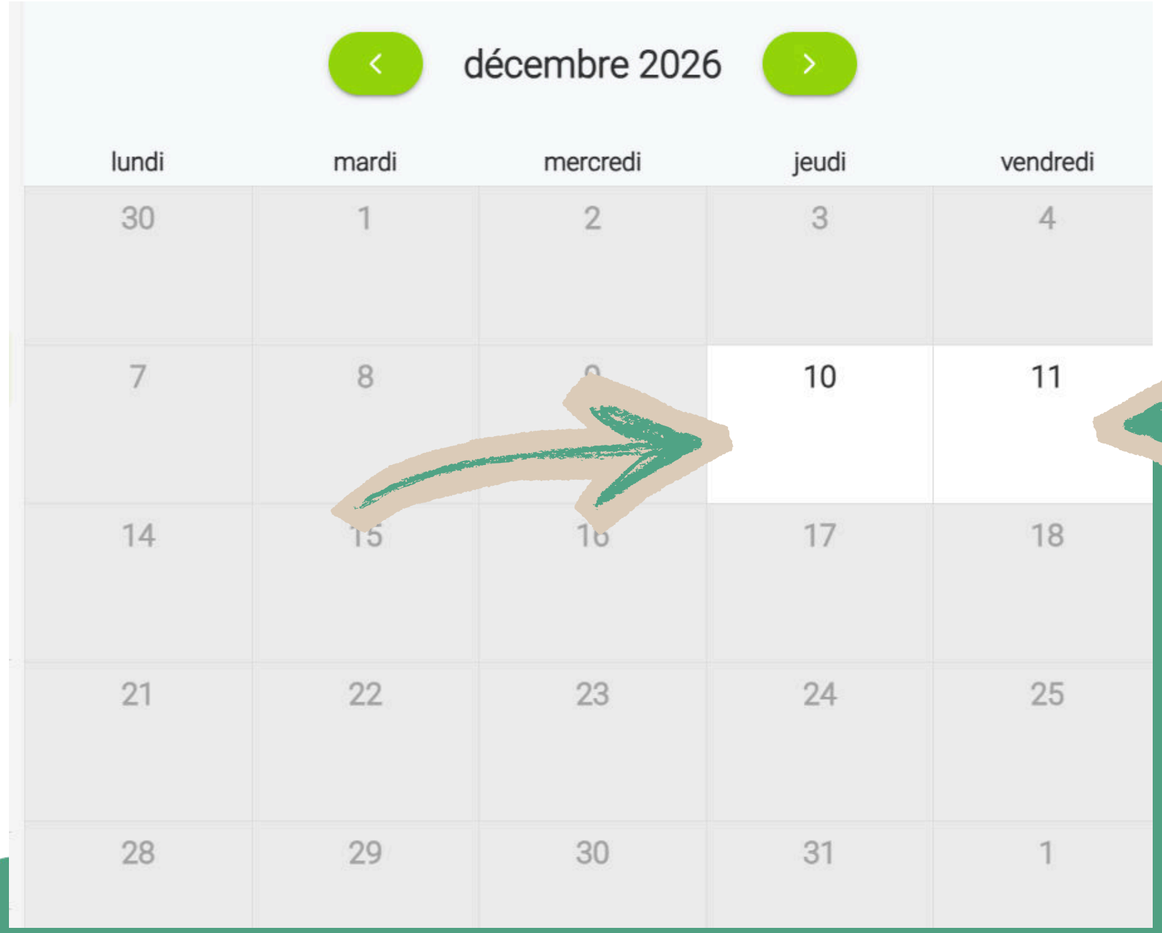
Cliquez sur « Click & collect »

Puis sur “Réservation repas de Noël self”

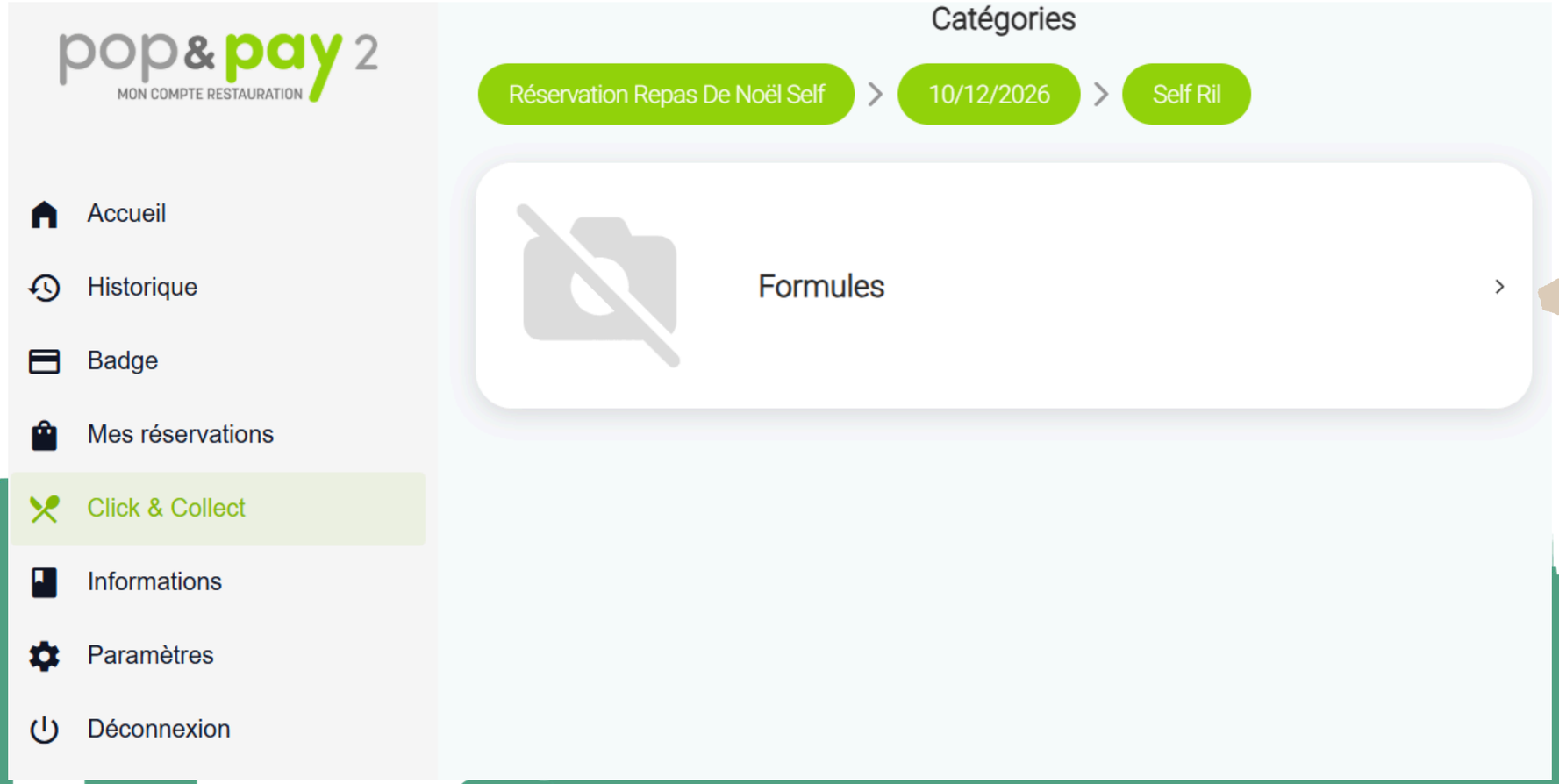


Repas de Noël self

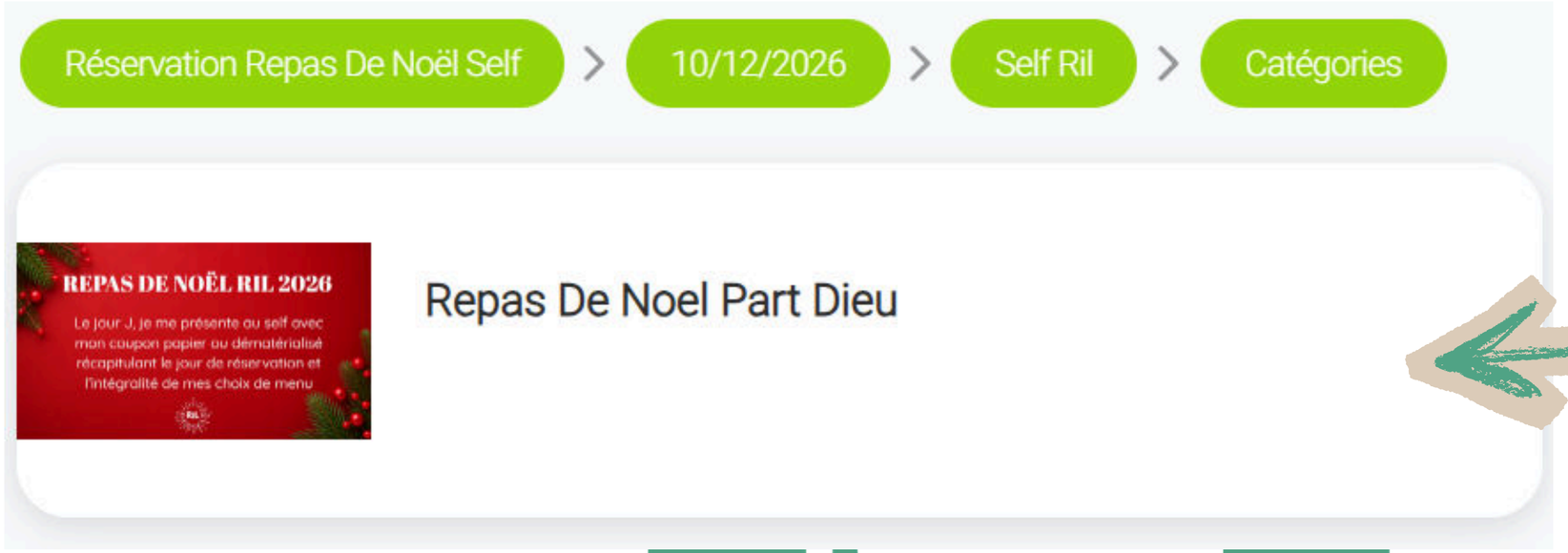
Au niveau du calendrier, vous pouvez voir les jours disponibles pour la réservation, et pouvez cliquer de ssus. Vous pouvez réserver un repas de Noël pour le jeudi 11/12 et un pour le vendredi 12/12 si vous le souhaitez



Cliquez sur le jour souhaité, puis sur “Formules”



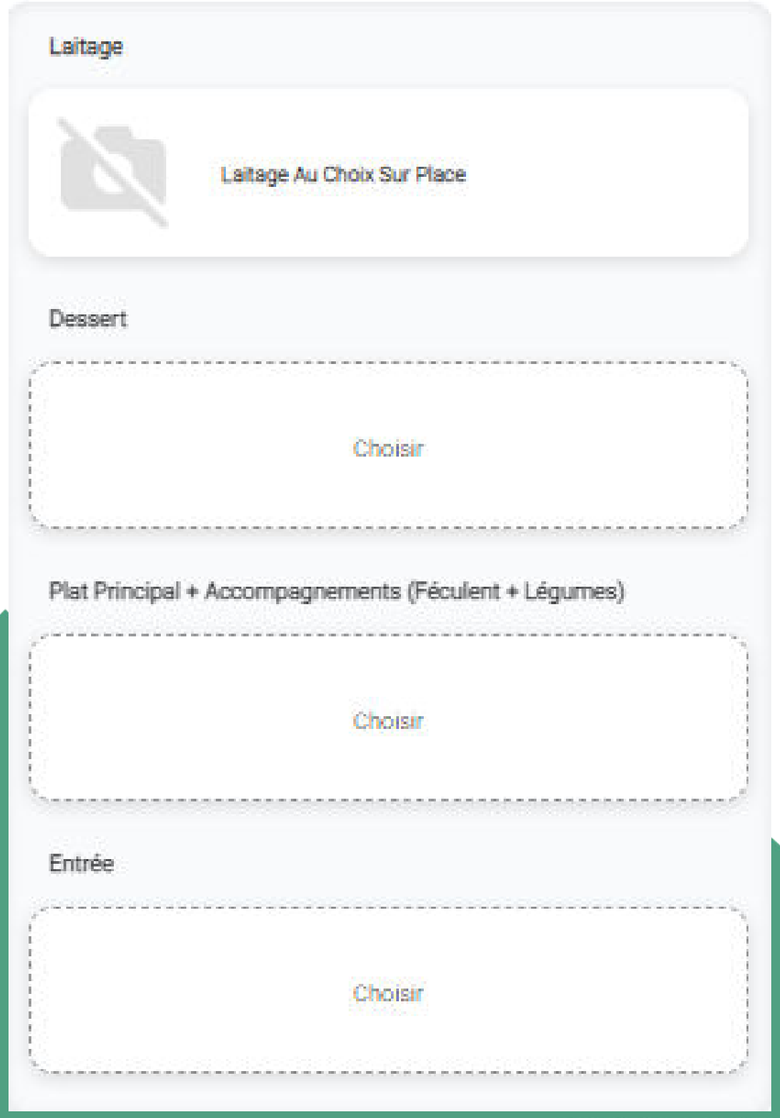
Ensuite cliquez sur “Repas de Noël Part Dieu”



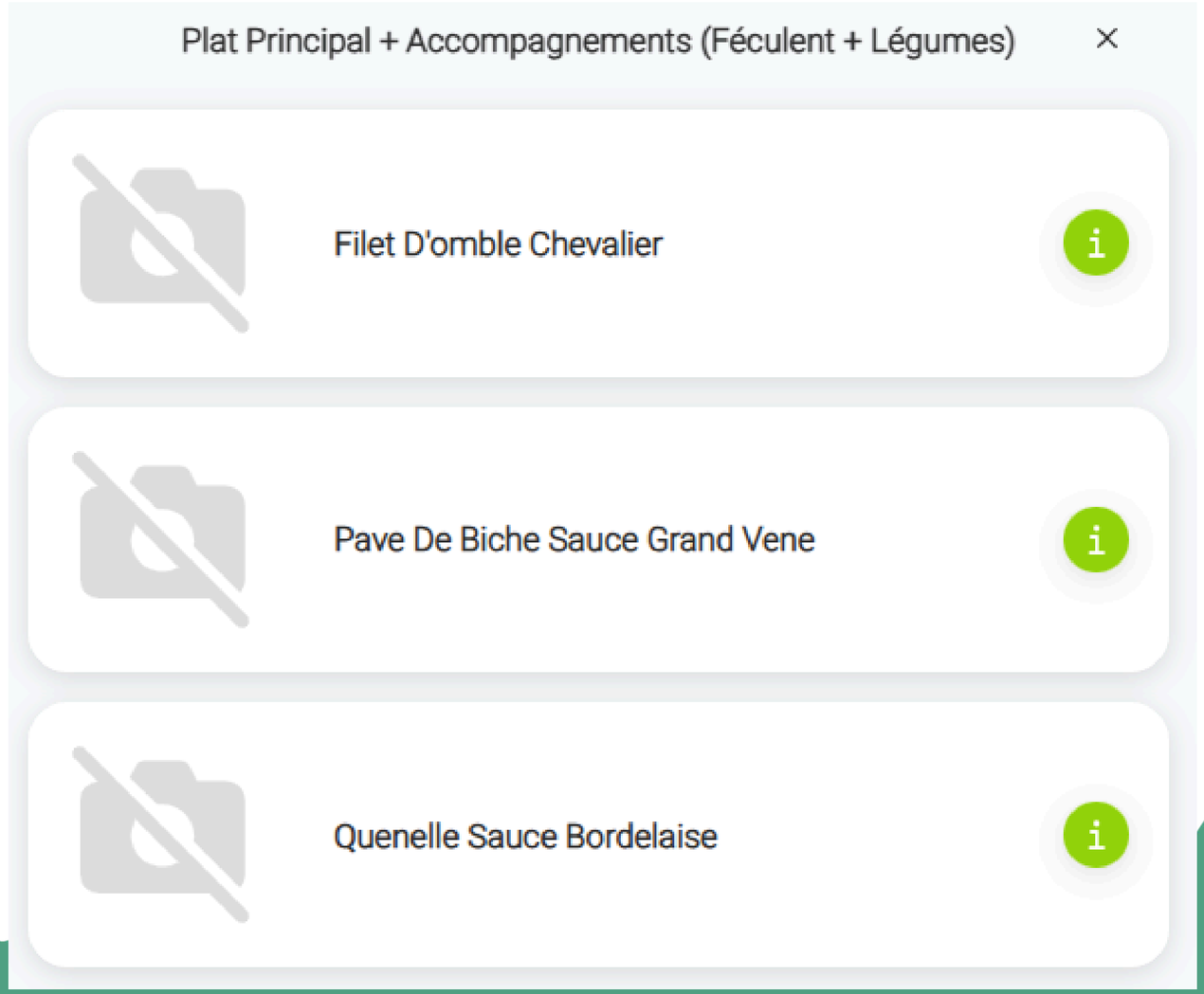
Vous devez choisir

- Votre entrée
- Votre plat principal,
- Votre déssert

en cliquant à chaque fois sur « choisir »



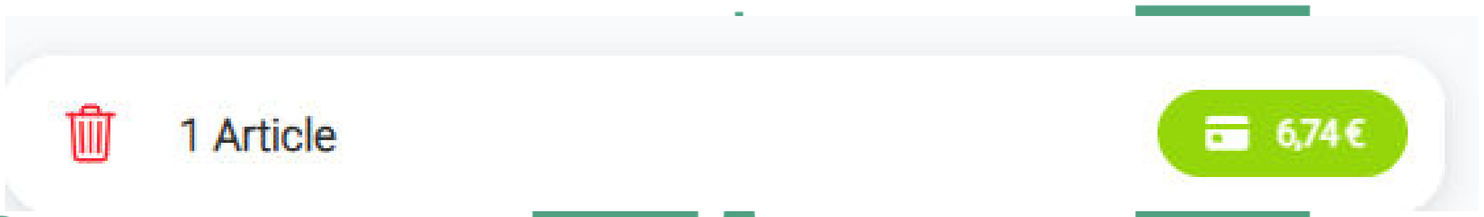
Par exemple ici pour le plat principal



Une fois que vous avez fait l'intégralité de vos choix, vous voyez apparaître le tarif en bas.
A cet instant, celui-ci s'entend sans admission et sans la participation de votre administration et sans le supplément du repas de Noël de 5€.
Cliquez dessus.



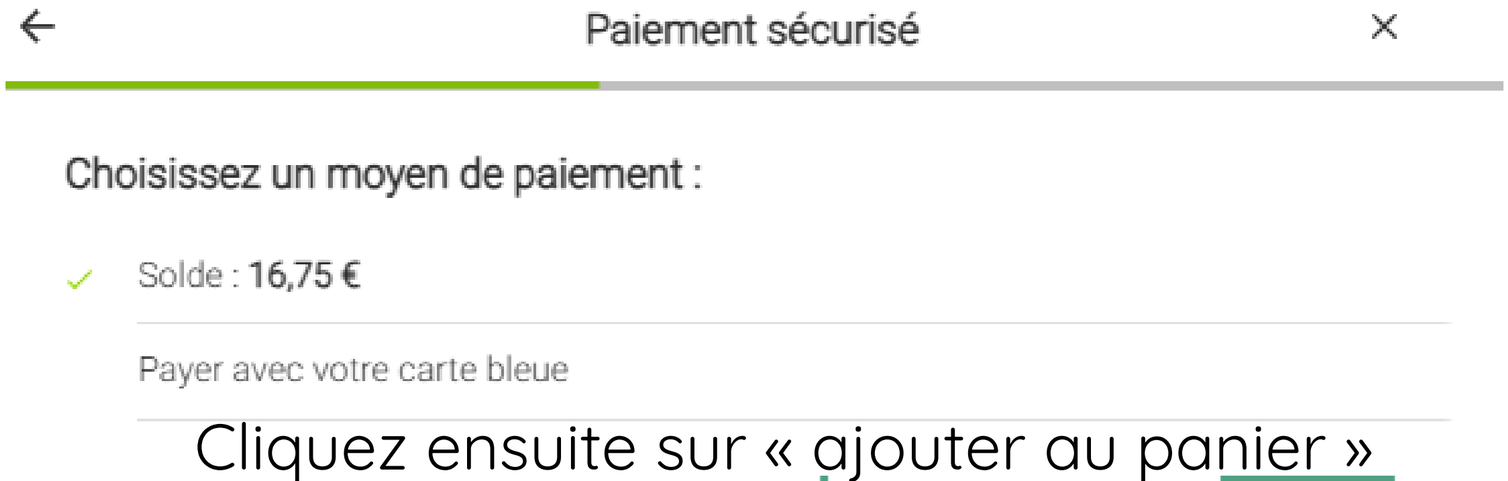
Puis sur la page suivante, cliquez sur le tarif



L’horaire d’ouverture du self, soit 11h20-13h30 s’affiche puis bascule automatiquement sur la page d’après au bout de quelques secondes



Une fois celui-ci choisi, vous pouvez choisir votre mode de paiement :
Soit vous avez déjà un solde sur votre badge, que vous pouvez utiliser
Soit vous réglez directement en carte bancaire. Cependant nous conseillons d'éviter cette option qui bloque ensuite l'éventuelle annulation / modification de votre repas.



Cliquez ensuite sur « ajouter au panier »

Vous obtenez ensuite le recap de votre commande, admission, participation et supplément repas de Noël inclus

Vous pouvez ensuite valider le panier



Point de retrait :

Réservation Repas De Noël Self

Votre table :

Créneau de retrait :

11:20

Contenu de la commande :

1 x Repas De Noel Part Dieu - Laitage Au Choix Sur Place - Buche Citron Caramel Verveine - Quenelle Sauce Bordelaise - Terrine De Foie Gras	6,74 €
1 x Supplement Repas De Noel	5,00 €
1 x Min. Facturation Seuil Urssaf	0,93 €
1 x Articles.81010.name	3,00 €
Total articles :	15,67 €
Admission	5,67 €
Participation adm	-5,52 €
Harmonisation	-3,45 €
Subvention	-1,62 €
Total :	10,75 €

Méthode de paiement:

Solde Pop&Pay :	16,75 €
- Nouveau solde :	6,00 €

Commande avec obligation de paiement

Valider le panier

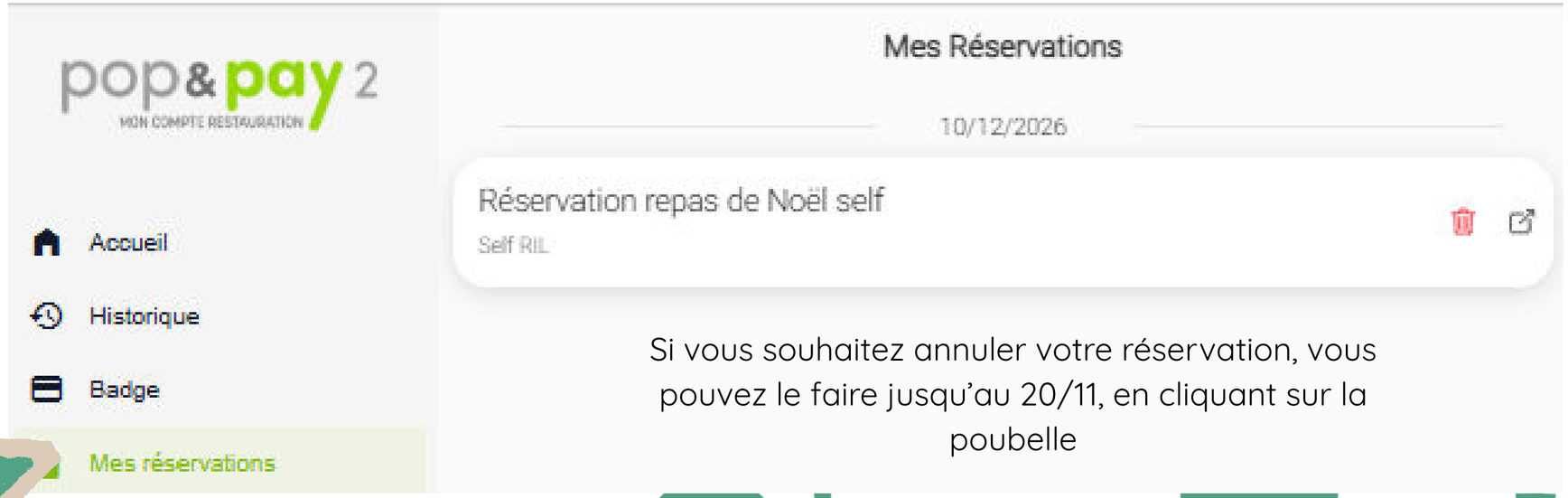


Vous allez recevoir un mail vous indiquant que vous avez effectué une réservation.

Cependant celui-ci ne détaille pas le choix de menu.



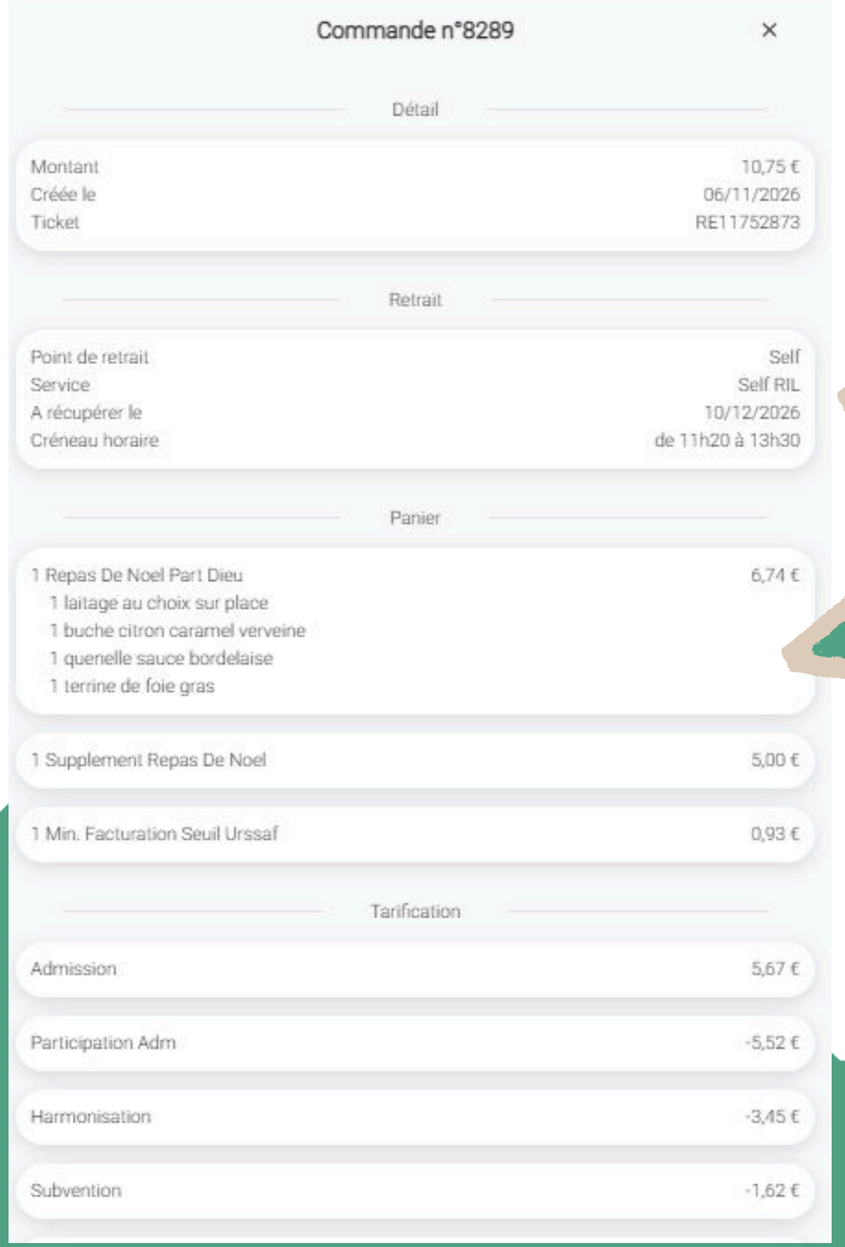
Ainsi, pour présenter un justificatif le jour J, il faudra retourner sur votre espace popandpay2, dans l'onglet "Réservation", puis cliquez sur la réservation concernée



Si vous souhaitez annuler votre réservation, vous pouvez le faire jusqu'au 20/11, en cliquant sur la poubelle

Cet état présente le détail de votre choix de menu.
C'est cela qu'il faudra présenter le jour J (imprimé ou en version dématérialisée)
Il faut impérativement que nous voyons

- **le jour concerné**
- **l'intégralité des choix**



LE MENU DE NOËL

Coût du repas : votre tarif habituel de la formule complète +5€

Le coût du repas est décompté le jour de la réservation - Tout repas réservé est facturé

LES PLATS

PAVE DE BICHE
SAUCE GRAND VENEUR
OU
FILET D'OMBLE CHEVALIER
SAUCE MOUSSELINE CITRON YUZU,
TUILES DENTELLES
OU
QUENELLE SAUCE BORDELAISE
A LA TRUFFE

ACCOMPAGNEMENTS

GRATIN DAUPHINOIS AU VIEUX COMTE
POÊLEE DE LEGUMES

LAITAGES

FROMAGE SEC OU BLAN, A CHOISIR LE JOUR J

LES ENTREES

TERRINE DE FOIE GRAS
ET MANDIANTS, GELEE DE COING
AU MADERE, FINANCIER MIEL
GINGELBRE
OU
TRUITE FUMEE DES DOMBES,
CREME MONTEE A L'ANETH, PAIN
NORDIQUE AUX GRAINES
OU
TARTELETTE SABLEE, COURGE
ROTIE AUX EPICES, CREME DE
PARMESAN

LES DESSERTS

BUCHE CHAPEAU CHOCOLAT
GUIMAUVE VANILLE
OU
BUCHE CITRON CARAMEL
VERVEINE

Rendez-vous les 10 et 11 décembre pour la dégustation!