

CATALOGUE  
PRIVATISATION

*Ephemerà*



WWW.EPHEMERA-GROUP.COM/PRIVATISATION  
PRIVATISATION@EPHEMERA-GROUP.COM

ENTREZ DANS L'UNIVERS

# Ephemerà

SIX RESTAURANTS IMMERSIFS AUX DÉCORS SPECTACULAIRES  
VOUS OUVRENT LEURS PORTES.

Entre scénographies grandioses et cuisine créative, chaque lieu est **une invitation au voyage sensoriel**.

Grâce à la vidéoprojection 4K et à des jeux de sons et lumières saisissants, offrez à vos invités **une expérience hors du commun** — sous l'eau, dans l'espace, au cœur de la jungle, d'une forêt enchantée ou même à l'intérieur d'un volcan.

Dans chacun de nos restaurants à thème, nous proposons la privatisation du lieu, une large gamme d'offres food & boissons (cocktails dînatoires, repas assis, déjeuners, goûters...), la personnalisation de nos écrans à votre image, ainsi que des animations sur-mesure, en lien avec l'univers choisi.

**Un cadre unique, un service complet, pour un événement qui marque les esprits.**



|                          |        |
|--------------------------|--------|
| STELLAR                  | P3-9   |
| JUNGLE PALACE            | P10-14 |
| WONDERWOODS ANGERS       | P15-18 |
| WONDERWOODS VAL D'EUROPE | P19-23 |
| MAGMATIC                 | P24-28 |
| UNDER THE SEA V2         | P29-33 |
| PERSONNALISATION         | P34    |
| À SAVOIR                 | P35    |



STELLAR

# RESTAURANT

Poussez les portes de Stellar et laissez-vous absorber dans le cosmos. Des tables au sol en passant par une décoration sur-mesure et la projection vidéo composée de véritables images de la NASA et d'images 3D, **vous décollez direction les étoiles !**

**Dans un espace de 250m², pouvant être découpé en trois parties distinctes, tout est possible !**

# THÈME

**TOUS LES SENS SONT EN ÉVEIL !**

Les vidéos, projetées en 360° vous emmèneront à la découverte :

- Du Soleil (sans risque de brûlure)
- De la colonisation de Mars
- D'Europe, la lune glacée de Jupiter
- Des sublimes nébuleuses
- D'un menaçant champ de météorites
- De la Terre et la Lune comme vous ne les avez jamais vues !



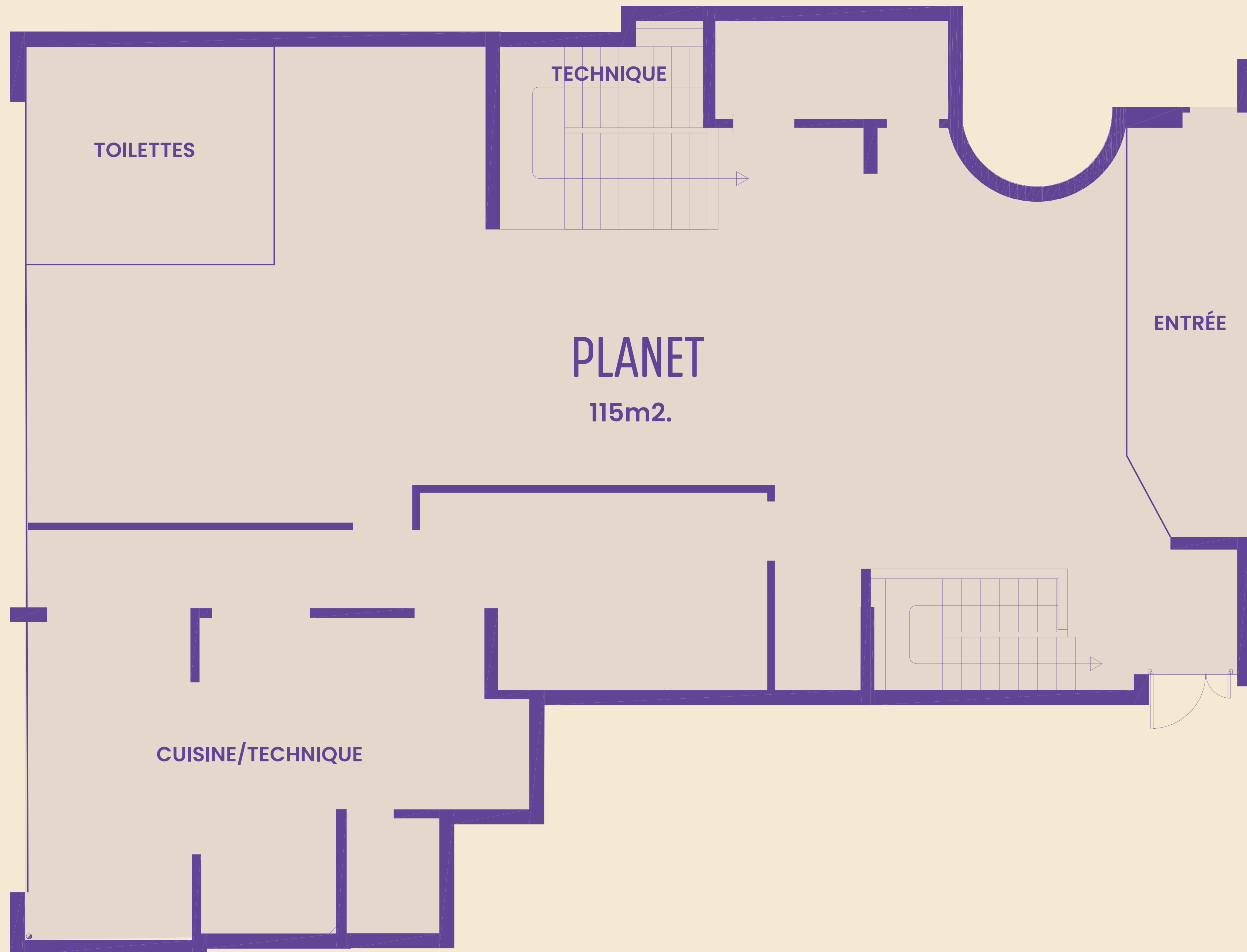
| ESPACES              | CAPACITÉ<br>COCKTAIL | CAPACITÉ<br>DINER ASSIS | TARIF MIDI<br>LUNDI - MARDI<br>(HT) | TARIF MIDI<br>MERCREDI - DIMANCHE<br>(HT) | TARIF SOIR<br>LUNDI - MARDI<br>(HT) | TARIF SOIR<br>MERCREDI - DIMANCHE<br>(HT) | HORAIRES*                                                      |
|----------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| RESTAURANT<br>ENTIER | 200 PAX              | 130 PAX                 | À PARTIR DE<br>3 000 €              | À PARTIR DE<br>4 000 €                    | À PARTIR DE<br>6 000 €              | À PARTIR DE<br>10 000 €                   | MIDI<br>12H30<br>à<br>16H00<br><br>SOIR<br>19H30<br>à<br>00H00 |
| COSMOS               | 60 PAX               | 50 PAX                  | À PARTIR DE<br>1 000 €              | À PARTIR DE<br>2 000 €                    | À PARTIR DE<br>4 000 €              | À PARTIR DE<br>5 000 €                    |                                                                |
| SPACESHIP            | 30 PAX               | 25 PAX                  | À PARTIR DE<br>1 000 €              | À PARTIR DE<br>1 000 €                    | À PARTIR DE<br>2 000 €              | À PARTIR DE<br>2 500 €                    |                                                                |

\*Possibilité de prolonger jusqu'à 02h du matin - heures supplémentaires facturées. Possibilité de privatiser le restaurant toute la journée.  
Nous proposons le lieu en location sèche. Les soirées festives / dansantes sont autorisées.

45 RUE SAINT SÉBASTIEN 75011 PARIS

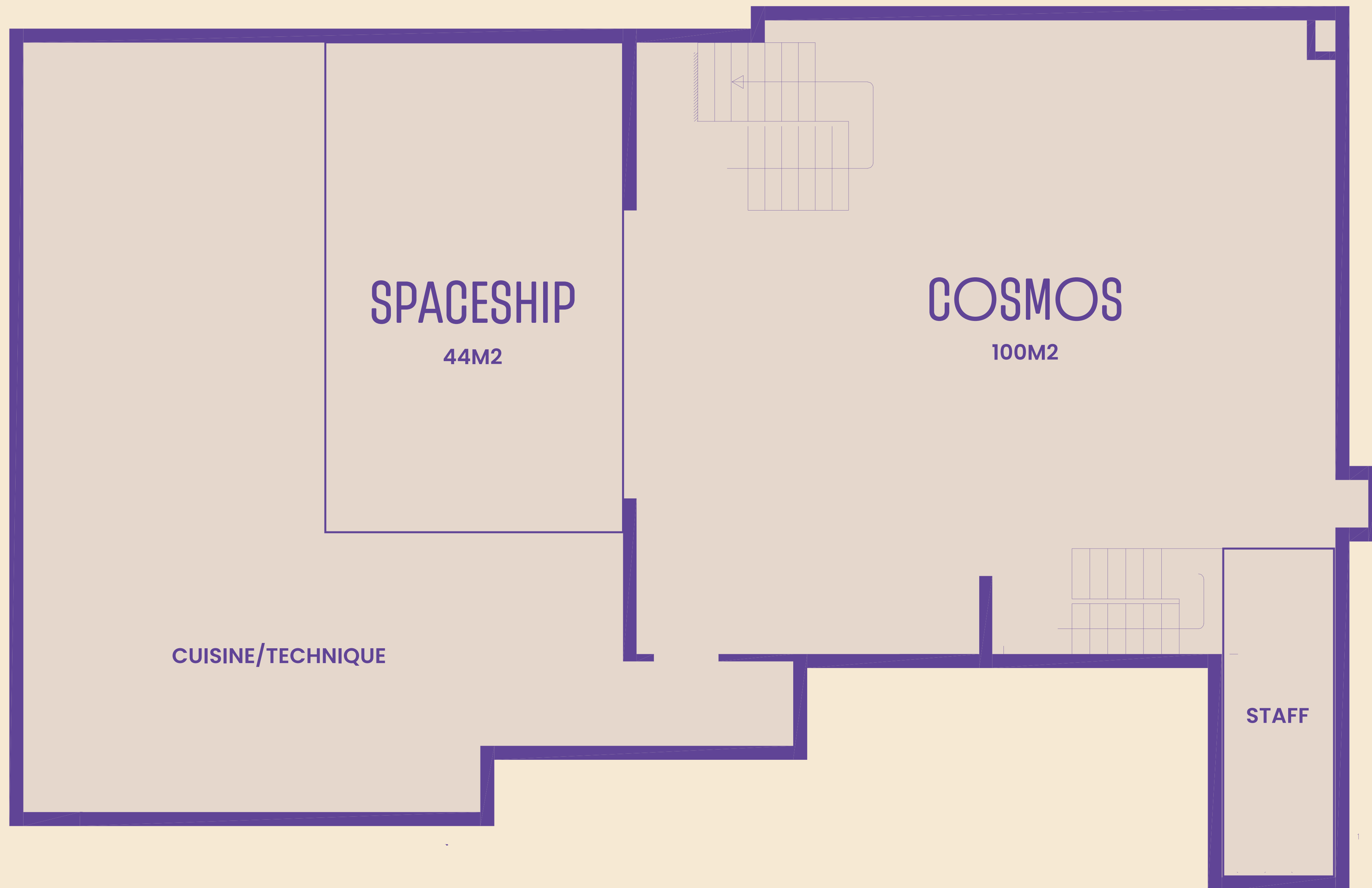
# LE REZ DE CHAUSSE - PLANET

45 RUE SAINT SÉBASTIEN 75011 PARIS



# LE SOUS-SOL - COSMOS & SPACESHIP

45 RUE SAINT SÉBASTIEN 75011 PARIS



# EXEMPLE FOOD COCKTAIL

OFFRE ORIGINALE – EN 13 PIÈCES

## VÉGÉ (4 PIÈCES)

**Pao de queijo** – petits pains au fromage brésiliens, crème citronnée et pimentée au yaourt grec.

**Korma de légumes** – oignons, carottes, poivrons, tomates et pommes de terre.

**Houmous** du Moyen-Orient.

**Crème de burrata** pappa al pomodoro.

## POISSON (3 PIÈCES)

**Tartare de saumon** gravlax, aneth, citron, brisures de gouda affiné et crème moutardée au yaourt grec.

**Crevettes marinées** à la pâte de piment rouge et au miel – sauce sweet coco, lait de coco et sauce soja sucrée.

**Accras de lieu** relevés à la coriandre et au piment doux, crème légère menthe, combava et mangue.

## VIANDE (3 PIÈCES)

**Minis smash burger** au pain noir garni d'un steak croustillant smashé, sauce miel-moutarde maison et cheddar fondant, pickles de concombre acidulés, oignons frits.

**Quesadillas de poulet** – haricots rouges et poivrons marinés dans un mélange d'épices mexicaines.

**Poulet à la caesar** – cuit à l'huile d'olive, pignons de pins, sauce caesar et sucrose grillée.

## DESSERTS (3 PIÈCES)

**Chou au cacao** et craquelin croquant, garni d'une boule de glace au chocolat intense, nappée d'une sauce chocolat au beurre et fleur de sel.

**Panna cotta** à la vanille de Madagascar, survolée d'un coulis de fruits rouges et parsemée de fraises, framboises fraîches et d'un crumble d'amandes.

**Brioche artisanale** façon pain perdu, nappée d'un caramel au beurre salé, crème anglaise maison à la vanille de Madagascar et noisettes caramélisées.

# EXEMPLES FOOD ASSIS

## MENU EN 3 TEMPS

### ENTRÉES AU CHOIX

**Burrata pappa al pomodoro** : Italie ; Burrata crémeuse des Pouilles servie sur une spécialité Toscane aux saveurs solaires : la sauce tomates pappa al pomodoro.

**Brochettes de crevettes Thaïlande** : Crevettes marinées à la pâte de piment rouge et au miel, grillées avec intensité cosmique. Servies avec une sauce sweet coco – lait de coco et sauce soja sucrée – et accompagnées de poivrons marinés et de cacahuètes croquantes, pour une explosion orbitale de saveurs.

**Quesadillas de poulet** : Mexique ; Tortillas généreusement garnies de poulet, haricots rouges et poivrons marinés dans un mélange d'épices mexicaines. Le tout gratiné sous un cheddar fondant aux notes lunaires. Accompagnées d'une sauce sweet chili crémeuse et légèrement sucrée.

### PLATS AU CHOIX

**Korma de légumes** : Inde ; Mélange de légumes colorés — oignon, carottes, poivrons, pommes de terre et tomates — baignés dans un mélange légèrement épicé au lait de coco, cardamome et garam masala. Parsemé de cacahuètes grillées et coriandre pour une explosion orbitale de saveurs.

**Saumon boréal** : Norvège ; Pavé de saumon rôti au beurre et nappé d'un halo d'aneth, cive et citron confit. Accompagné de concombres croquants, pour une explosion de saveurs cosmiques. Accompagnement au choix.

**Bavette à l'échalote** : France ; bavette juteuse, accompagnée d'un confit d'oignons. Accompagnement au choix.

### DESSERTS AU CHOIX

**Chou cosmos cacao** – France ; Chou au cacao et craquelin croquant, garni d'une boule de glace au chocolat intense, nappé d'une sauce chocolat au beurre et fleur de sel.

**Le pop-corn – États-Unis** ; Dessert signature immersif : sous des coques en chocolat blanc sculptées façon pop corn, une ganache montée à la vanille et au chocolat blanc, un praliné de pop corn au chocolat et des éclats croustillants. Une exploration sucrée dans la galaxie du pop-corn.



# JUNGLE PALACE



Poussez nos portes et découvrez un monde magique, où la nature a repris ses droits dans une ancienne bâtisse.

Gardez l’œil ouvert et vous croiserez sûrement des créatures sauvages !

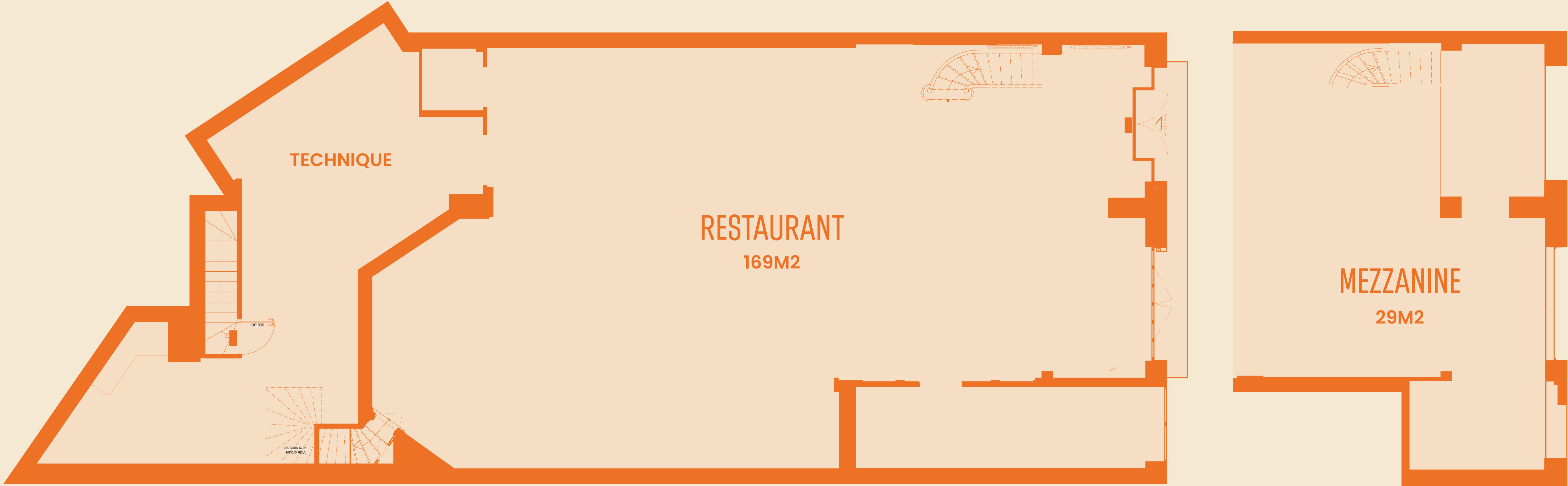
| ESPACES    | CAPACITÉ<br>COCKTAIL | CAPACITÉ<br>DINER ASSIS | TARIF MIDI<br>LUNDI<br>-<br>MARDI<br>(HT) | TARIF MIDI<br>MERCREDI<br>-<br>DIMANCHE<br>(HT) | TARIF SOIR<br>LUNDI<br>-<br>MARDI<br>(HT) | TARIF SOIR<br>MERCREDI<br>-<br>DIMANCHE<br>(HT) | HORAIRES*                   |
|------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------|
| RESTAURANT | 130 PAX              | 100 PAX                 | À PARTIR DE<br>3 000 €                    | À PARTIR DE<br>5 000 €                          | À PARTIR DE<br>8 000 €                    | À PARTIR DE<br>11 000 €                         | MIDI<br>12H00<br>à<br>16H00 |
| MEZZANINE  | -                    | 23 PAX                  | À PARTIR DE<br>1 000 €                    | À PARTIR DE<br>1 000 €                          | À PARTIR DE<br>2 800 €                    | À PARTIR DE<br>2 800 €                          | SOIR<br>19H00<br>à<br>00H00 |

\*Possibilité de prolonger jusqu’à 02h du matin - heures supplémentaires facturées. Possibilité de privatiser le restaurant toute la journée.  
Nous proposons le lieu en location sèche. Les soirées festives / dansantes sont autorisées.

12 RUE DE LA FIDÉLITÉ 75011 PARIS

# PLAN DU RESTAURANT

12 RUE DE LA FIDÉLITÉ 75010 PARIS



# EXEMPLE FOOD COCKTAIL

OFFRE ORIGINALE – EN 13 PIÈCES

## VÉGÉ (4 PIÈCES)

**Croustillante galette** généreusement garnie de haricots rouge, poivrons, piment, coriandre, cheddar fondu, accompagnée de crème fraîche.

**Poivrons doux** délicatement grillés et salés au barbecue robotayaki.

**Curry de légumes.**

**Houmous de patate douce** et pois chiche rôtis au paprika.

## POISSON (3 PIÈCES)

**Tartare de saumon mariné**, citronnelle et gingembre, yaourt citronné, gel mangue-citron vert et chips de feuille de riz croustillante.

**Lieu rôti** dans une feuille de bananier, sauce coco aux épices exotiques, brunoise de piment rouge frais et basilic.

**Curry de crevettes** pimpé au piment frais et aux zestes de citron vert, carottes, oignons, piment frais.

## VIANDE (3 PIÈCES)

**Brochettes de poulet** mariné pendant des heures dans une marinade rojo à base de sauce soja, piment et miel, puis grillé sur notre barbecue Robotayaki, crémeux de maïs à la citronnelle.

**Burger à l'effiloché** de bœuf confit dans son jus pendant 12h, sauce cheddar, mayonnaise maison au paprika fumé, pickles de chou rouge et oignons confits.

**Risotto d'orge** au burger confit.

## DESSERTS (3 PIÈCES)

**Mousse au chocolat** 35%, confit de cassis et crumble noisette, accompagnée d'une crème glacée au Gianduja du M.O.F. Gérard Cabiron, tuile cassi.

**Chou garni** d'une ganache montée au chocolat blanc et citron vert, brunoise de mangue et accompagné de son précieux coulis de mangue fraîche.

**Brioche artisanale** façon pain perdu, nappée d'un caramel au beurre salé, crème anglaise maison à la vanille de Madagascar et noisettes caramélisées.

# EXEMPLES FOOD ASSIS

## MENU EN 3 TEMPS

### ENTRÉES AU CHOIX

**Burrata des pouilles**, pesto vert.

**Tartare de saumon mariné**, citronnelle et gingembre, yaourt citronné, gel mangue-citron vert et chips de feuille de riz croustillante.

**Risotto d'orge** au boeuf.

### PLATS AU CHOIX

**Curry de légumes** composé de pak choï croquant, de carottes fondantes, de patates douces légèrement sucrées, et de chou kale frit, le tout mijoté dans une sauce parfumée aux zestes de citron vert, accompagné d'un riz aux épices.

**Lieu rôti** dans une feuille de bananier, sauce coco aux épices exotiques, brunoise de piment rouge frais et basilic, accompagné d'une purée de patate douce.

**Brochettes de poulet** mariné pendant des heures dans une marinade rojo à base de sauce soja, piment et miel, puis grillé sur notre barbecue Robatayaki, crémeux de maïs à la citronnelle.

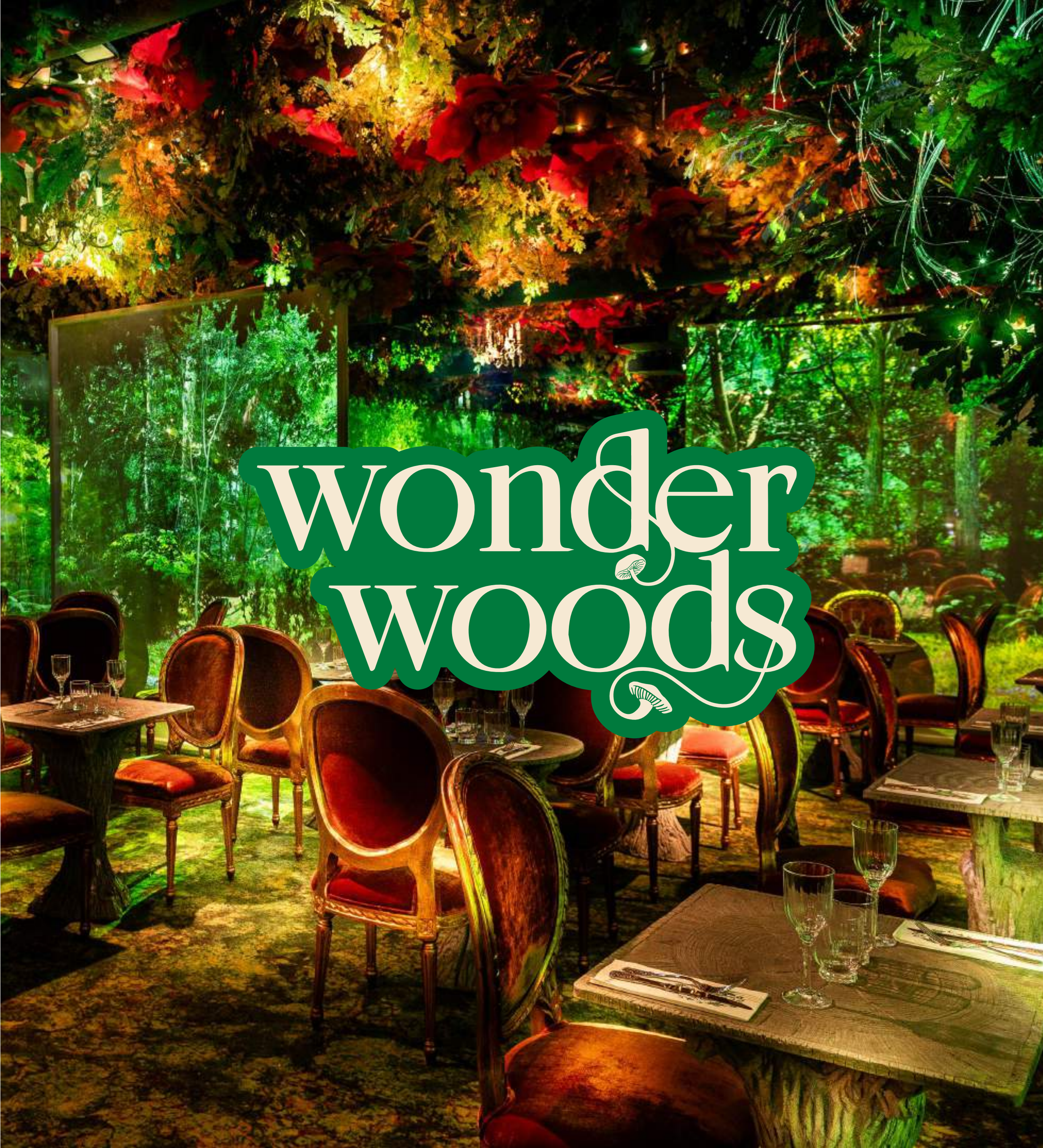
### DESSERTS AU CHOIX

**Mousse au chocolat** 35%, confit de cassis et crumble noisette, accompagnée d'une crème glacée au Gianduja du M.O.F. Gérard Cabiron, tuile cassis.

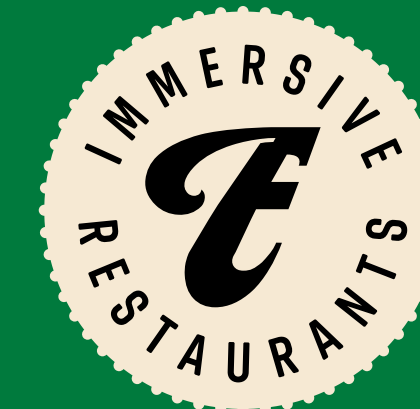
**Chou garni** d'une ganache montée au chocolat blanc et citron vert, brunoise de mangue et accompagné de son précieux coulis de mangue fraîche.



# wonderwoods



wonder  
woods



PRIVATISATION  
DE NOTRE FORÊT  
ENCHANTÉE À  
ANGERS

CENTRE COMMERCIAL BEAUCOUZÉ, ATOLL ANGERS



Chez WonderWoods, la forêt s'éveille à la nuit tombée.

Lumières, sons et projections transforment votre dîner en une expérience immersive unique.

Une cuisine maison, de saison, vient sublimer cette parenthèse enchantée.

| CAPACITÉ<br>COCKTAIL | CAPACITÉ<br>DINER ASSIS | TARIF MIDI<br>LUNDI<br>-<br>MARDI<br>(HT) | TARIF MIDI<br>MERCREDI<br>-<br>DIMANCHE<br>(HT) | TARIF SOIR<br>LUNDI<br>-<br>MARDI<br>(HT) | TARIF SOIR<br>MERCREDI<br>-<br>DIMANCHE<br>(HT) | HORAIRES*                                                        |
|----------------------|-------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 130 PAX              | 100 PAX                 | À PARTIR DE<br>3 000 €                    | À PARTIR DE<br>5 000 €                          | À PARTIR DE<br>8 000 €                    | À PARTIR DE<br>11 000 €                         | <b>MIDI</b><br>12H30 à 16H00<br><br><b>SOIR</b><br>19H30 à 00H00 |

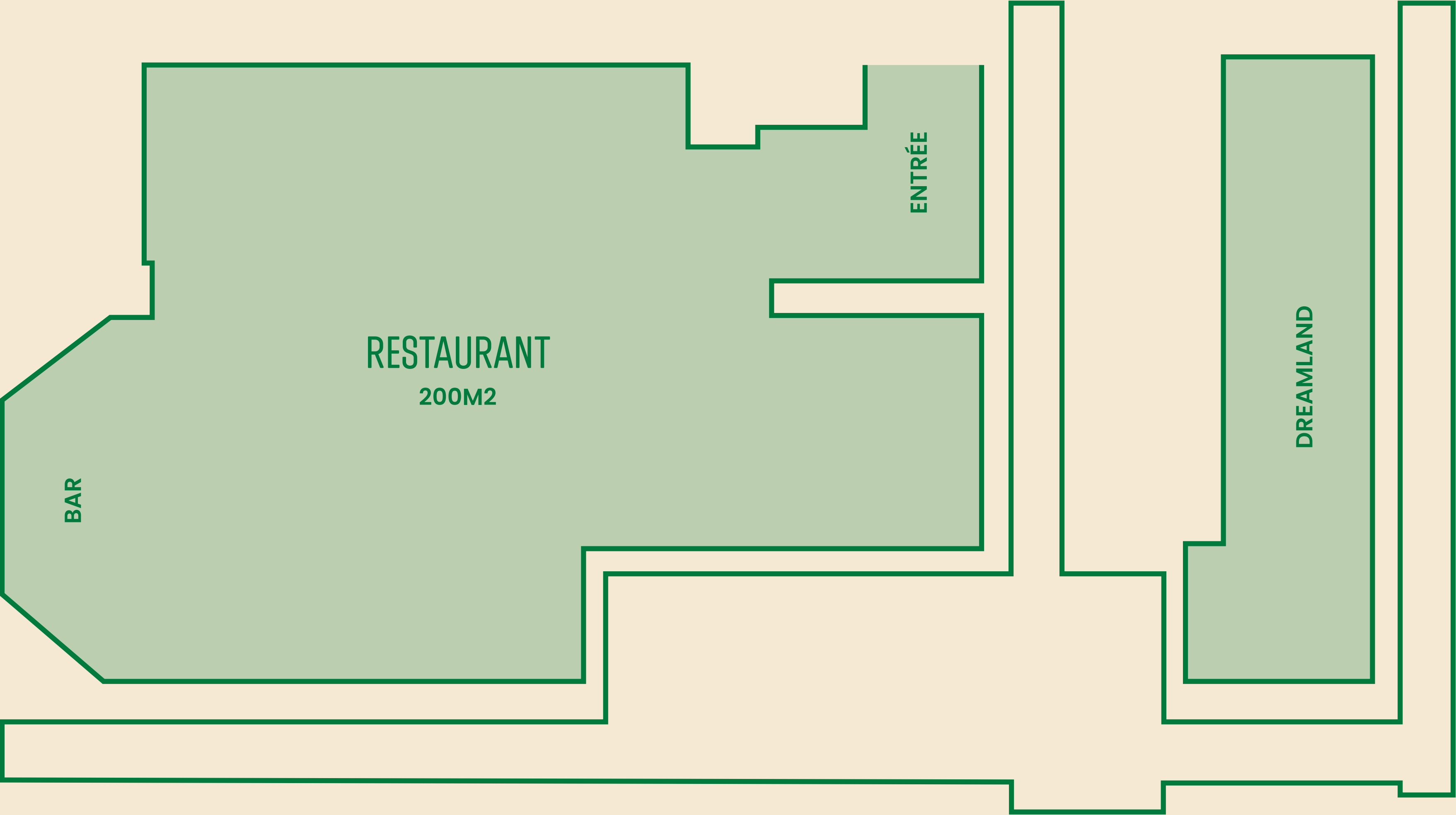
\*Possibilité de prolonger jusqu'à 02h du matin - heures supplémentaires facturées. Possibilité de privatiser le restaurant toute la journée.

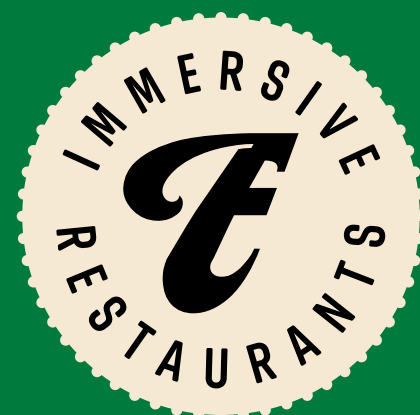
Nous proposons le lieu en location sèche. Les soirées festives / dansantes sont autorisées.

**CENTRE COMMERCIAL BEAUCOUZÉ, ATOLL ANGERS**

# PLAN DU RESTAURANT

CENTRE COMMERCIAL BEAUCOUZÉ, ATOLL ANGERS





# PRIVATISATION DE NOTRE FORÊT ENCHANTÉE À VAL D'EUROPE

1 RUE DE L'HYMNE À LA JOIE – VAL D'EUROPE 77700



## wonder woods



**Pénétrez dans une clairière enchantée, où la nature prend vie à chaque bouchée.**  
Entre racines lumineuses, bruissements féeriques et créatures mystérieuses, la magie opère tout au long du repas.  
Sur 290 m², les projections, les effets de lumière et les sons envoûtants transforment la salle en forêt vivante, évoluant au rythme d’une nature fantastique.

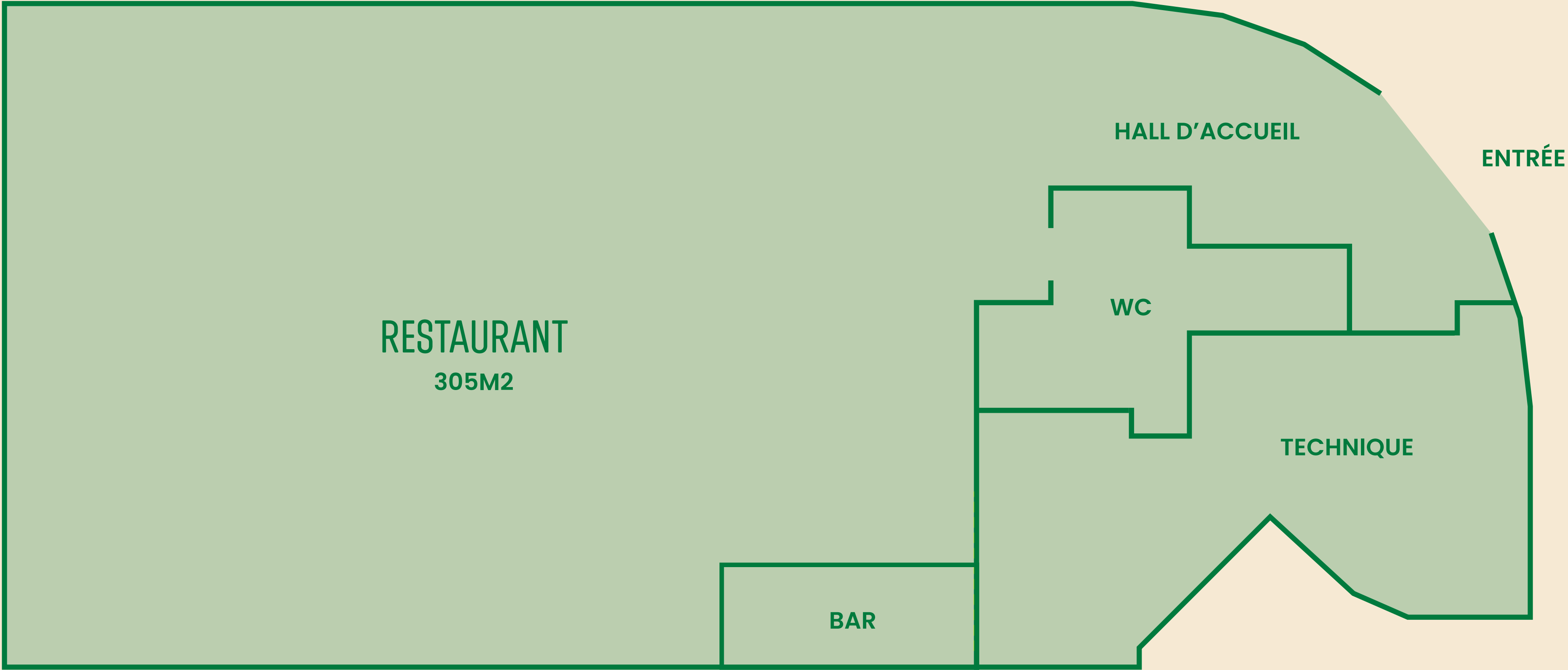
| CAPACITÉ<br>COCKTAIL | CAPACITÉ<br>DINER ASSIS | TARIF MIDI<br>LUNDI<br>-<br>MARDI<br>(HT) | TARIF MIDI<br>MERCREDI<br>-<br>DIMANCHE<br>(HT) | TARIF SOIR<br>LUNDI<br>-<br>MARDI<br>(HT) | TARIF SOIR<br>MERCREDI<br>-<br>DIMANCHE<br>(HT) | HORAIRES*                                          |
|----------------------|-------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 250 PAX              | 170 PAX                 | À PARTIR DE<br>4 000 €                    | À PARTIR DE<br>5 000 €                          | À PARTIR DE<br>8 000 €                    | À PARTIR DE<br>10 000 €                         | MIDI<br>12H30 à 16H00<br><br>SOIR<br>19H30 à 00H00 |

\*Possibilité de prolonger jusqu’à 02h du matin – heures supplémentaires facturées. Possibilité de privatiser le restaurant toute la journée.  
Nous proposons le lieu en location sèche. Les soirées festives / dansantes sont autorisées.

**1 RUE DE L’HYMNE À LA JOIE – VAL D’EUROPE 77700**

# PLAN DU RESTAURANT

1 RUE DE L'HYMNE À LA JOIE – VAL D'EUROPE 77700



# EXEMPLE FOOD COCKTAIL

OFFRE ORIGINALE – EN 13 PIÈCES

## VÉGÉ (4 PIÈCES)

**Velouté de champignons.**

**Risotto d'orge** crème de comté affiné 8 mois et huile verte aux herbes.

**Rillettes de champignons** et cream cheese aux herbes.

**Toasts de chèvre chaud.**

## POISSON (3 PIÈCES)

**Ceviche de daurade** crue marinée dans du lait de coco, herbes fraîches, noix concassées et tuile d'aneth.

**Tartare de saumon**, mariné dans une sauce acidulée & pesto d'aneth.

**Filet de lieu noir** rôti en croûte d'herbes, sauce crémeuse aux herbes.

## VIANDE (3 PIÈCES)

**Filet de volaille** française, jus truffé.

**Mini smashburger de la forêt.**

**Terrine de campagne** au porc noir de Bigorre AOP accompagnée de confit d'oignons.

## DESSERTS (3 PIÈCES)

**Mousse au chocolat maison**, noisettes caramélisées & meringue.

**Brioche perdue** nappée d'un caramel au beurre salée.

**Panna cotta** à la vanille de Madagascar, poires pochées et crumble d'amandes.

# EXEMPLES FOOD ASSIS

## MENU EN 3 TEMPS

### ENTRÉES AU CHOIX

**Velouté de champignons**, œuf parfait cuit à basse température et herbes fraîches.

**Ceviche de daurade**, mangue, fruits de la passion et petit pois.

**Terrine de campagne** au porc noir de Bigorre AOP accompagnée de confit d'oignons avec toasts.

### PLATS AU CHOIX

**Risotto d'orge**, crème de comté affiné 8 mois et huile verte aux herbes.

**Filet de saumon rôti**, sauce à l'oseille, accompagné de pommes de terre grenaille et de champignons rôtis.

**Filet de volaille** française cuit à basse température, jus truffé, accompagné de pommes de terre grenaille et de champignons rôtis.

### DESSERTS AU CHOIX

**Profiterole** revisitées à la glace Gianduja (chocolat & noisette) Meilleur Ouvrier de France, crème anglaise, sauce chocolat et noisettes caramélisées.

**Panna cotta** à la vanille de Madagascar, poires pochées et crumble d'amandes.



# Magmatic





Bienvenue au cœur d'un volcan en éruption, là où la Terre révèle toute sa puissance.

Entre coulées de lave, grondements profonds et éclats incandescents, chaque instant du repas vibre d'intensité. Sur 150 m², projections en fusion, brumes rougeoyantes et jeux de lumière transforment la salle en un paysage magmatique, en perpétuel mouvement.

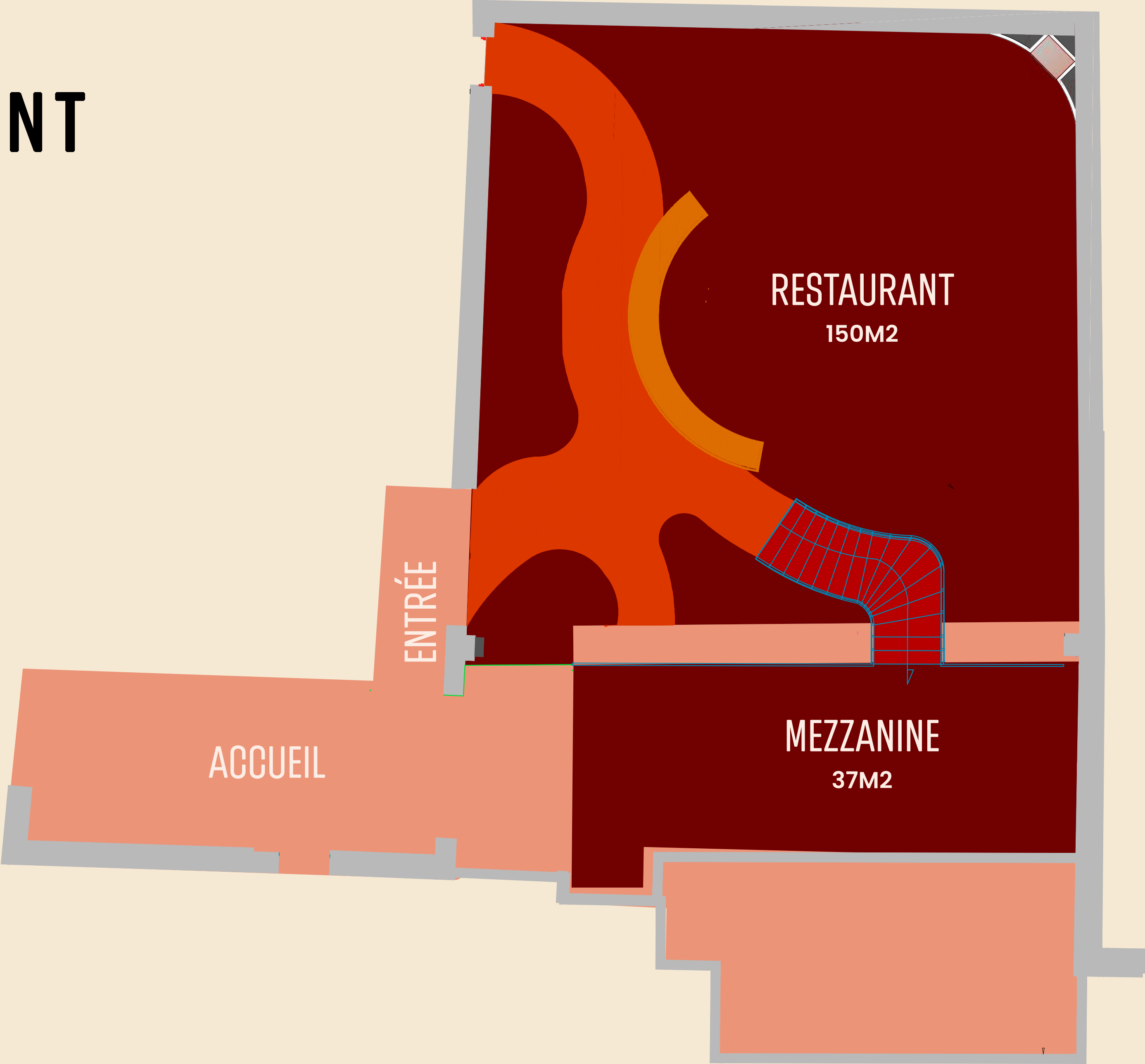
| ESPACES    | CAPACITÉ<br>COCKTAIL | CAPACITÉ<br>DINER ASSIS | TARIF MIDI<br>LUNDI<br>-<br>MARDI<br>(HT) | TARIF MIDI<br>MERCREDI<br>-<br>DIMANCHE<br>(HT) | TARIF SOIR<br>LUNDI<br>-<br>MARDI<br>(HT) | TARIF SOIR<br>MERCREDI<br>-<br>DIMANCHE<br>(HT) | HORAIRES*                   |
|------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------|
| RESTAURANT | 130 PAX              | 100 PAX                 | À PARTIR DE<br>3 000 €                    | À PARTIR DE<br>4 000 €                          | À PARTIR DE<br>8 000 €                    | À PARTIR DE<br>11 000 €                         | MIDI<br>12H30<br>à<br>16H00 |
| MEZZANINE  | 25 PAX               | 30 PAX                  | À PARTIR DE<br>1 000 €                    | À PARTIR DE<br>1 000 €                          | À PARTIR DE<br>3 000 €                    | À PARTIR DE<br>3 000 €                          | SOIR<br>19H30<br>à<br>00H00 |

\*Possibilité de prolonger jusqu'à 02h du matin - heures supplémentaires facturées. Possibilité de privatiser le restaurant toute la journée.  
Nous proposons le lieu en location sèche. Les soirées festives / dansantes sont autorisées.

11 PARVIS SAINT MAURICE 5900 LILLE

# PLAN DU RESTAURANT

11 PARVIS SAINT MAURICE 59000 LILLE



# EXEMPLE FOOD COCKTAIL

OFFRE ORIGINALE – EN 13 PIÈCES

## VÉGÉ (4 PIÈCES)

**Crème de burrata** Pesto Rosso.

**Velouté de butternut** .

**Cheesy-Guac**.

**Toasts de chèvre chaud** & fruits rouges.

## POISSON (3 PIÈCES)

**Tartare de saumon** herbes fraîches et pomme verte, crème citronnée et sésame noir en éclats.

**Ceviche de daurade**, coco mangue et piment.

**Lieu fumé**, purée de patate douce, sauce coco et relevé d’une huile pimentée.

## VIANDE (3 PIÈCES)

**Boulettes fondantes** spicy boeuf.

**Brochettes de poulet Satay**, sauce cacahuètes.

**Mini smashburger du volcan**, barbecue maison, bacon grillé.

## DESSERTS (3 PIÈCES)

**Brioche perdue** nappée d’un caramel au beurre salée

**Crème brûlée à la vanille**, caramélisée et flambée à la perfection. Une touche de douceur sous cette croûte volcanique dorée.

**Chou fondant** garni d’une glace vanille et nappé d’un caramel aux cacahuètes et d’une sauce chocolat au lait intense, avec son craquelin cacao, pour une explosion de saveurs volcaniques.

# EXEMPLES FOOD ASSIS

## MENU 3 TEMPS

### ENTRÉES AU CHOIX

**Burrata crémeuse sur une lave de pesto rosso** aux tomates séchées et pignons de pin dorés.

**Tartare de saumon au sésame noir** – Saumon cru délicatement mariné aux herbes fraîches et pomme verte, crème citronnée et sésame noir en éclats.

**Tataki de boeuf sur pierre chaude** – délicatement fumé, mariné avec des herbes fumés.

### PLATS AU CHOIX

**Orge en risotto**, nappé d'une sauce crème de parmesan savoureuse, avec des poivrons rôtis et herbes fraîches, relevé d'une huile pimentée pour une touche volcanique.

**Lieu délicatement fumé**, sublimé d'une sauce coco et révélé d'une huile pimentée, accompagné d'une purée de patate douce onctueuse et de pickles de poivrons.

**Brochettes de poulet satay marinées**, grillées à la perfection sur les braises de volcan, nappées d'une sauce aux cacahuètes. Accompagnement au choix.

### DESSERTS AU CHOIX

**Crème brûlée** à la vanille, caramélisée et flambée à la perfection. Une touche de douceur sous cette croûte volcanique dorée.

**Chou fondant** garni d'une glace vanille et nappé d'un caramel aux cacahuètes et d'une sauce chocolat au lait intense, avec son craquelin cacao, pour une explosion de saveurs volcaniques.



# UNDER THE SEA



Grâce aux décors, aux projections vidéo et au spectacle de son et lumières, l'immersion est totale et passer à table devient une expérience inédite !

Dans un espace de 290m², découvrez des panneaux en tulle parsemés de projections dans toute la salle, nous dévoilant différents tableaux qui évoluent tout au long du repas pour nous emmener dans les profondeurs marines.

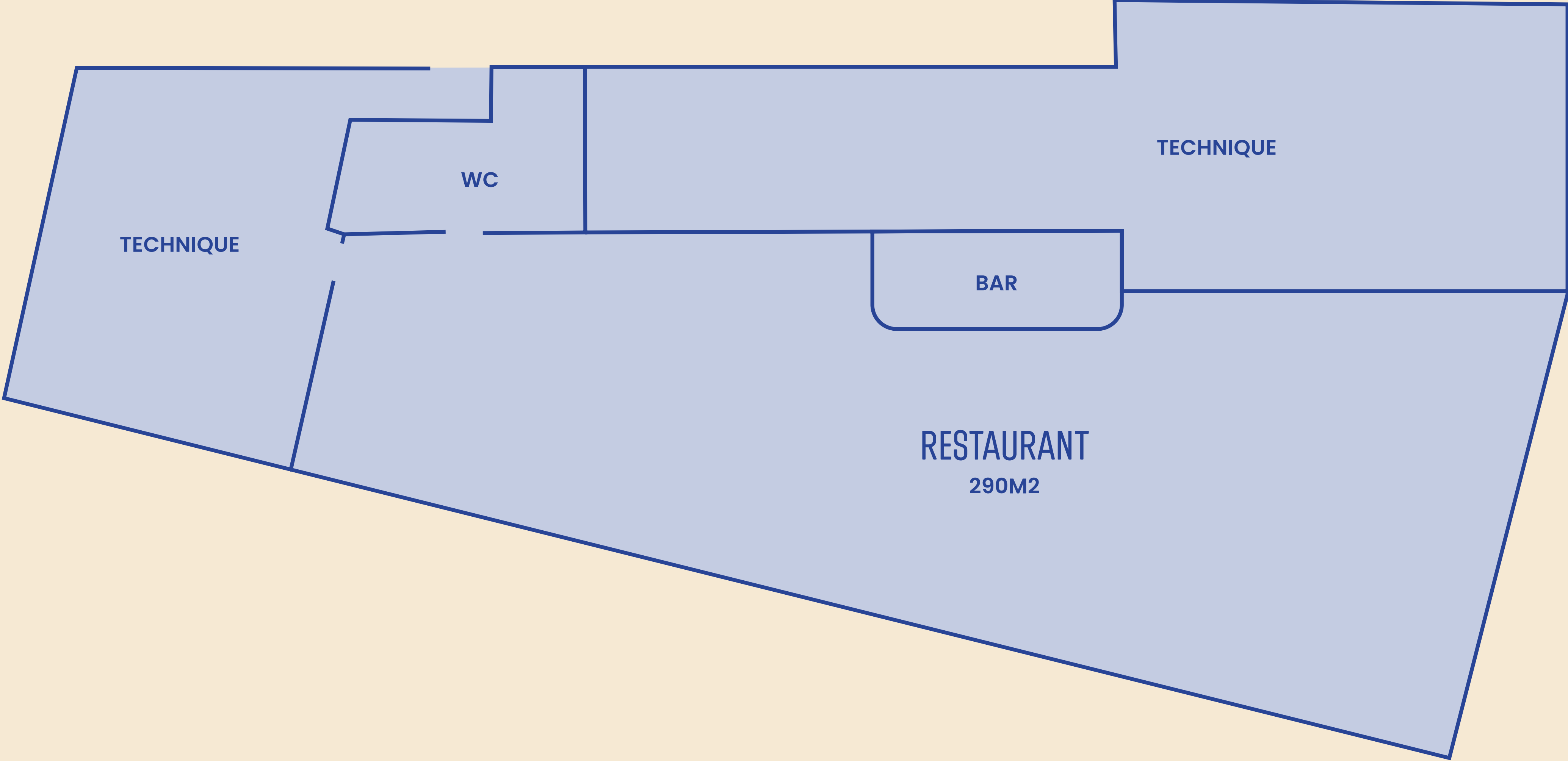
| CAPACITÉ<br>COCKTAIL | CAPACITÉ<br>DINER ASSIS | TARIF MIDI<br>LUNDI<br>-<br>MARDI<br>(HT) | TARIF MIDI<br>MERCREDI<br>-<br>DIMANCHE<br>(HT) | TARIF SOIR<br>LUNDI<br>-<br>MARDI<br>(HT) | TARIF SOIR<br>MERCREDI<br>-<br>DIMANCHE<br>(HT) | HORAIRES*                                          |
|----------------------|-------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 250 PAX              | 170 PAX                 | À PARTIR DE<br>5 000 €                    | À PARTIR DE<br>6 000 €                          | À PARTIR DE<br>11 000 €                   | À PARTIR DE<br>15 000 €                         | MIDI<br>12H30 à 16H00<br><br>SOIR<br>19H30 à 00H00 |

\*Possibilité de prolonger jusqu'à 02h du matin - heures supplémentaires facturées. Possibilité de privatiser le restaurant toute la journée.  
Nous proposons le lieu en location sèche. Les soirées festives / dansantes sont autorisées.

5 RUE DU 4 SEPTEMBRE ISSY LES MOULINEAUX 92040

# PLAN DU RESTAURANT

5 RUE DU 4 SEPTEMBRE ISSY LES MOULINEAUX 92040



CATALOGUE PRIVATISATION

# EXEMPLES FOOD COCKTAIL

(À VENIR)

# EXEMPLES FOOD ASSIS

MENU 3 TEMPS

(À VENIR)

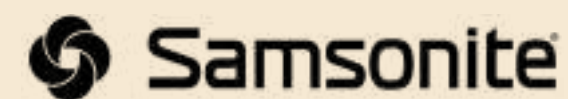


# PERSONNALISATION DE L'IMMERSION

Nous vous proposons un lieu modulable et personnalisable à l'image de votre entreprise. Idéal pour vos lancements de produit, soirées de fin d'année ou séminaires.

Organisez un événement 100% personnalisé !

## ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE:



# CONDITIONS GÉNÉRALES

## PAIEMENT

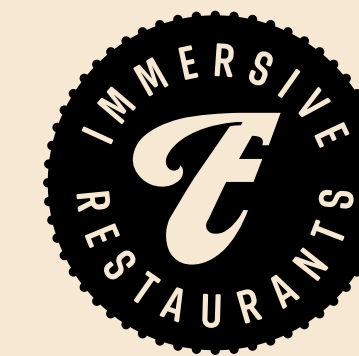
La signature du devis entraîne le paiement d'un acompte égal à cinquante pourcent (50%) du montant total du devis incluant la TVA.

Cette somme restera en tout état de cause acquise à EPHEMERA, même en cas d'annulation après signature du devis. Le solde sera payé dès réception de la facture par le Client, et au plus tard dans un délai de sept (7) jours calendaires à compter de la date d'émission de la facture par EPHEMERA, étant ici précisé que la facture sera envoyée par e-mail au Client le jour de son émission par EPHEMERA.

En cas de non-paiement de l'acompte dans les délais indiqués, EPHEMERA se réserve le droit de ne pas permettre au Client l'accès aux espaces privatisés. Les sommes dues en cas d'annulation sont les suivantes :

- 50 % du montant total du devis TTC si l'annulation intervient dans un délai de 20 jours calendaires avant la date convenue et figurant sur le devis ;
- 75 % du montant total du devis TTC si l'annulation intervient dans un délai de 15 jours calendaires avant la date convenue et figurant sur le devis.

En cas d'annulation liée à un cas de force majeure (COVID ou autre pandémie, couvre-feu, attentats, guerre, grèves etc...) qui empêcherait de mener à bien l'événement, l'acompte est conservé par EPHEMERA et l'événement reporté à une date ultérieure convenant aux deux parties, sans frais supplémentaires, y compris l'année suivante.



## HORAIRES

Nos restaurants sont ouverts 7J/7 et sont privatisables :

- Du matin jusqu'au soir
- Le midi de 12h30 à 16h00
- Le soir de 19h30 à 00h00 (possible d'aller jusqu'à 01h00/02h00 du matin en fonction de nos lieux.

## MENUS

Nous avons besoin de connaître vos choix de menus ainsi que les allergies, régimes alimentaires et autres à J-7 de l'événement.

CATALOGUE  
PRIVATISATION

*Ephemerà*



WWW.EPHEMERA-GROUP.COM/PRIVATISATION  
PRIVATISATION@EPHEMERA-GROUP.COM