

Francette

Barge à quai | Tour Eiffel

FUGA



Francette

Bienvenue chez Francette, un restaurant flottant au pied de la **Tour Eiffel**. Cette barge à quai vous invite à vivre un moment unique dans un cadre exclusif, où se mêle **élégance** et intimité. Que vous profitiez de la vue imprenable depuis notre penthouse, exploriez notre salon à la décoration raffinée ou découvriez notre **cave à vin** secrète sous la Seine, chacun de ces instants promettent d'être inoubliables. Idéal pour des dîners d'affaires, des mariages, des soirées d'entreprise ou tout autre événement spécial, Francette offre à vos convives une expérience magique.

Adresse

1 Port de Suffren, Paris 7

Accès en transport

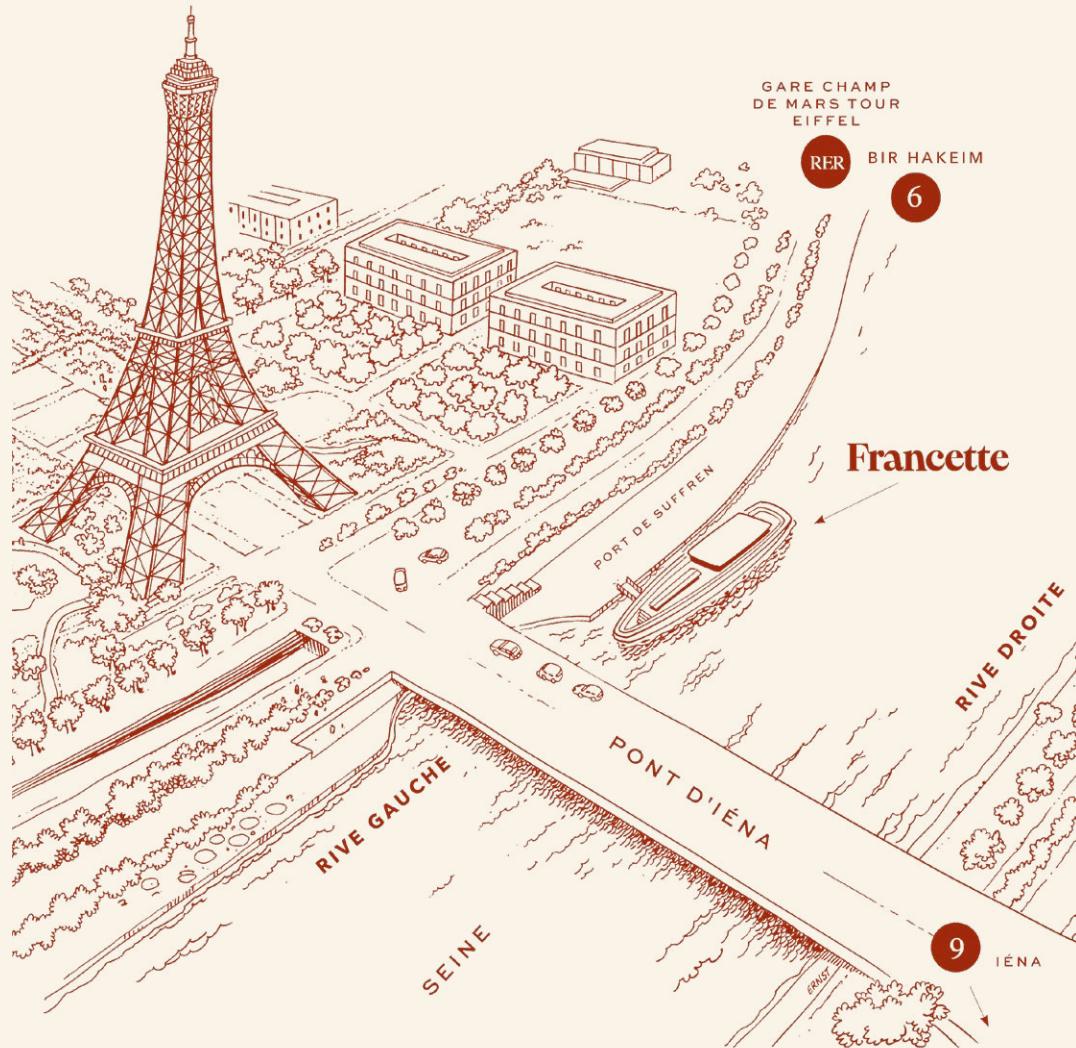
Métro **léna** ligne 9

Métro **Bir-Hakeim** ligne 6

Gare **Champs de Mars Tour Eiffel** RER C

Parking

Plusieurs parkings à **proximité** facilitent l'accès et rendent votre visite accessible.



Groupes & privatisation

Privatisez notre barge et organisez votre **événement sur-mesure** ! Que ce soit pour un séminaire, une formation, un lancement presse, un mariage, un événement d'entreprise ou une soirée dansante, notre lieu **clé en main** s'adapte parfaitement à vos besoins. Équipé de 2 bars, d'un vestiaire, de matériel de sonorisation, nous vous garantissons un moment hors du temps.

↑
m² Surface intérieure
200M²

👥 Format assis
De 10 à 140 personnes

↑
m² Surface extérieure
230M²

👥 Format cocktail
Jusqu'à 250 personnes

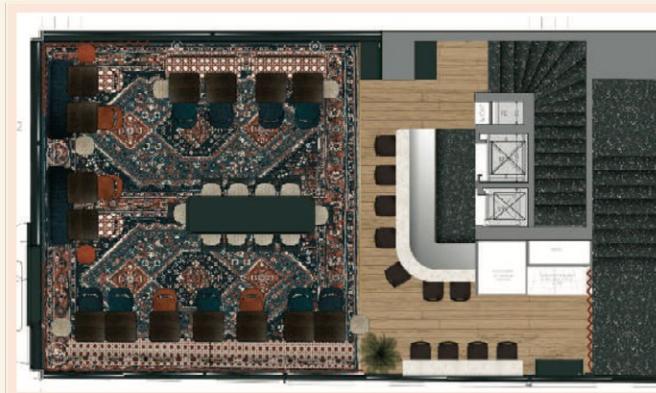


Plan de la barge

Le Penthouse



La Terrasse arrière



Le restaurant

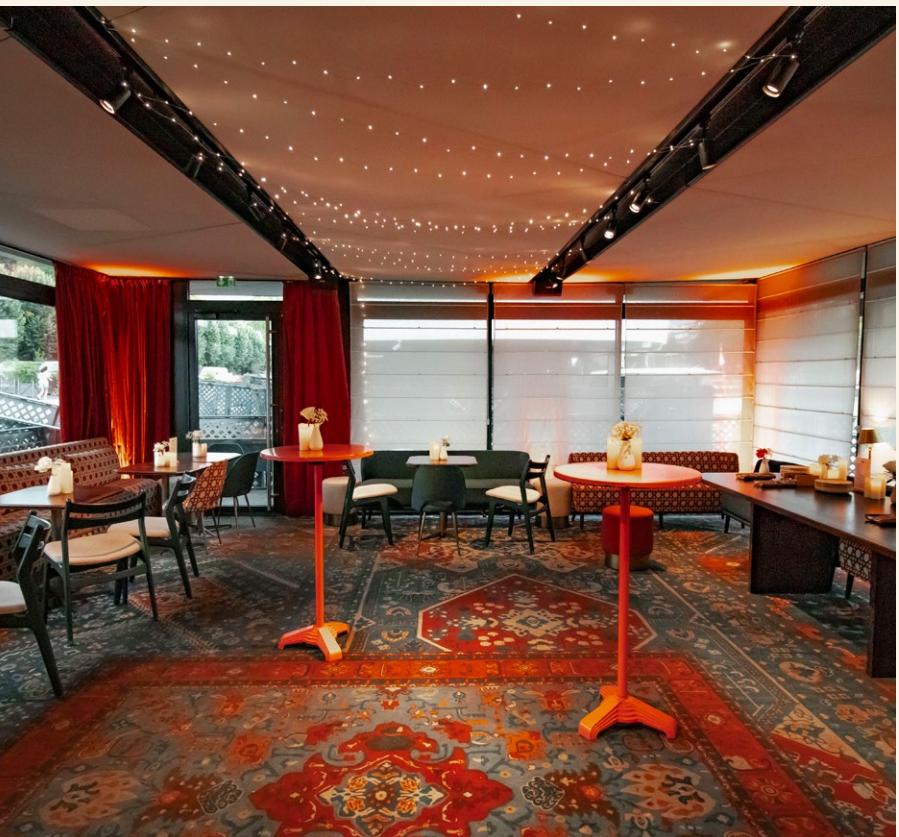
Nos espaces privatisables

Privatisation totale



Barge entière

Niveau 0



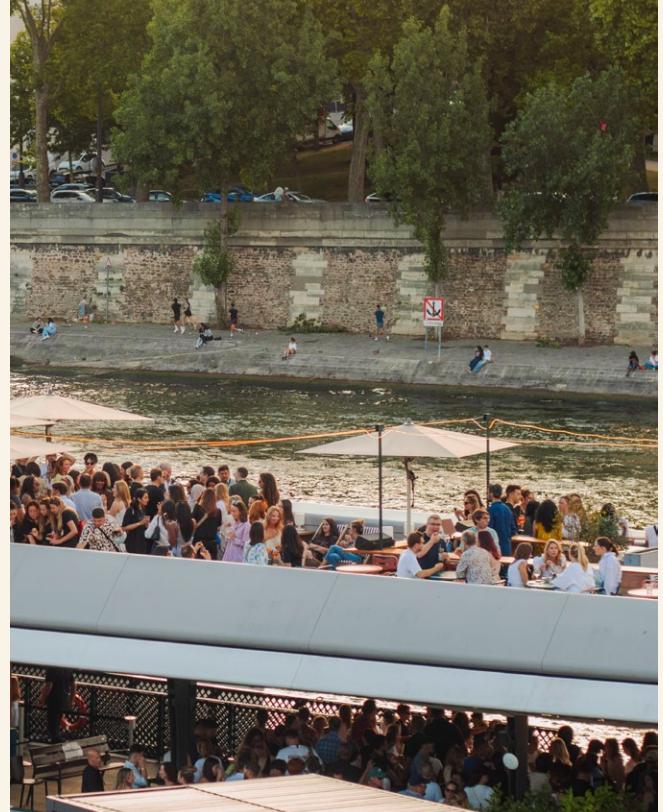
Salon rez de Seine

Niveau 1



Terrasse arrière

Niveau 1



Trapèze

Barge entière

Surface 430m²

Capacité 140 PAX assis | 250 PAX debout

Format Repas assis, cocktail, séminaire, mariage, soirée dansante...

 menu banquet | entrée · plat · dessert

 menu cocktail



Penthouse intérieur

Salon rez de chaussée



Trapèze en format cocktail



Salon rez de Seine

Surface 74m²

Capacité 60 PAX

Format Repas assis, cocktail, séminaire, mariage, soirée dansante...

 menu banquet | entrée · plat · dessert

 menu cocktail

Format séminaire



Diner assis



Format conférence



Terrasse arrière

Surface 70m²

Capacité 60 PAX

Format *Table du chef, célébration privée, soirée dansante,
lancement de produits, événements RP, shooting, tournage*

 menu banquet | entrée · plat · dessert

 menu cocktail

Format cocktail avec toile rétractable



Vue sur la Tour Eiffel



Vue sur la Seine



Banquet avec vue sur la Seine



Trapèze

Cet espace avec tables hautes est disponible en semi-privatisation. Vous pouvez choisir de le privatiser entièrement ou seulement en partie : le côté droit offre une vue sur la Tour Eiffel, tandis que le côté gauche donne sur la Seine.

Surface 75m²

Capacité 70 PAX

Format debout menu apéritif



Trapèze droit vue Tour Eiffel

Trapèze gauche vue Seine



Vue de loin



Nos différents formats

Niveau 0



Petit déjeuner

Niveau 0



Séminaire

Niveau 0



Repas assis

Niveau 1



Cocktail

Nos différents formats

Niveau 1



Évènement RP

Niveau 1



Shooting & tournage

Niveau 1



Mariage

Niveau 1



Soirée d'entreprise

Notre offre de restauration

Notre chef revisite les classiques de la **cuisine française** de manière décomplexée. Ses recettes évoluent au fil des saisons et se renouvèlent régulièrement. Pour les groupes, elle imagine des menus sur-mesure qui séduiront vos convives.

Petit déjeuner
À partir de 25€ HT / PAX

Dîner assis
À partir de 65€ HT / PAX

Déjeuner assis
À partir de 50€ HT / PAX

Format cocktail
À partir de 65€ HT / PAX





Menu cocktail

Pièces salées

Cône de tarama, œufs de truite, sumac
Crevettes roll
Brochette de poulpe, sauce satay
Tartare de daurade, fruits exotiques
Lentilles et haddock
Brochette de volaille laquée
Mini burger cheddar
Pruneaux au magret fumé tranché
Mini risotto de coquillettes à la truffe
Brocolinis crispy, sauce gribiche
Crème de fromage travaillée, condiment

Pièces sucrées

Panna cotta agrumes
Baba au rhum passion
Crumble pomme, cannelle, vanille
Cuillère de mousse au chocolat praliné

Déjeuner et dîner

À titre d'exemple

Entrée au choix parmi

Lentilles assaisonnées, œuf mollet, carottes pickles
Soupe à l'oignon gratinée au comté, mouillettes crousti-fondantes de brioche

Plat au choix parmi

Suprême de volaille, pommes de terre confites au beurre noisette et carottes rôties, jus infusé au thym
Cabillaud confit, pommes de terre confites au beurre noisette et carottes rôties, beurre blanc au safran
Risotto coquillettes à la truffe

Dessert au choix parmi

Ossau Iraty, jeunes pousses et noix, miel de fleurs
Mousse chocolat, noisettes caramélisées et praliné





Animations culinaires

Programmez des animations culinaires pour **dynamiser vos évènements**. Ces temps forts sauront captiver vos convives et créer des moments de dégustations inoubliables.

Bar à huîtres

Huitres de Carantec,
dressage en live

Bar à fromages

Découverte de fromages
français & condiments
de saison

Animation plancha

Crevettes marinées
Saint-Jacques snackées
Filet de volaille label
rouge snackée minute

Découpe de jambon

Découpe minute de jambon
d'origine Corse

Animation choux

Montage pâtisserie sur-mesure
3 parfums au choix

Saumon gravlax

Découpe de saumon gravlax
et dressage

Vos animations favorites



Matériel technique

Nous mettons à disposition tout le matériel technique nécessaire pour chaque privatisation, incluant sonorisation et audiovisuel. Notre équipe est là pour assurer une installation parfaite et le bon déroulement de votre événement.

- 2 micros sans fil (EM 300-500 G4)**
- 1 Contrôleur DJ (Pioneer DJ XDJ RX2)**
- 2 câbles double JACK mâle**
- 4 câbles XLR mâle/femelle**
- 4 câbles alimentation C13 mâle**
- 1 adaptateur lightning vers Jack femelle**
- 1 adaptateur usb type C vers Jack femelle**
- 1 vidéo projecteur EB 735 F mobile**
- 1 écran de projection mobile sur trépied**
- 1 câble double HDMI**
- 1 adaptateur hdmi femelle vers usb type-C**





Une équipe dédiée

Notre équipe de chef.fe.s de projets vous accompagne de A à Z dans l'élaboration de votre évènement en prenant en compte toutes les spécificités de votre cahier des charge.

Contact

À partir de 20 personnes

evenementiel@fugafamily.com

Nous suivre

fugafamily.com

@francette_restaurant

@fuga_family

Ils nous font confiance

Capgemini ♠

BIODERMA
LABORATOIRE DERMATOLOGIQUE

Google

CHANEL

Coca-Cola

Red Bull

salesforce

LACOSTE

Dior

KPMG

payplug

ON LOCATION
EXPERIENCES

sanofi

MAISON FONDÉE EN 1785
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

LVMH

Témoignages clients

Une collaboration réussie !

Je n'ai eu que des compliments sur le lieu et la qualité du cocktail. C'était une très belle soirée, avec des invités qui ont passé un très bon moment. Je suis ravie de notre collaboration !

CMI FRANCE

Merci pour votre professionnalisme

Nos équipes ont été ravis de cette journée et ont trouvé le déjeuner excellent. Je vous laisse remercier l'équipe cuisine car les bouchées cocktail étaient très bonnes. Merci à vous pour votre professionnalisme !



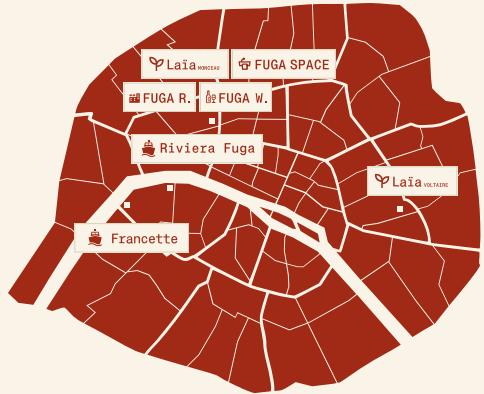
Accueil exceptionnel

Je tenais à vous remercier pour votre accueil et la qualité de votre prestation. Nous étions vraiment ravis et avons été accueillis de façon exceptionnelle par votre équipe. Un énorme merci à eux.

VIVA
TECHNOLOGY

Les autres adresses *fuga*

Fuga, **évasion** en latin, est le maître mot de notre marque dans l'univers de l'hospitality. Chacune de nos adresses est pensée pour être une véritable bulle d'oxygène, un **voyage** culinaire à travers des lieux hors du commun idéalement situé en plein **coeur de Paris**.



10 Port des Invalides | Paris 7



Riviera Fuga 250 PAX

@riviera_fuga

Découvrez Riviera Fuga, un lieu unique sur les bords de la Seine avec une vue imprenable sur le Pont Alexandre III et le Grand Palais. Offrez à vos invités une expérience parisienne élégante dans un cadre inspiré de la French Riviera.

226 Boulevard Voltaire | Paris 11

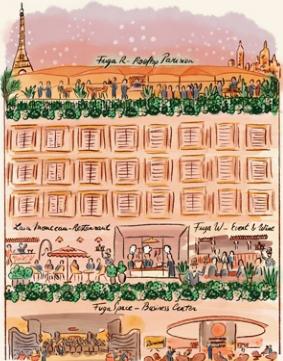


Laïa 100 PAX

@laia_restaurant

Situé au cœur d'une ancienne distillerie, ce restaurant méditerranéen offre une cuisine solaire dans un cadre élégant. Profitez d'une ambiance chaleureuse avec sa véranda lumineuse, son sol en tomette et une cuisine au feu de bois. Chez Laïa, vous assurez à vos invités une expérience culinaire inoubliable dans un environnement convivial et raffiné.

32 Rue de Monceau | Paris 8



Fuga Monceau

@fuga_space @fuga_w_paris
@fuga_rooftop @laia_restaurant

FUGA dévoile l'ouverture, au printemps 2025, d'une nouvelle offre dans son catalogue regroupant cinq lieux uniques ouverts au public et à l'événementiel dont un tout nouveau rooftop FUGA R., FUGA W. un espace dédié au vin, un auditorium rétro-futuriste FUGA SPACE ainsi qu'une seconde adresse Laïa.

FUGA

@fuga_family | fugafamily.com