



REVERSO

Panoramic Experience



Le Reverso *renaît*

Vos événements changent d'échelle.

Situé sous un lieu emblématique du front de mer marseillais, le Reverso s'inscrit dans la continuité d'un site reconnu pour ses expériences festives à ciel ouvert, tout en affirmant sa propre identité.

Doté d'un espace intérieur ouvert sur une grande terrasse panoramique, le Reverso accueille événements professionnels et formats structurés, avec la même exigence d'accueil, de générosité et de qualité.

Plus qu'un lieu, le Reverso devient la scène de vos événements.



Un lieu, *plusieurs vies*

**Pensé pour s'adapter aux saisons, aux publics et aux intentions,
le Reverso se transforme au fil des projets :**

- Dîner intimiste à la lueur des bougies
- Cocktail d'entreprise face à la mer
- Événement de marque scénographié
- Expérience hivernale immersive
- Conférence plénière ou prise de parole institutionnelle
- Soirée cabaret
- Rendez-vous festif grand public

Chaque événement trouve ici son décor, son rythme et son identité, en intérieur,
sur la terrasse panoramique ou dans un parcours intérieur / extérieur.



L'expérience *avant tout*

Au Reverso, l'événement n'est jamais standardisé.

Il est pensé comme une expérience à vivre, où chaque détail compte : lumière, ambiance, circulation, gastronomie, mise en scène... et contenu.

Le lieu permet aussi bien :

- Des formats élégants et confidentiels,
- Des événements structurés autour de prises de parole,
- Des rendez-vous spectaculaires à forte direction artistique.

**Toujours avec une même exigence :
créer de l'émotion et du souvenir.**

Le Reverso *en quelques chiffres*

Une superficie totale de 300 m² intérieur et 250m² de terrasses

Capacité maximale :

- Cocktail : jusqu'à 600 personnes
- Dîner : jusqu'à 200 couverts
- Configuration assise / conférence : jusqu'à 500 personnes

Espaces modulables :

- Espaces intérieurs et extérieurs
- Accès aux terrasses toute l'année

Un lieu conçu pour s'adapter à vos formats et à vos besoins événementiels.



Une signature culinaire *généreuse, locale et de saison*

La gastronomie au Reverso privilégie :

- Des produits sourcés avec soin,
- Des modes de cuisson simples et lisibles,
- Des formats conviviaux favorisant l'échange.

Braseros, cocktails dînatoires, déjeuners, dîners, assiettes à partager, mises en avant produits ou partenaires : la cuisine devient un vecteur de lien, adaptable aux besoins des entreprises comme aux événements grand public.





Une direction *artistique et technique dédiée*

Le Reverso s'appuie sur une équipe dédiée et des équipements techniques professionnels pour concevoir des événements à forte identité visuelle et sonore.

La direction artistique son & lumière permet de créer :

- des ambiances immersives,
- des mises en scène adaptées à chaque format,
- une expérience cohérente avec l'image de votre marque.

Équipements techniques disponibles :

- dispositifs audiovisuels,
- mise en lumière scénographique,
- sonorisation adaptée aux formats corporate et festifs.

Formats & *Prestations*

Des formats pensés pour s'adapter à vos événements,
à vos rythmes et à vos publics :

- **Cocktail dînatoire**
À partir de 35 € HT / pers.
- **Dîner assis (entrée – plat – dessert)**
À partir de 45 € HT / pers.
- **Dîner spectacle cabaret**
À partir de 60 € HT
- **Évènement sur-mesure**
Sur devis

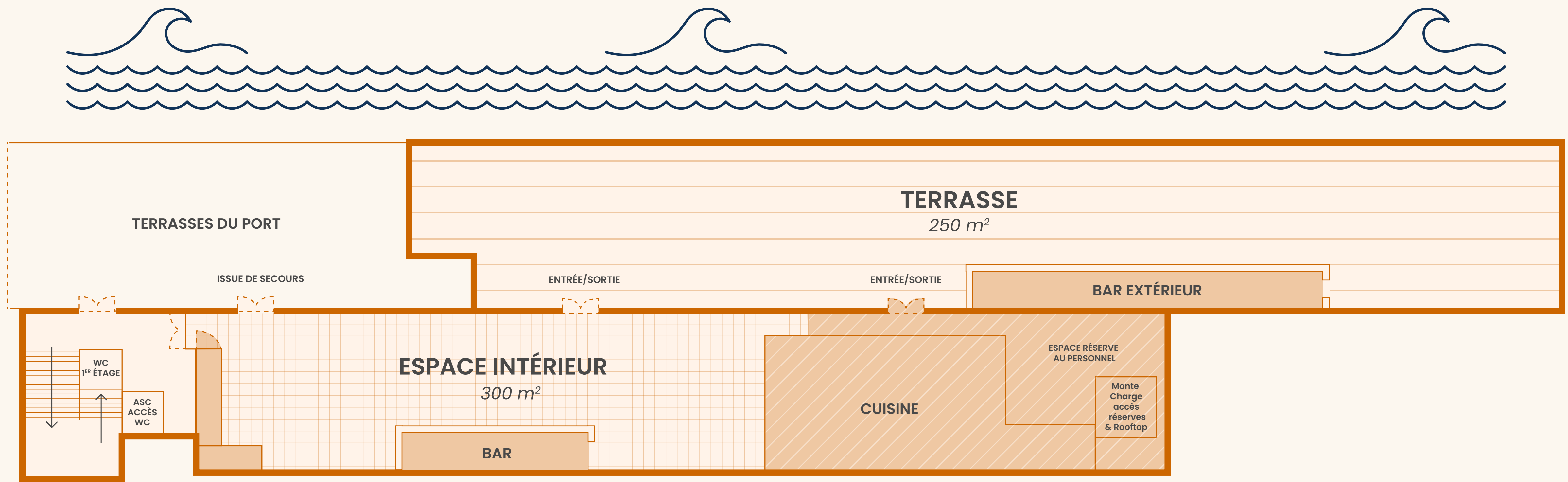


Informations *complémentaires*

Des conditions d'accueil pensées pour faciliter l'organisation de vos événements.

- Accès PMR
- Parking à proximité
- Vue mer panoramique
- Localisation front de mer

Le Plan



Chaque événement au Reverso *est pensé sur-mesure*

Recontrons-nous pour imaginez le vôtre.

Bénédicte LAB
Responsable Commerciale

commercial@lerooftopdesterrasses.com
+33 (0)7 88 84 75 25

9 Quai du Lazaret, 13002 Marseille
www.lerooftopdesterrasses.com

