



La
BAIIA

www.labaia-fr.com

Experience la dolce vita

Des nuits de Manhattan aux rivages de Dubaï, et désormais à Paris.

Un été italien sans fin, où que vous soyez.

La Baia fait rayonner la philosophie amalfitaine de la dolce vita dans trois capitales du monde : New York, Dubaï et Paris.

Chaque ville a son propre rythme, mais toutes les adresses La Baia partagent la même âme : une cuisine méditerranéenne, une esthétique inspirée d'Amalfi et le goût d'une vie douce et belle

La
BAIA





ESPACE RESTAURANT (REZ-DE-CHAUSSÉE)

Capacité

- Jusqu'à 140 personnes pour des dîners assis (en privatisation totale).
- Jusqu'à 220 personnes pour des cocktails debout (en privatisation totale).
- De 30 à 50 personnes pour des événements dans une zone partiellement privatisée.

Idéal pour

- Dîners de gala
- Réceptions privées
- Cocktails élégants
- Lancement de produit



SALON PRIVÉ (ÉTAGE INFÉRIEUR)

Capacité

- Jusqu'à 50 personnes pour des cocktails debout.

Idéal pour

- Réunions conviviales
- Soirées exclusives
- Apéritifs et cocktails privés
- Cours de mixologie

*Découvrez nos espaces uniques
conçus pour répondre à vos
besoins et offrez à vos invités une
expérience mémorable.*

da
BAIA

*Tous nos espaces disposent de tarifs de privatisation ajustables en fonction des jours et mois de l'année.

LA BAIÀ PARIS

ESPACE RESTAURANT (1/2)

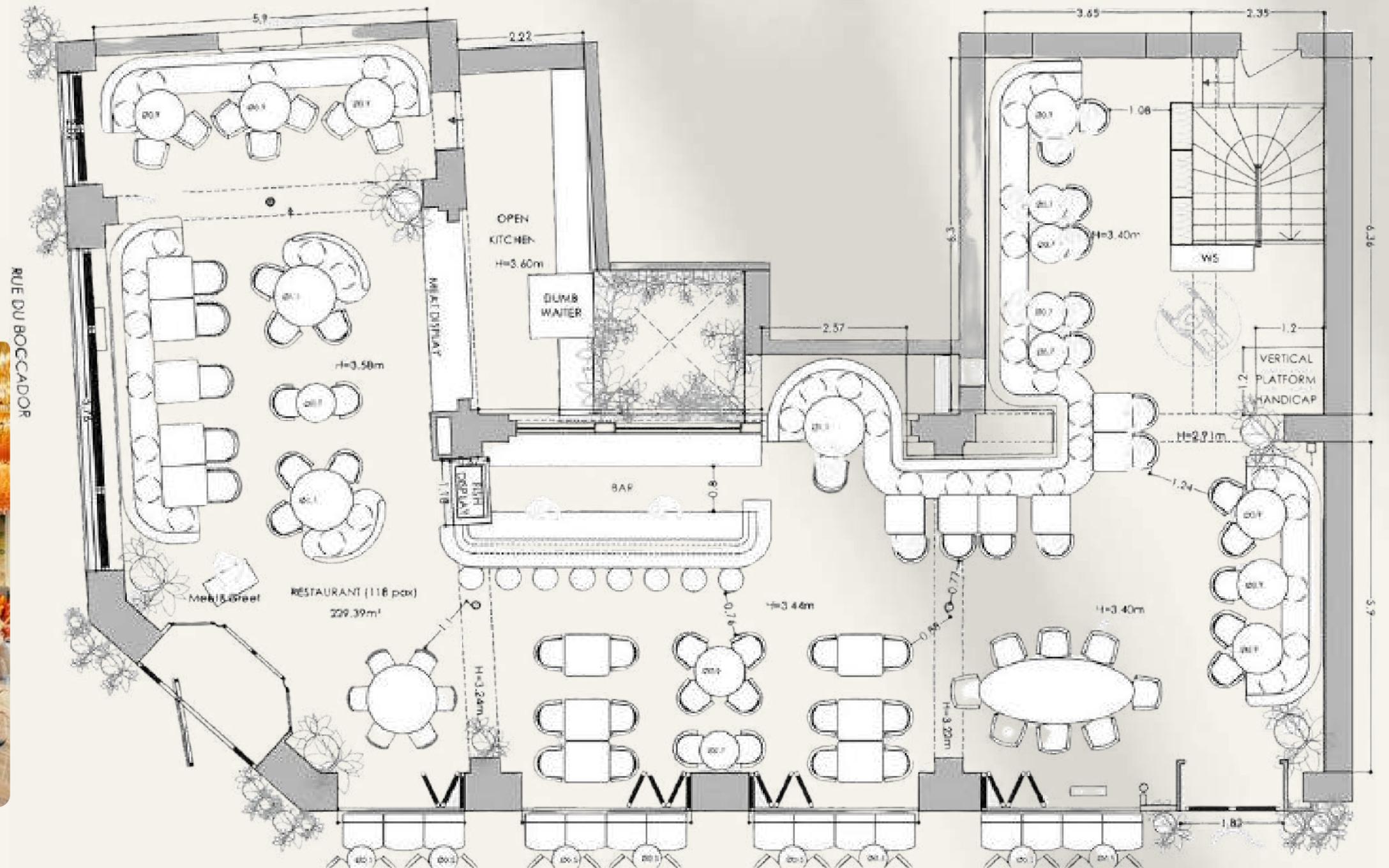
Privatisation Totale - Rez-de-Chaussée

FORMAT ASSIS

Capacité : environ 90 - 140 personnes

FORMAT COCKTAIL

Capacité : environ 220 personnes



*Tous nos espaces disposent de tarifs de privatisation ajustables en fonction des jours et mois de l'année.

LA BAIA PARIS

SALON PRIVÉ (2/2)

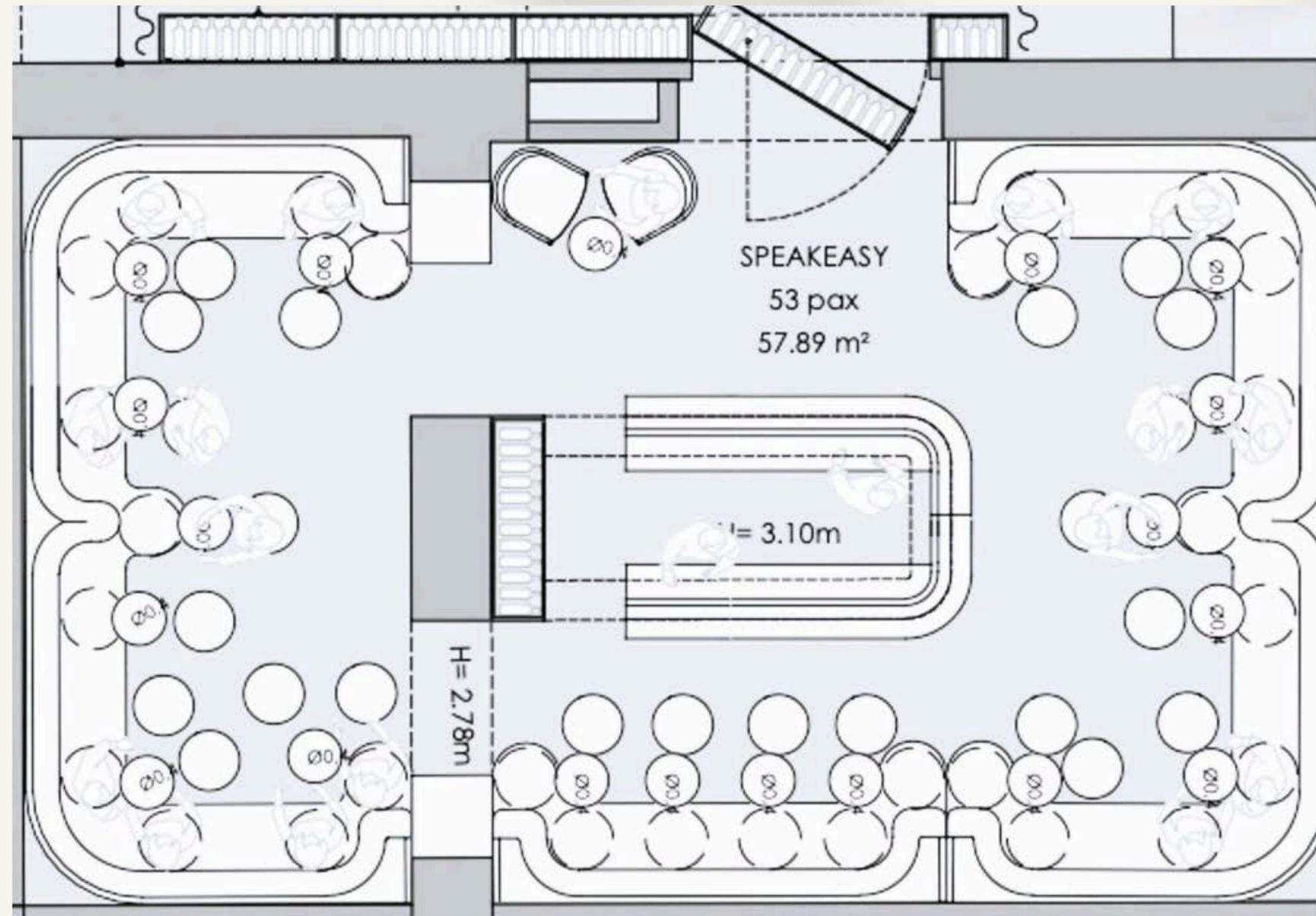
Privatisation Totale - Étage Inférieur

FORMAT ASSIS

Capacité : environ 6 - 14 personnes

FORMAT COCKTAIL

Capacité : environ 25 - 50 personnes



*Tous nos espaces disposent de tarifs de privatisation ajustables en fonction des jours et mois de l'année.

Le Speakeasy Secret

Sous LA BAIA se cache son secret le mieux gardé : un speakeasy intime et luxueux, conçu pour ceux qui souhaitent échapper aux projecteurs et faire la fête à l'abri des regards.





Le Chef

Stefano Tortelli Chef exécutif de l'ALBA Londres
et de La Baia Paris

Chef italien et fin gourmet doté d'un excellent sens des tendances culinaires, Stefano sublime avec brio les recettes traditionnelles italiennes à l'aide d'ingrédients luxueux tels que le caviar et des mets raffinés sélectionnés avec soin.

La
BAIA

Un goût d'Italie à Paris

Chaque assiette vous invite à un voyage culinaire qui capture l'essence même de la gastronomie italienne. Commençant par le Crudo Bar, qui propose une sélection de fruits de mer frais tels que des langoustines méditerranéennes, des huîtres et des crevettes rouges carabineros...

L'expérience culinaire à La Baia se poursuit avec le goût raffiné des fleurs de courgettes farcies, suivies d'une pizza croustillante ou du légendaire Tagliolino Amalfi, accompagné d'une sauce onctueuse à base des célèbres citrons d'Amalfi.

Le menu célèbre les saveurs vibrantes et les traditions vivantes du sud de l'Italie.



COMPLÉMENTS SET UP LA BAIA

Tout aménagement pour un événement, en dehors de la structure du lieu, est soumis à un accord préalable entre les parties.

Les éléments supplémentaires requis par les clients entraîneront des frais additionnels pour la configuration spéciale demandée.

Pour les événements à partir de 60 - 80 invités, les clients doivent régler les frais d'exclusivité du lieu, en tenant compte de la date et de la saison demandées pour l'événement.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à solliciter notre service événementiel.

Options proposées

- DJ set
- Musique Live
- Photographe / Videographe
- Décoration sur mesure
- Live Pizza / Pizza Show
- Sgroppino show
- Bar à Burrata & Mozzarella
- Bar à Cannoli
- Bar à huître
- Pâtes dans la meule de parmesan
- Service voiturier
- Cours de mixologie

Horaires d'ouverture :

Toute l'année, de 12h00 à 2h00.

Veuillez vérifier la disponibilité auprès du département des événements.

*Tous les événements et privatisations comprennent un nombre de personnel dédiés à l'événement. En cas de demandes spécifiques et afin d'assurer un bon service, il peut vous être proposé du personnel supplémentaires.

FORMULES DE PRIVATISATION

Privatisation totale

• Restaurant uniquement

- Capacité assise : 90 - 140 pax
- Capacité debout : 220 pax

• Restaurant + Salon Privé

- Capacité assise : 150 pax
- Capacité debout : 280 pax

• Salon Privé uniquement

- Capacité assise : 6 - 14 pax
- Capacité debout : 25 - 50 pax

Semi-privatisation

• Restaurant - Zone 1 (Boccador)

- Capacité assise : 35 pax
- Capacité cocktail dinatoire : 50 pax debout

• Restaurant - Zone 2

- Capacité assise : 30 pax
- Capacité cocktail dinatoire : 40 pax debout

*Tarifs sur demande. Les frais de privatisations peuvent varier en fonction du jour ou mois de l'année et de la demande.

TERMES ET CONDITIONS

CONDITIONS CONTRACTUELLES

Veillez examiner attentivement les conditions suivantes :

EXCLUSIVITÉ

Veillez consulter notre responsable évènementiel concernant la privatisation exclusive du lieu en fonction des besoins de votre événement. Un mois avant l'événement, vous devez nous confirmer les menus, les restrictions alimentaires, le nombre d'invités et les détails finaux. La nourriture et les boissons externes sont autorisées sur demande avec des potentiels frais supplémentaires.

DÉGUSTATION DU MENU

La dégustation du menu choisi sera prise en charge par nos soins uniquement si l'événement est confirmé et que le dépôt correspondant est réglé.

CONDITION DE PAIEMENT

Un acompte correspondant à 50 % du montant TTC total est requis au moment de la signature du devis afin de confirmer la réservation.

Le solde devra être réglé au plus tard 7 jours avant l'événement.

Toute modification concernant le nombre de convives, les espaces ou la configuration pourra entraîner un ajustement du budget initial.

ANNULATION DES ESPACES

En cas d'annulation, les montants versés pourront être conservés. Toutefois, et à titre gracieux, nous pourrions envisager un remboursement partiel en fonction de la date et des circonstances de l'annulation.



La BAIA

La Baia apporte l'âme d'Amalfi à la ville, célébrant l'élégance intemporelle, la sophistication décontractée et la douceur irrésistible du dolce far niente.

TÉL:

+33 7 69 23 81 28
Emma, Events Manager

EMAIL:

EVENTS@LABAIA-FR.COM

ADRESSE:

7 RUE BOCCADOR, 75008 PARIS, FRANCE

 www.labaia-fr.com

 [labaia.paris](https://www.instagram.com/labaia.paris)