



Ephemerà

DES UNIVERS À PRIVATISER

03. NOS LIEUX IMMERSIFS

04. NOTRE OFFRE DE PRIVATISATION

05. ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

06. UNDER THE SEA

13. STELLAR

18. JUNGLE PALACE

23. MAGMATIC

28. WONDERWOODS

35. NOS EXPÉRIENCES SUR-MESURE

36. RÉCAP DE NOS LIEUX & TARIFS



NOS LIEUX IMMERSIFS



UNDER THE SEA

ISSY-LES-MOULINEAUX
& MONTPELLIER

P 6



STELLAR

PARIS 11ÈME

P 13



JUNGLE PALACE

PARIS 10ÈME

P 18



Magmatic

LILLE

P 23



wonderwoods

VAL D'EUROPE
& ANGERS

P 28

TRANSFORMEZ VOTRE ÉVÉNEMENT EN AVENTURE INOUBLIABLE
EN PRIVATISANT NOS DESTINATIONS IMMERSIVES



DES DÉCORS SPECTACULAIRES

5 scénographies immersives, vidéoprojections 4K, jeux de sons et lumières...pour des expériences uniques.



DES ÉCRANS À VOTRE IMAGE

Personnalisation des espaces et des projections... Créez un moment sur mesure qui vous ressemble



UNE CUISINE 100% MAISON

Des produits frais et de qualité pour des formats cocktails et assis 100% modulables.



JUSQU'À 300 CONVIVES

à Paris ou en région.

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE





UNDER THE SEA

ET SI VOTRE ÉVÉNEMENT SE DÉROULAIT SOUS L'OcéAN ?

Under The Sea plonge ses convives dans un décor immersif inspiré des fonds marins à deux pas de la Porte de Versailles.

On y savoure une cuisine méditerranéenne ensoleillée, mettant à l'honneur poissons et fruits de mer, avec des menus modulables incluant également des options de viande pour s'adapter à tous les convives.

ACCESSIBILITÉ

UNDER THE SEA

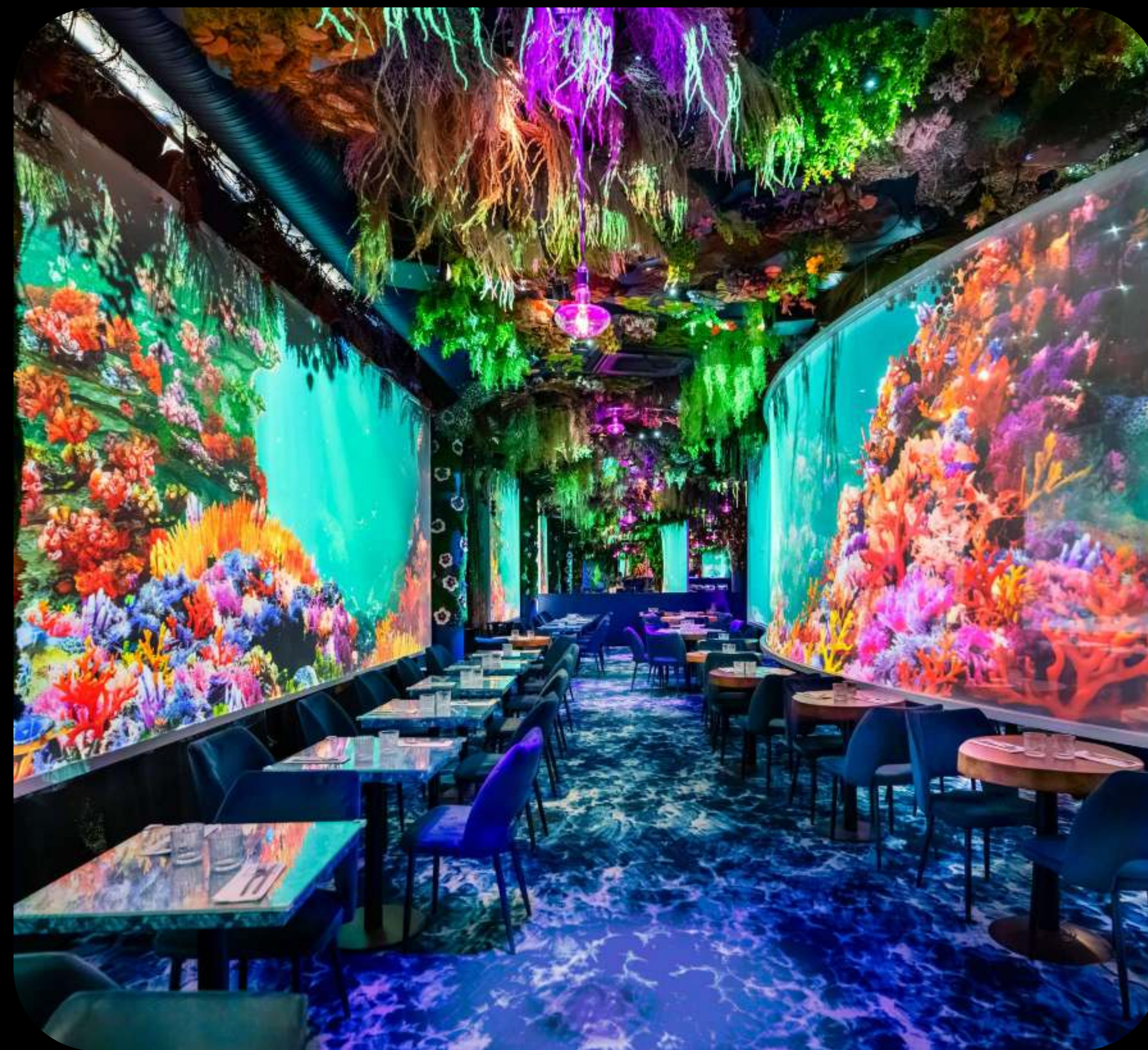
5 rue du 4 septembre
92040 ISSY-LES MOULINEAUX

MÉTRO

8

12

RÉSERVATION



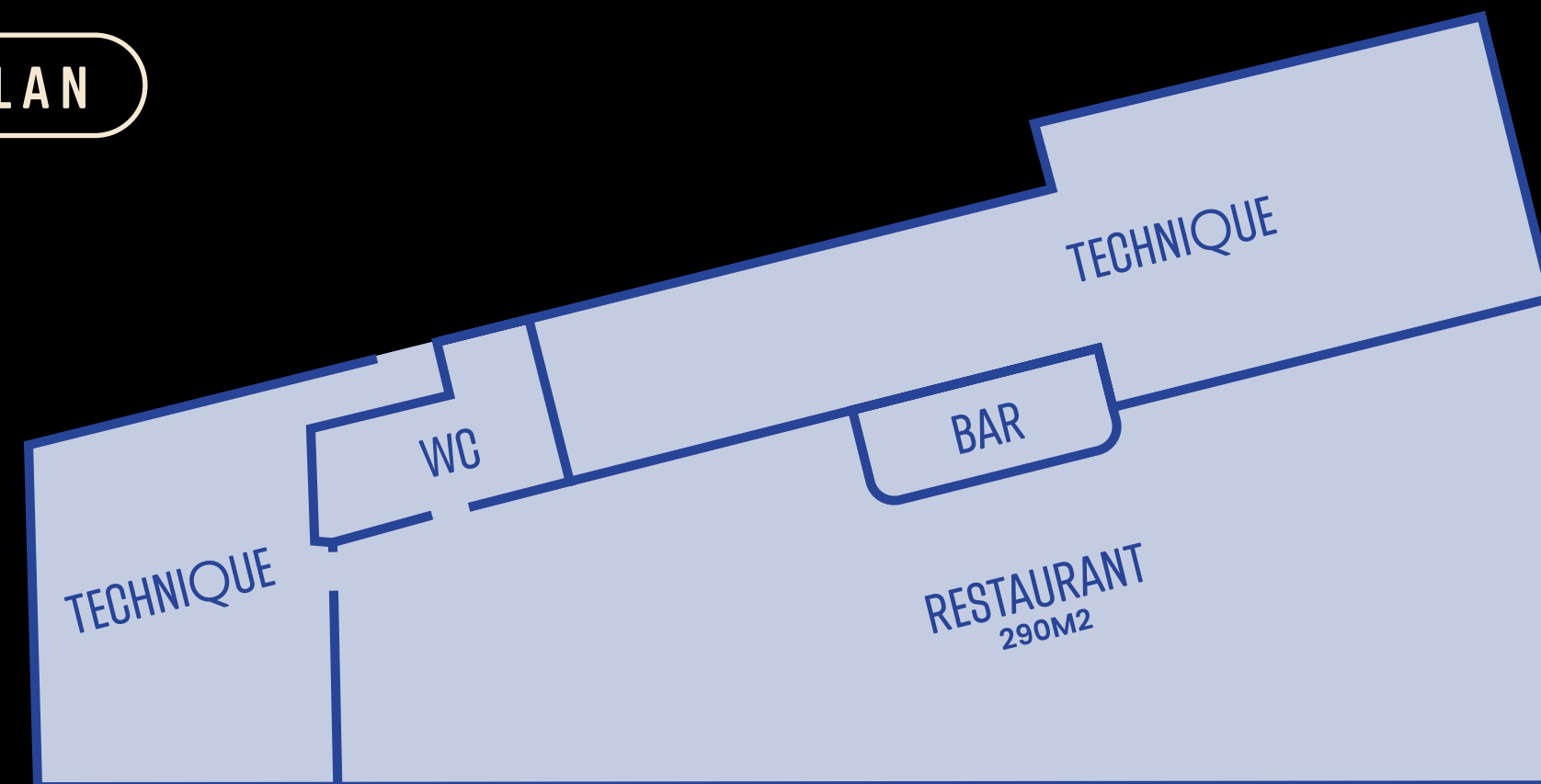
UNDER THE SEA / ISSY-LES-MOULINEAUX

TARIFS

	CAPACITÉ REPAS ASSIS	CAPACITÉ COCKTAIL	MIDI À PARTIR DE*	SOIR À PARTIR DE*
RESTAURANT ENTIER	170 PAX	200 PAX	4.000€ HT	9.000€ HT

*Tarifs donnés à titre indicatif, pouvant être ajustés et confirmés par devis en fonction de la période et de la configuration choisie.

PLAN



[EXPLOREZ EN VISITE VIRTUELLE](#)



ET SI VOTRE ÉVÉNEMENT SE DÉROULAIT SOUS L'OcéAN ?

Under The Sea plonge les convives dans un décor immersif inspiré des fonds marins au coeur du C.C Odysseum à Montpellier. On y savoure une cuisine méditerranéenne ensoleillée, mettant à l'honneur poissons et fruits de mer, avec des menus modulables incluant également des options de viande pour s'adapter à tous les convives..

ACCESSIBILITÉ

UNDER THE SEA

C.C ODYSSEUM
2 pl. de lisbonne
34000 MONTPELLIER

TRAM

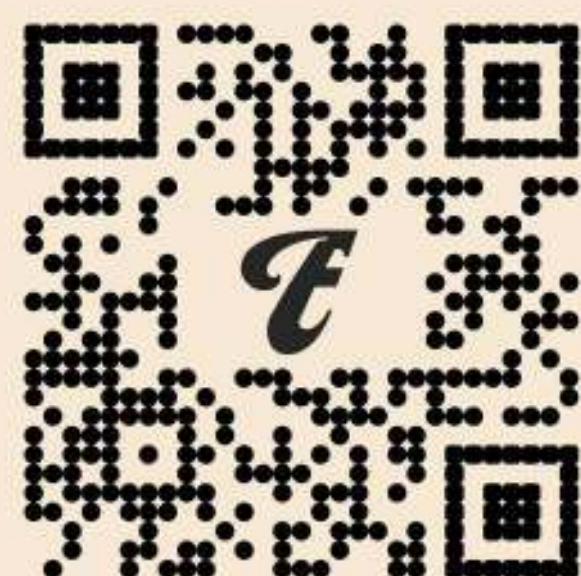
1

BUS

14

52

RÉSERVATION

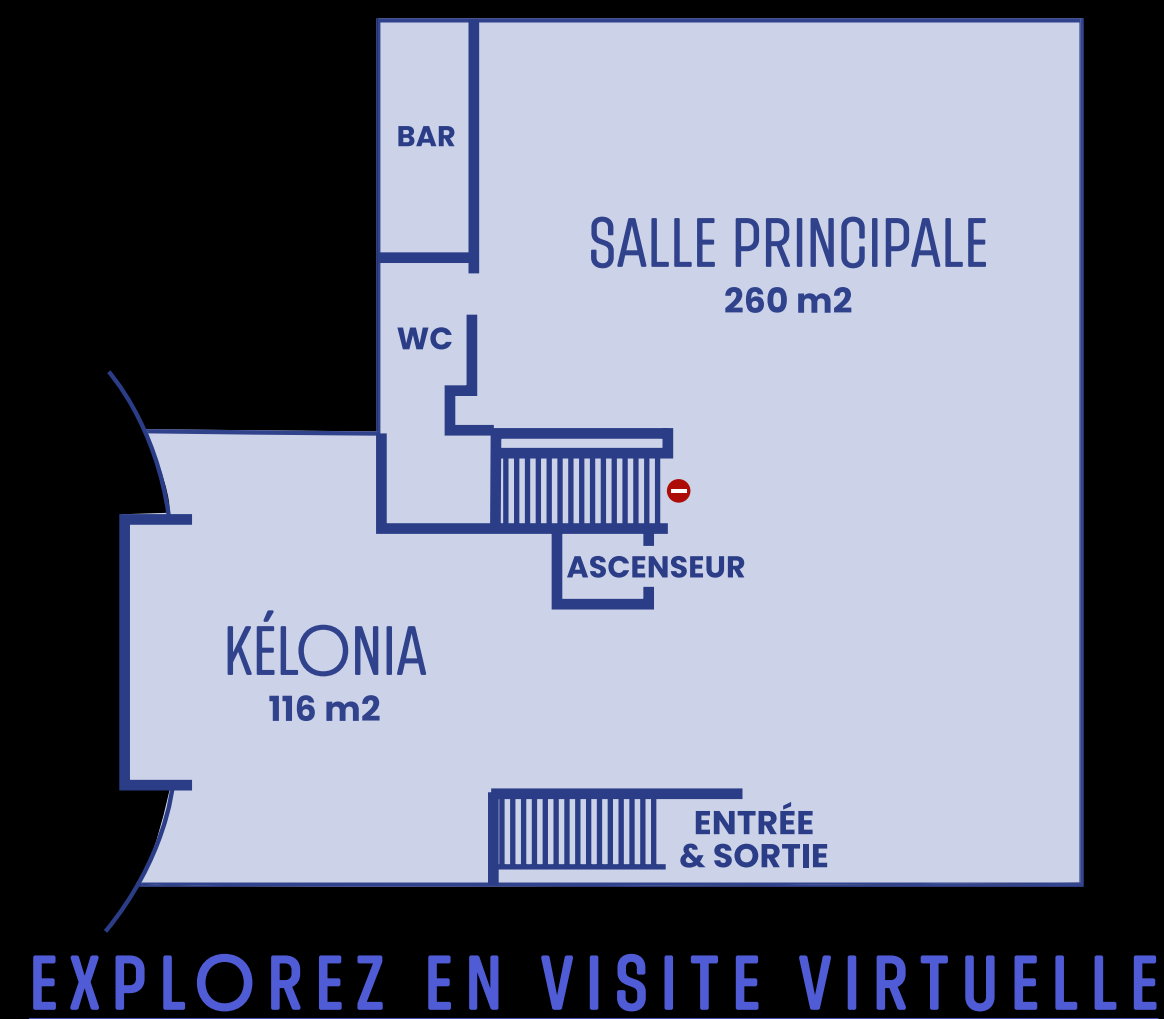


TARIFS

	CAPACITÉ REPAS ASSIS	CAPACITÉ COCKTAIL	MIDI À PARTIR DE*	SOIR À PARTIR DE*
RESTAURANT ENTIER	180 PAX	300 PAX	5.000€ HT	11.000€ HT
KÉLONIA	55 PAX	80 PAX	2.000€ HT	3.000€ HT

*Tarifs donnés à titre indicatif, pouvant être ajustés et confirmés par devis en fonction de la période et de la configuration choisie.

PLAN



[EXPLOREZ EN VISITE VIRTUELLE](#)



NOS PIÈCES COCKTAIL

Disponibles en 13, 15 ou 18 pièces

À partir de 52€ HT/pax

VÉGÉTARIEN (3 PIÈCES)

Crème de burrata

Tzatziki

Beignets de ricotta

POISSON (2 PIÈCES CUITES)

Filet de lieu rôti

Accras de poisson

POISSON (4 PIÈCES CRUES)

Tarama maison

Gravlax de daurade

Tataki de thon rouge

Daurade crue en ceviche

VIANDE (1 PIÈCE)

Volaille terre et mer

DESSERTS (3 PIÈCES)

Brioche artisanale façon pain perdu

Chou craquelin et sorbet litchi

Poire rôtie et caramélisée



OPTIONS LIVE-COOKING

BAR À CEVICHE

Un ceviche frais à composer, préparé minute.

BAR À HUÎTRES

Ouvertes à la minute par notre écailler, pour une entrée fraîche, élégante et résolument raffinée.

NOS MENUS ASSIS

Disponible en 3 ou 5 temps

À partir de 55€ HT/pax

ENTRÉES AU CHOIX

Tartare de saumon

Gravlax de daurade

Velouté de légumes de saison

PLATS AU CHOIX

Volaille terre et mer

Lieu en croûte

Orzotto

DESSERTS AU CHOIX

La Coquille ensablée

Chou framboise & litchi

Poire rôtie & chantilly





STELLAR
STELLAR

STELLAR

Ephémère
PRIVATISATIONS

ET SI VOUS DÉCOLLIEZ LE TEMPS D'UNE SOIRÉE ?

Stellar embarque les convives à bord d'une station spatiale internationale en plein coeur de Paris, avec un décor immersif inspiré de l'exploration spatiale. On y savoure une cuisine du monde créative qui met à l'honneur les spécialités culinaires des quatre coins du globe.

ACCESSIBILITÉ

STELLAR+

45 rue Saint Sébastien
75011 PARIS

MÉTRO

5

8

9

RÉSERVATION

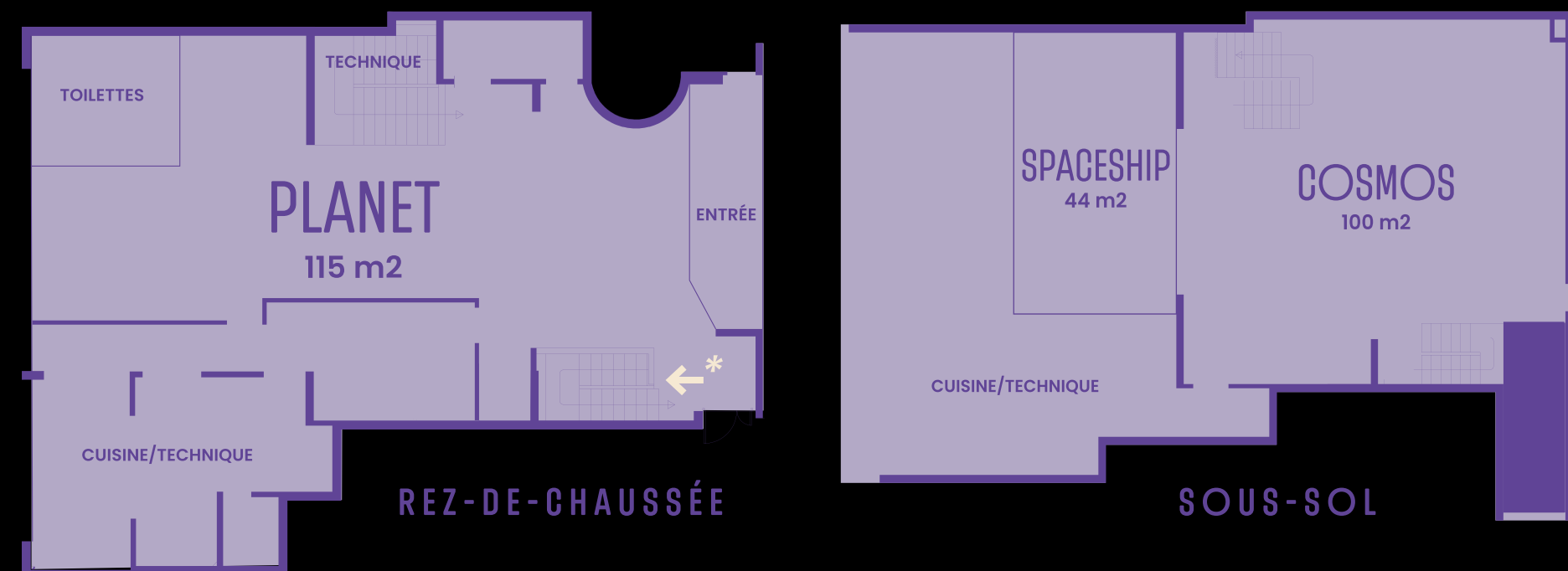


TARIFS

	CAPACITÉ REPAS ASSIS	CAPACITÉ COCKTAIL	MIDI À PARTIR DE*	SOIR À PARTIR DE*
RESTAURANT ENTIER	130 PAX	180 PAX	3.000€ HT	7.000€ HT
SOUS-SOL	75 PAX	90 PAX	2.500€ HT	3.500€ HT

*Tarifs donnés à titre indicatif, pouvant être ajustés et confirmés par devis en fonction de la période et de la configuration choisie.

PLAN



EXPLOREZ EN VISITE VIRTUELLE

* Pour la visite VR, prenez les marches en face pour descendre vers l'espace Cosmos & Spaceship



NOS PIÈCES COCKTAIL

Disponibles en 13, 15 ou 18 pièces

À partir de 52€ HT/pax

VÉGÉ (4 PIÈCES)

Croquettes de fromage
Korma de légumes
Houmous
Crème de burrata

POISSON (3 PIÈCES)

Tartare de saumon
Nacré de poisson
Accras de lieu

VIANDE (3 PIÈCES)

Minis smash burger
Quesadillas de poulet
Poulet à la caesar

DESSERTS (3 PIÈCES)

Chou au cacao
Panna cotta
Brioche artisanale



OPTIONS LIVE-COOKING

BROCHETTE DE FOIE GRAS & BARBE À PAPA

Foie gras confit et barbe à papa galactique, pour une création surprenante et élégante.

TACOS DE POULET À LA MEXICAINE

Tacos de poulet effiloché, nappés minute d'une sauce mexicaine vibrante.

PROFITEROLES À COMPOSER

Des profiteroles maison à composer, pour un final sucré ludique et gourmand.

NOS MENUS ASSIS

Disponible en 3 ou 5 temps

À partir de 55€ HT/pax

ENTRÉES AU CHOIX

Accras de lieu

Burrata crémeuse des Pouilles

Quesadillas de poulet

PLATS AU CHOIX

Pavé de saumon rôti

Bavette à l'échalote

Korma de légumes

DESSERTS AU CHOIX

Chou au cacao

Le pop-corn





JUNGLE PALACE

ET SI VOUS VOUS AVENTURIEZ AU COEUR DE LA JUNGLE ?

Jungle Palace transporte les convives dans une jungle luxuriante en plein coeur de Paris, dans un décor immersif peuplé de végétation tropicale et d'animaux sauvages. On y savoure une cuisine exotique et généreuse, inspirée des saveurs des régions tropicales.

ACCESSIBILITÉ

JUNGLE PALACE

12 Rue de la Fidélité
75010 PARIS

MÉTRO



RER



RÉSERVATION



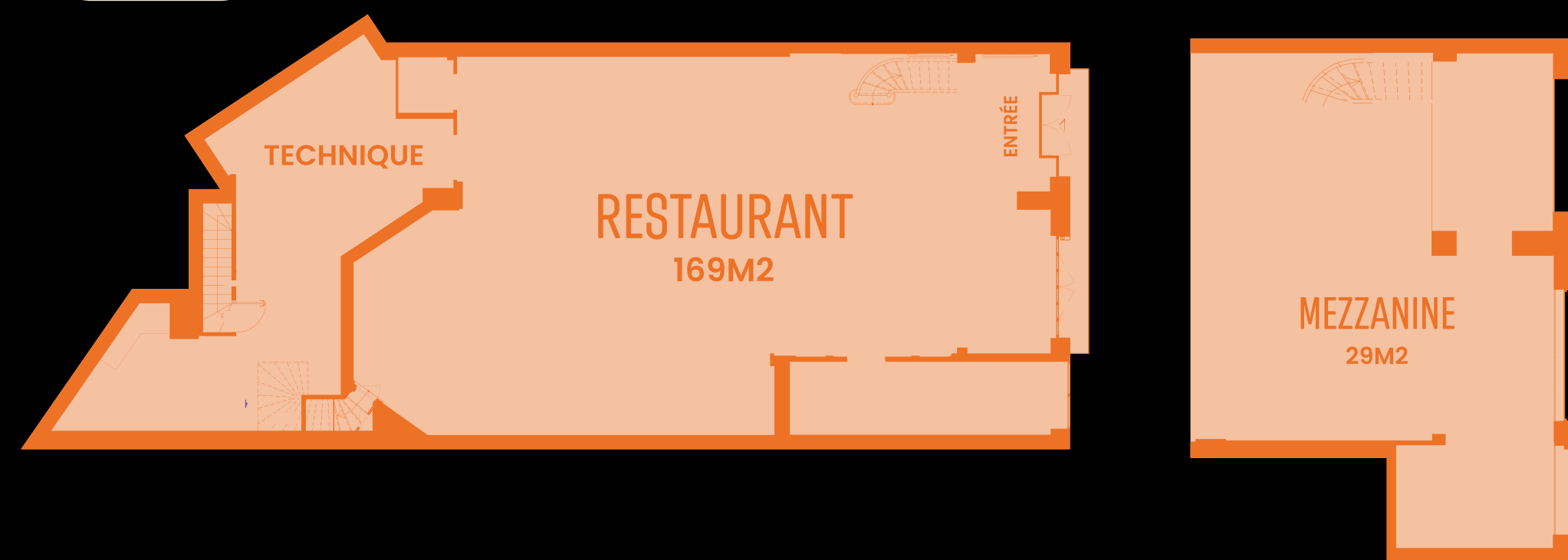
JUNGLE PALACE

TARIFS

	CAPACITÉ REPAS ASSIS	CAPACITÉ COCKTAIL	MIDI À PARTIR DE*	SOIR À PARTIR DE*
RESTAURANT ENTIER	100 PAX	130 PAX	3.000€ HT	8.000€ HT

*Tarifs donnés à titre indicatif, pouvant être ajustés et confirmés par devis en fonction de la période et de la configuration choisie.

PLAN



[EXPLOREZ EN VISITE VIRTUELLE](#)



NOS PIÈCES COCKTAIL

Disponibles en 13, 15 ou 18 pièces

À partir de 52€ HT/pax

VÉGÉ (4 PIÈCES)

Galette croustillante
Poivrons doux
Curry de légumes
Houmous de patate douce

POISSON (3 PIÈCES)

Tartare de saumon mariné
Lieu rôti
Curry de crevettes

VIANDE (3 PIÈCES)

Brochettes de poulet
Burger à l'effiloché
Effilochées de boeuf chimichurri

DESSERTS (3 PIÈCES)

Mousse au chocolat
Chou garni
Brioche artisanale



OPTIONS LIVE-COOKING

CEVICHE SUR-MESURE

Un ceviche frais à composer, préparé minute.

BAR À GUACAMOLE

Un guacamole maison à personnaliser, servi avec chips croustillantes.

PROFITEROLES À COMPOSER

Des profiteroles maison à composer, pour une touche sucrée gourmande.

NOS MENUS ASSIS

Disponible en 3 ou 5 temps

À partir de 55€ HT/pax

ENTRÉES AU CHOIX

Tartare de saumon mariné

Effilochées de boeuf chimichurri

Burrata des pouilles

PLATS AU CHOIX

Lieu rôti dans une feuille de bananier

Brochettes de poulet mariné

Curry de légumes

DESSERTS AU CHOIX

Mousse au chocolat

Chou garni





Magmatic

ET SI VOTRE ÉVÉNEMENT ENTRAÎNE EN ÉRUPTION AU CŒUR D'UN VOLCAN ?

Magmatic transporte les convives au cœur d'un univers volcanique en plein centre-ville de Lille, à deux pas de la gare Lille-Flandres. Dans ce décor immersif inspiré des forces telluriques, on y savoure une cuisine créative aux saveurs épicées, inspirée de la chaleur et de l'intensité du volcan.

ACCESSIBILITÉ

Magmatic

11 Parv. Saint-Maurice
59000 LILLE

MÉTRO

1

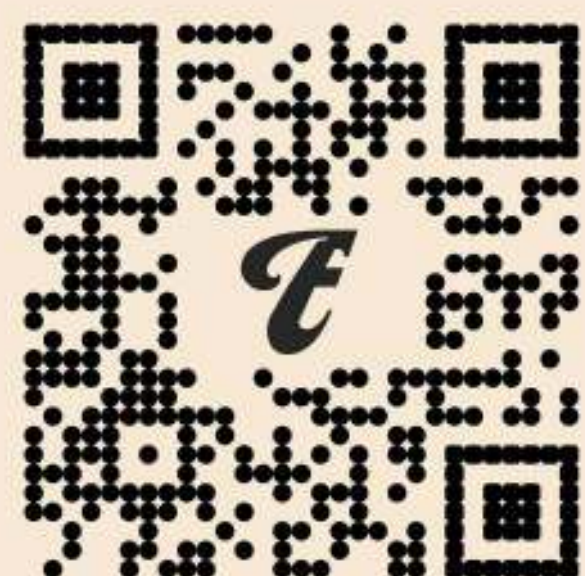
2

TRAM

R

T

RÉSERVATION



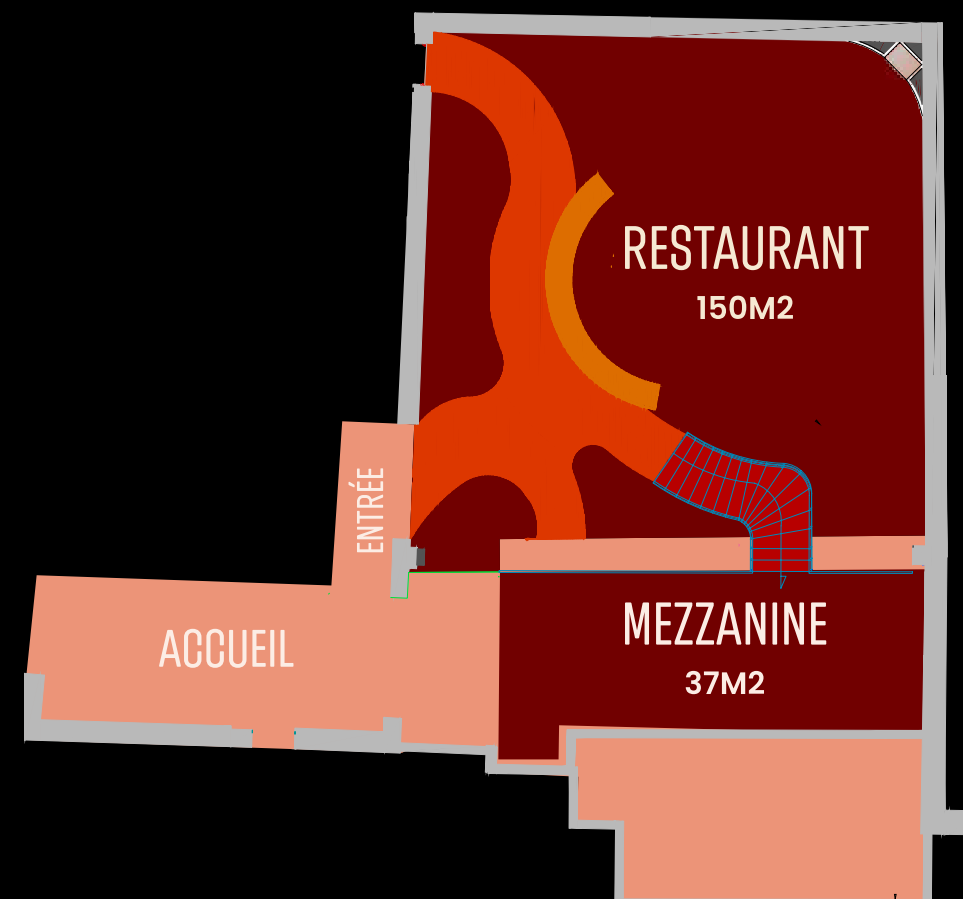
MAGMATIC

TARIFS

	CAPACITÉ REPAS ASSIS	CAPACITÉ COCKTAIL	MIDI À PARTIR DE*	SOIR À PARTIR DE*
RESTAURANT ENTIER	130 PAX	150 PAX	5.000€ HT	8.000€ HT

*Tarifs donnés à titre indicatif, pouvant être ajustés et confirmés par devis en fonction de la période et de la configuration choisie.

PLAN



[EXPLOREZ EN VISITE VIRTUELLE](#)



NOS PIÈCES COCKTAIL

Disponibles en 13, 15 ou 18 pièces

À partir de 52€ HT/pax

VÉGÉ (4 PIÈCES)

Crème de burrata

Velouté de butternut

Cheesy-Guac

Toasts de chèvre chaud

POISSON (3 PIÈCES)

Tartare de saumon

Ceviche de daurade

Lieu fumé

VIANDE (3 PIÈCES)

Boulettes fondantes

Brochettes de poulet Satay

Mini smashburger du volcan

DESSERTS (3 PIÈCES)

Brioche perdue

Crème brûlée à la vanille

Chou fondant



OPTIONS LIVE-COOKING

DÉGUSTATION GOÛTS DE LAVE

Un tataki de bœuf saisi à la flamme et découpé minute, pour une expérience aussi spectaculaire qu'intense.

HOT ONES

Un parcours de bouchées pimentées crescendo, du plus doux au plus explosif.

PROFITEROLES À COMPOSER

Des profiteroles maison à composer, pour un final sucré ludique et gourmand.

NOS MENUS ASSIS

Disponible en 3 ou 5 temps

À partir de 55€ HT/pax

ENTRÉES AU CHOIX

Tataki de boeuf sur pierre chaude
Tartare de saumon au sésame noir
Burrata crémeuse

PLATS AU CHOIX

Brochettes de poulet satay
Lieu fumé
Orge en risotto

DESSERTS AU CHOIX

Crème brûlée à la vanille
Chou fondant





wonderwoods

ET SI VOTRE ÉVÉNEMENT PRENAIT VIE AU CŒUR D'UNE FORÊT ENCHANTÉE ?

Wonderwoods transporte les convives dans une forêt enchantée au coeur de Val d'Europe, dans un décor immersif peuplé d'arbres majestueux et de lumières féeriques. On y savoure une cuisine inspirée des produits de la forêt, avec quelques spécialités autour de la truffe.

ACCESSIBILITÉ

wonderwoods

C.C. VAL D'EUROPE
1 Rue de l'Hymne À la Joie
77700 SERRIS

RER



RÉSERVATION

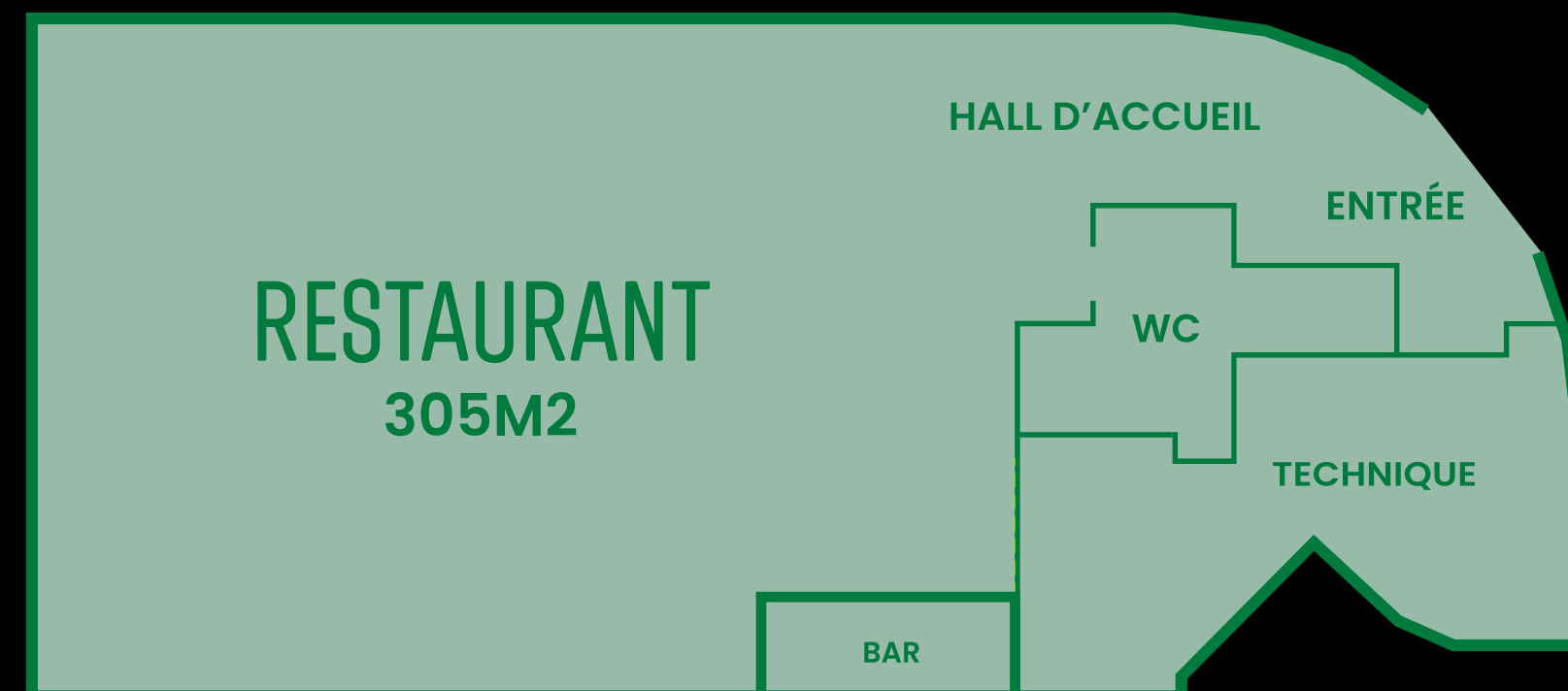


TARIFS

	CAPACITÉ REPAS ASSIS	CAPACITÉ COCKTAIL	MIDI À PARTIR DE*	SOIR À PARTIR DE*
RESTAURANT ENTIER	170 PAX	250 PAX	4.000€ HT	9.000€ HT

*Tarifs donnés à titre indicatif, pouvant être ajustés et confirmés par devis en fonction de la période et de la configuration choisie.

PLAN



[EXPLOREZ EN VISITE VIRTUELLE](#)



ET SI VOTRE ÉVÉNEMENT PRENAIT VIE AU CŒUR D'UNE FORÊT ENCHANTÉE ?

Wonderwoods transporte les convives dans une forêt enchantée à quelques minutes d'Angers, dans un décor immersif peuplé d'arbres majestueux et de lumières féeriques. On y savoure une cuisine inspirée des produits de la forêt, avec quelques spécialités autour de la truffe.

ACCESSIBILITÉ

wonderwoods

C.C. ATOLL
Ecoparc du buisson
49073 BEAUCOUZÉ

BUS

E20

RÉSERVATION



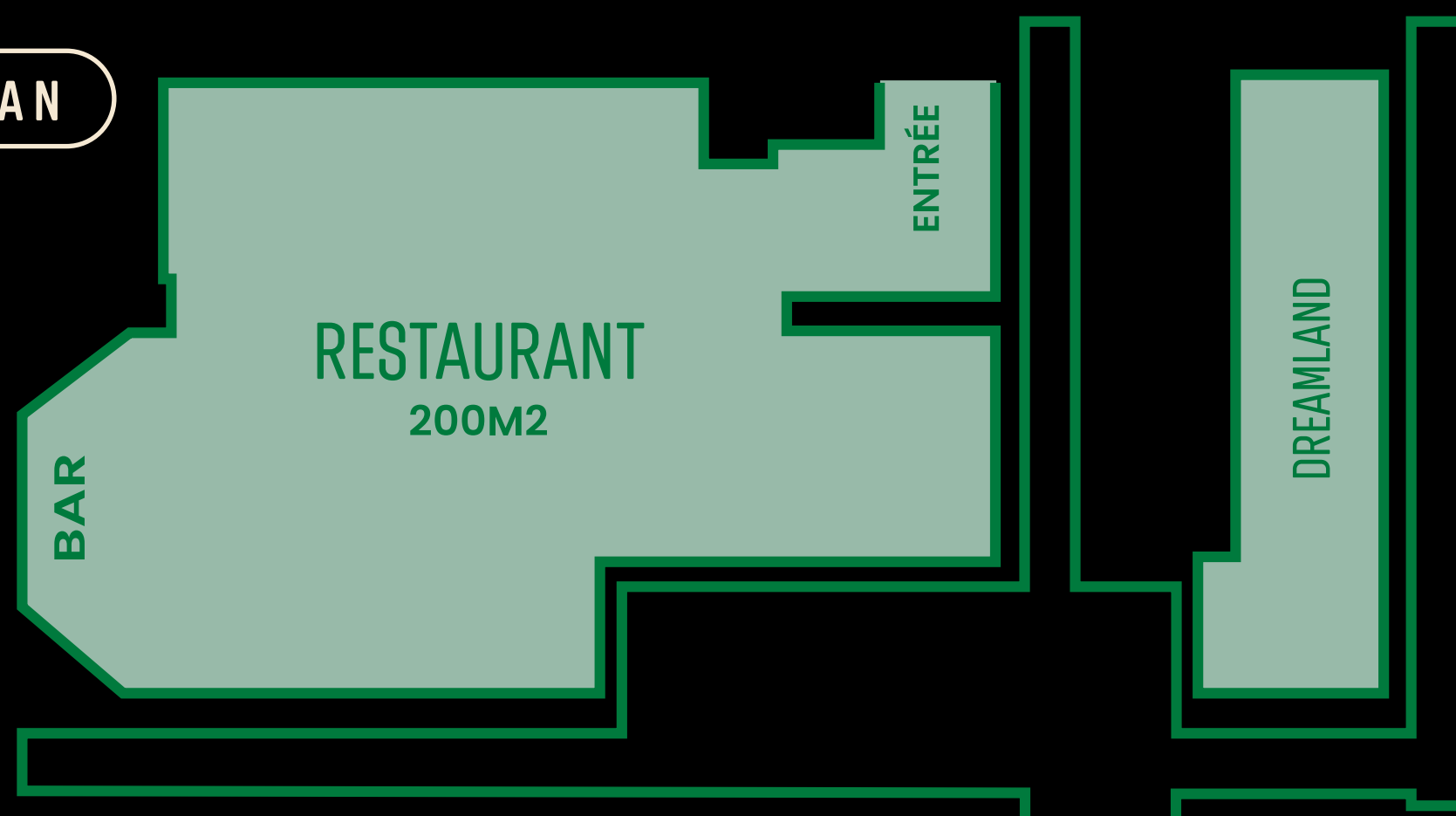
WONDERWOODS / ANGERS

TARIFS

	CAPACITÉ REPAS ASSIS	CAPACITÉ COCKTAIL	MIDI À PARTIR DE*	SOIR À PARTIR DE*
RESTAURANT ENTIER	140 PAX	180 PAX	3.000€ HT	6.000€ HT

*Tarifs donnés à titre indicatif, pouvant être ajustés et confirmés par devis en fonction de la période et de la configuration choisie.

PLAN



[EXPLOREZ EN VISITE VIRTUELLE](#)



NOS PIÈCES COCKTAIL

Disponibles en 13, 15 ou 18 pièces

À partir de 52€ HT/pax

VÉGÉ (4 PIÈCES)

Velouté de champignons
Risotto d'orge
Rillettes de champignons
Toasts de chèvre chaud

POISSON (3 PIÈCES)

Ceviche de daurade
Tartare de saumon
Filet de lieu noir

VIANDE (3 PIÈCES)

Filet de volaille
Mini smashburger de la forêt
Terrine de campagne

DESSERTS (3 PIÈCES)

Mousse au chocolat maison
Brioche perdue
Panna cotta



OPTIONS LIVE-COOKING

CEVICHE DE LA FORÊT

Un ceviche inspiré des trésors de la forêt, à personnaliser selon ses envies.

CARPACCIO DE CHAMPIGNONS À LA MINUTE

Un carpaccio de champignons assaisonné au choix.

RAGOÛT DE LA FORÊT

Un ragoût de champignons mijoté, servi à la louche façon chaudron enchanté.

PROFITEROLES À COMPOSER

Des profiteroles maison à composer, pour un final sucré.

NOS MENUS ASSIS

Disponible en 3 ou 5 temps

À partir de 55€ HT/pax

ENTRÉES AU CHOIX

Ceviche de daurade tigre

Terrine de campagne

Velouté de champignons

PLATS AU CHOIX

Filet de saumon rôti

Filet de volaille

Risotto d'orge

DESSERTS AU CHOIX

Profiterole revisitées à la glace Gianduja

Panna cotta à la vanille de Madagascar



DES EXPÉRIENCES PENSÉES POUR CRÉER UN MOMENT QUI VOUS RESSEMBLE

ANIMATIONS

DJ sets	À partir de 1.500€ HT
Saxophoniste	À partir de 1.500€ HT
Mentaliste ou Magicien	À partir de 1.200€ HT
Artistes (échassiers/danseurs/jongleurs...)	À partir de 1.500€ HT
Cartomancie	À partir de 1.100€ HT
Photobooth personnalisé	À partir de 900€ HT
Atelier mixologie	À partir de 2.500€ HT








ET BIEN PLUS DANS [NOTRE CATALOGUE](#) !

TECHNIQUE

Micro, écran & système son professionnel	À partir de 400€ HT
Personnalisation des écrans du restaurant pour passage de votre logo, images & vidéos... ..	À partir de 2.500€ HT



RÉCAP DE NOS LIEUX & TARIFS

	ESPACES	CAPACITÉ REPAS ASSIS	CAPACITÉ COCKTAIL	MIDI À PARTIR DE*	SOIR À PARTIR DE*
	RESTAURANT ENTIER	170 PAX	200 PAX	4.000€ HT	9.000€ HT
	RESTAURANT ENTIER	180 PAX	300 PAX	5.000€ HT	11.000€ HT
	KÉLONIA	55 PAX	80 PAX	2.000€ HT	3.000€ HT
	RESTAURANT ENTIER	130 PAX	180 PAX	3.000€ HT	7.000€ HT
	SOUS-SOL	75 PAX	90 PAX	2.500€ HT	3.500€ HT
	RESTAURANT ENTIER	100 PAX	130 PAX	3.000€ HT	8.000€ HT
	RESTAURANT ENTIER	130 PAX	150 PAX	5.000€ HT	8.000€ HT
	RESTAURANT ENTIER	170 PAX	250 PAX	4.000€ HT	9.000€ HT
	RESTAURANT ENTIER	140 PAX	180 PAX	3.000€ HT	6.000€ HT

CONTACT

Ephémère
PRIVATISATIONS



PRIVATISEZ UN UNIVERS, PAS JUSTE UN RESTAURANT

SCANNEZ ICI
pour contacter notre
équipe event