



Bijou Plage
Experimental

EVENEMENTIEL

BIJOU PLAGE

PARTENAIRE DE VOS ÉVÉNEMENTS

Bijou Plage est un lieu de vie et de rencontres ouvert à l'année pour accueillir vos séminaires, petit déjeuner, diner d'affaires, congrès quelle que soit la saison.

COLLABORER AVEC BIJOU PLAGE, C'EST CHOISIR :

- Une adresse historique et prisée par une clientèle internationale.
- Une équipe professionnelle et expérimentée.
- Un espace modulable été comme hiver.
- Un restaurant ouvert à l'année.
- Une situation géographique exceptionnelle.
- Un cadre préservé dans le quartier prisé du Palm Beach en plein essor.
- Des facilités d'accès indiscutables.





UNE CUISINE DU SOLEIL



EXPERTISE, GÉNÉROSITÉ & CONVIVIALITÉ

Bijou Plage annonce une collaboration avec
le chef Olivier Gaïatto (Le Safranier).

Enfant de la Riviera, bercé par la cuisine de sa grand-mère et des marchés de Nice et Vintimille avec ses parents, la qualité et la saisonnalité des produits sont le moteur de sa cuisine.

Crudo, cuissons vives, grillades, justesse de l'acidité des agrumes pour des classiques et délices méditerranéens interprétés en toute (apparente) simplicité...

C'est la nouvelle carte du bar-restaurant de Bijou Plage par Olivier Gaïatto !

L'ÉVÉNEMENTIEL

UN RESTAURANT OUVERT À L'ANNEE 7J/7J

SANS PRIVATISATION

Possibilité
d'accueillir
des groupes pour des
cocktails, déjeuners
ou diners, pour un
maximum de 60 convives

SAISON HIVER

OCTOBRE À AVRIL

Max 40 couverts

Ouvert 7j/7j
le midi
uniquement

SAISON ÉTÉ

MAI À SEPTEMBRE

Max 60 couverts

Ouvert 7j/7j
midi & soir

AVEC PRIVATISATION

EN JOURNÉE

De 9H00
À 18H00

(Arrivée
prestataire
à partir
de 8H00)

EN APRÈS-MIDI

DE 16H00
À 2H00

(Arrivée
prestataire
à partir
de 13H30)

EN SOIRÉE

DE 19H30
À 2H00

(Arrivée
prestataire
à partir
de 17H00)



RÉCAPITULATIF DES CAPACITÉS D'ACCUEIL

Bijou Plage offre différents espaces pour s'adapter à vos besoins

SURFACE TOTALE DU SITE : 571 M2 DONT 270 M2 DE SABLE

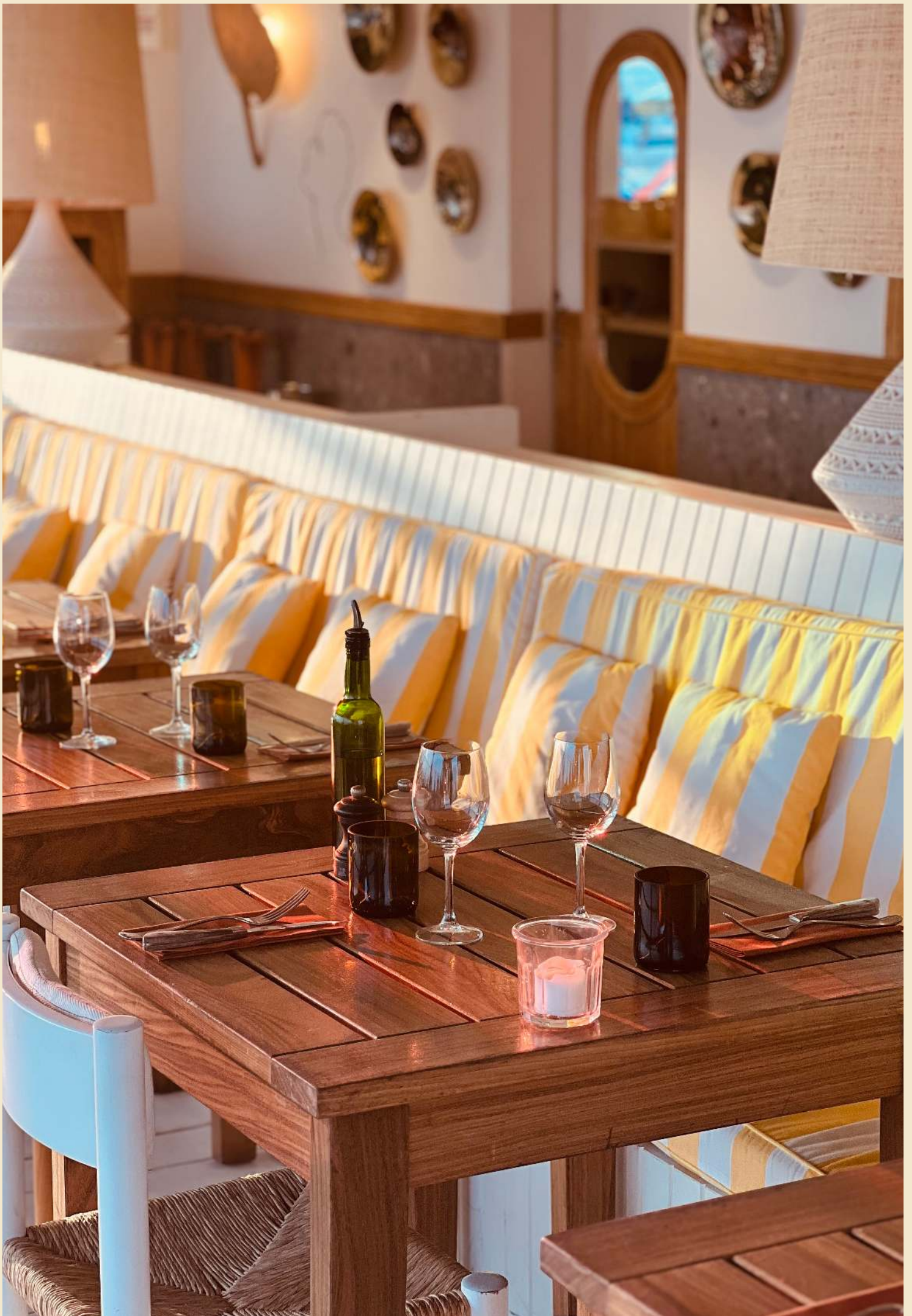
	DEBOUT	ASSIS
ESPACE INTERIEUR	100	70
SUR LE SABLE	500	250
TERRASSE EN BOIS	100	60

Sur site nous disposons du mobilier pour 150 places assises

EN CAS DE MAUVAIS TEMPS

Notre équipe sur place trouvera la solution la plus adaptée.





TARIFS DES PRIVATISATIONS

PRIVATISATION AVEC PRESTATION RESTAURATION	BASSE SAISON		MOYENNE SAISON		HAUTE SAISON
	Janvier, février, Mars, Avril, Octobre Novembre & Décembre		Mai Septembre		Juin, Juillet, Aout
	SEMAINE	WEEK-END	SEMAINE	WEEK-END	SEMAINE & WEEK-END
JOURNÉE 9H00 À 18H00 (minimum spend)	7 000€	9 400€	13 000€	16 000€	24 000€
APRÈS-MIDI & SOIRÉE DE 16H00 À 2H00 (minimum spend)	10 000€	14 000€	19 000€	24 000€	35 000€
SOIRÉE DE 19H30 À 2H00 (minimum spend)	6 000€	6 000€	10 000€	16 000€	19 000€
DEMI JOURNÉE PRIVATISATION (minimum spend)	SUR DEMANDE	SUR DEMANDE	SUR DEMANDE	SUR DEMANDE	SUR DEMANDE
DEMI SOIRÉE PRIVATISATION (minimum spend)	FERMÉ	FERMÉ	SUR DEMANDE	SUR DEMANDE	SUR DEMANDE

PRESTATIONS RESTAURATION



PRESTATIONS RESTAURATION

CANAPÉS

(PAR PERS)

- 3 pièces 15€/pers
- 6 pièces 27€/pers
- 9 pièces 39€/pers
- 15 pièces 65€/pers
- Live Cooking /BBQ à partir de 15€

MENUS

(PAR PERS)

- Menu - 3 Plats ** 75€/pers
- Buffet de table * 79€/pers
- Buffet de table Premium 89€/pers
- Brunch Buffet 65€/pers

OPTIONS

(PAR PERS)

- Mise en bouche 14€/pers
- Plateau de Fromages 18€/pers
- Dessert fourni par vos soins 12€/pers

* NON DISPONIBLE DURANT LA HAUTE SAISON

** LES REPAS ASSIS SERVIS À L'ASSIETTE
PEUVENT ETRE PROPOSÉS POUR DES GROUPES
DE 70 PERSONNES MAXIMUM.

LES BOISSONS

WELCOME DRINKS

(1 VERRE/PERS)

- VIN / PROSECCO / SANGRIA 10,00€
- COCKTAIL OU CHAMPAGNE (POL ROGER) 16,00€

PACKAGES BOISSONS

(PAR PERS)

- 1/3 Vin + 1/2 Eau minérale + 1 café 20,00€
- 1/2 Vin + 1/2 Eau minérale + 1 café 28,00€
- 1/2 Vin Premium + 1/2 Eau minérale + 1 café 40,00€

OPEN BAR

(PRIX/HEURE DÉCROISSANT)

- SOFT (Eaux, Sodas, Jus de fruits) 17,00€
- SOFT, BIÈRE, VIN 29,00€
- SOFT, BIÈRE, VIN, CHAMPAGNE, COCKTAILS, LONG DRINKS 35,00€

OPEN BAR PREMIUM

(AVEC ALCOOL ET CHAMPAGNE PREMIUM)

- SOFT, BIÈRE, VIN, CHAMPAGNE, COCKTAILS, LONG DRINKS 50,00€

DROIT DE BOUCHON

- Bouteille de vin (par bouteille ouverte) 20,00 €
- Bouteille de champagne (par bouteille ouverte) 30,00 €
- Liqueur (par bouteille ouverte) 40,00 €

PRIX TTC

L'ART DE LA BOISSON PAR EXPERIMENTAL

A Bijou Plage chaque événement prend une saveur unique grâce à l'expertise en mixologie et en œnologie d'Experimental.

Explorez une sélection soigneusement choisie de vins et champagnes privilégiant les producteurs indépendants et les produits locaux.

Que vous soyez amateurs de cocktails créatifs, de grands vins ou de champagnes prestigieux, notre carte de boissons est pensée pour offrir des moments de plaisir inoubliables. Découvrez aussi nos différentes options personnalisées.





COCKTAIL SIGNATURE

Laissez nos mixologues talentueux créer un cocktail signature spécialement pour votre événement. Un mélange audacieux de créativité et de savoir-faire, conçu selon vos goûts et le thème de votre soirée, pour marquer les esprits de vos invités.

DES EXPÉRIENCES INOUBLIABLES POUR VOTRE ÉVÉNEMENT

Que ce soit pour une réception ou un événement exclusif, nous vous proposons des formats adaptés à chaque occasion, allant des bouteilles classiques aux grands formats (Magnum, Jéroboam), pour une expérience véritablement prestigieuse.

UN ACCÈS SIMPLE



ACCÈS VOITURE

Accès parking Square Verdun situé juste derrière la plage. Vous profiterez également d'un parking le long de la croisette ainsi que de celui du Palm Beach.

Si besoin nous pouvons organiser un service de navettes - prix sur demande.

ACCÈS BUS

Ils peuvent accéder au Parking du Square Verdun comme lieu de dépose et se garer au Parking du Palm Beach.

ACCÈS BATEAU

Sur demande, nous pouvons organiser une dépose à l'embarcadère du Port Canto.

ACCÈS PETIT TRAIN

Sur demande, nous pouvons organiser une dépose à l'embarcadère du Port Canto.

Bijou Plage
Experim ental

**NOUS SERONS RAVIS DE RÉPONDRE À TOUTES
VOS QUESTIONS ET À TOUTES VOS DEMANDES
MERCİ DE CONTACTER :**

AMANDA ABBENHUIS SALAZAR

amanda@plagebijou.com

+33 (0)6.16.73.31.90

