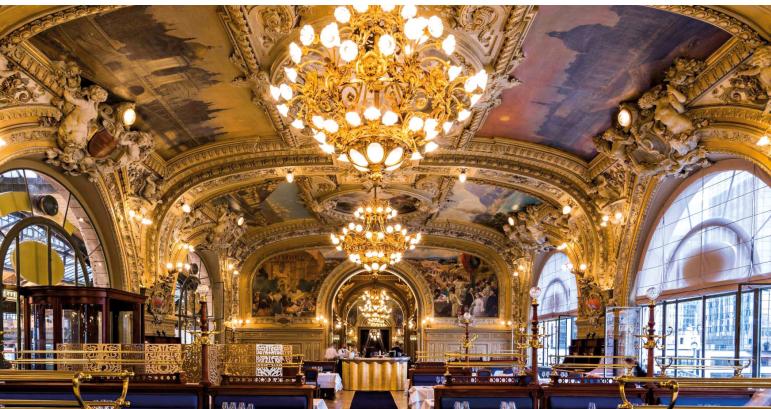


Des lieux d'exception au cœur de tables d'exception

Offrez à vos événements un écrin unique, au croisement du patrimoine et de la haute gastronomie.



Réséda Café by Thierry Marx – Grand Palais

Niché dans la mezzanine de la place centrale du Grand Palais, le Réséda Café vous accueille de vos dîners à vos cocktails, dans un lieu vibrant porté par la créativité de Thierry Marx.

Le Train Bleu – Gare de Lyon

Chef-d'œuvre classé signé Maison Rostang, idéal pour des dîners d'exception, des tournages ou des événements immersifs dans la légende de la Belle Époque.

L'Envol – Philharmonie de Paris

Rooftop intégré et bar à cocktails panoramique, sublimé par la cuisine inspirée et engagée du chef étoilé Thibaut Spiwack.

La Capitainerie – Château de Chantilly

Au cœur du monument préféré des Français, une atmosphère raffinée et bucolique pour vos réceptions les plus élégantes.

Dîners de prestige, cocktails, lancements, tournages ou conférences : nos équipes vous accompagnent dans la création d'événements sur mesure, portés par la gastronomie et l'art de recevoir à la française.



Réséda Café

Grand Palais



Un restaurant élégant perché sur la mezzanine du Grand Palais

Le restaurant Réséda Café propose une offre de restauration de *qualité*, ancrée dans une *démarche responsable* avec une carte signée Thierry Marx..

Avec Réséda Café, Thierry Marx imagine **un restaurant ancré dans un lieu qu'il connaît intimement**. Enfant, il parcourait déjà les galeries du Grand Palais, fasciné par les découvertes scientifiques et les grandes expositions. Ce bâtiment historique, il ne l'aborde pas comme un décor, mais comme un repère. **Une structure vivante, réhabilitée**, dans laquelle il est désormais acteur à part entière.

Le Grand Palais est un monument patrimonial qui s'ouvre au monde contemporain ; c'est aussi l'endroit idéal pour proposer une cuisine artisanale, végétale, accessible, qui fait dialoguer les savoir-faire et les cultures.

Thierry Marx apporte au Réséda Café bien plus qu'un nom : **une vision. Une volonté de créer un lieu de rencontre, de décloisonner l'expérience culinaire, de mettre l'excellence à la portée de chacun.**

Une carte **de saison**, élaborée à partir de produits sourcés localement et dans le respect des savoir-faire artisanaux. À travers des **plats simples, généreux et maîtrisés**, Thierry Marx exprime ici une vision de la gastronomie ouverte à tous, sans compromis sur le goût ou l'éthique.

Menus sur demande.



Espaces disponibles

Espace restaurant

Espace cafétéria

Capacité restaurant

Cocktail 200 personnes

Dîner assis 125 personnes

Réunion sur demande

Capacité cafétéria

Cocktail 120 personnes

Dîner assis 65 personnes

Événements accueillis

- Mariages
- Conventions
- Séminaires
- Incentives
- Team-building
- Lancements de produit
- Inaugurations
- Conférences de presse

- Soirées d'entreprise
- Anniversaires
- Afterworks
- Dîners de gala
- Cocktails
- Tournages & shootings
- Bar mitzvah...

Localisation

Grand Palais



Bus 28 - 42 - 52 - 63 - 72 - 73 - 80 - 83 - 93



Parkings à proximité :

- Place de la Concorde
- Rond-point des Champs-Elysées
- Parc François-1er
- Alma Georges-V
- Champs-Elysées Lincoln
- Matignon



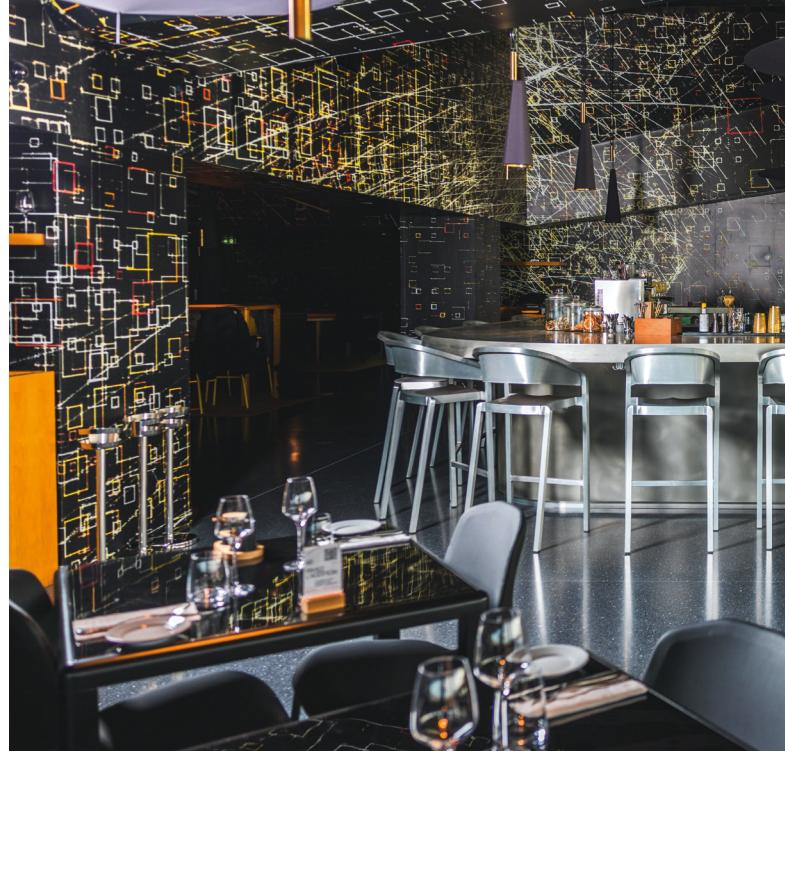
Metro : 1 - 9, arrêt «Franklin D. Roosevelt»

RER : C, arrêt «Invalides»

Metro : 1 - 13, arrêt «Champs Élysées Clemenceau»

L'Envol

Philharmonie de Paris



Une parenthèse gustative nichée au cœur de la Philharmonie

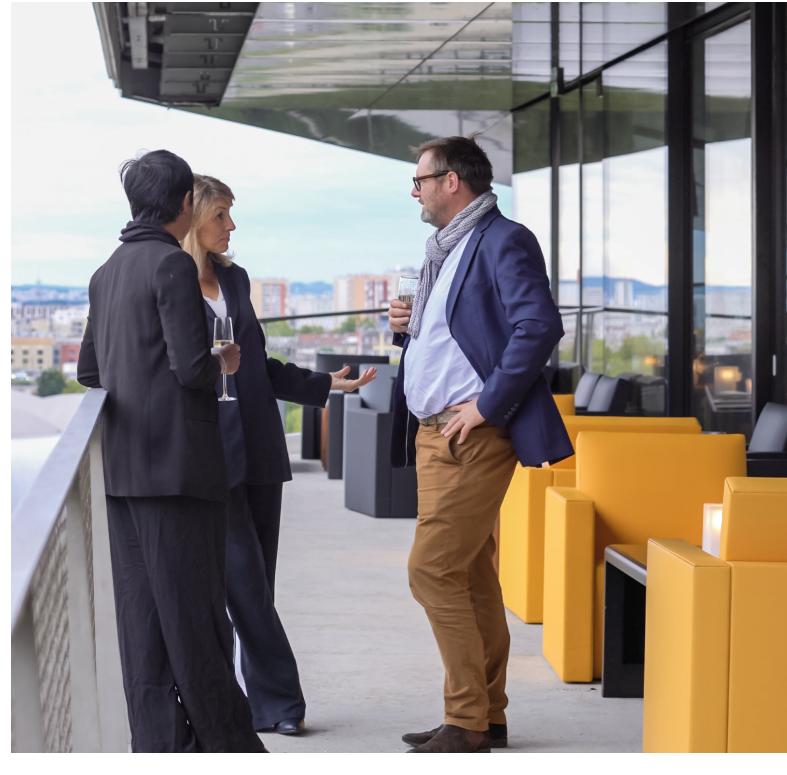
L'ex Top Chef Thibaut Spiwack bouscule les codes académiques en se plaçant comme chef de file d'une *cuisine engagée*, durable et incarnée, récompensée dès 2020 par une *étoile verte* au guide Michelin, puis en 2023 par l'*étoile rouge*.

Bâtiment minéral aux formes audacieuses, tournoiement d'aluminium et pavement d'oiseaux : la Philharmonie imaginée par le cabinet Jean Nouvel offre une architecture d'une touchante poésie. C'est ici, dans ce temple de la musique classique, lieu de vie, de partage, de sensibilité et de transmission que L'Envol a fait son nid.

À travers les murs noirs constellés de fils d'or, des tables épurées aux lignes droites serties de chaises design aux formes enveloppantes, du jaune brillant, du blanc incandescent, des spots de lumière feutrée, l'ambiance ouatée de L'Envol est une scène ouverte pour le plaisir.

Des produits locaux issus des circuits courts, des propositions végétales d'une plénitude folle, un marqueur indélébile sur l'éthique et le durable, une signature saine et aventureuse qui se joue des acides et des épices, le bon accessible et l'authenticité réinterprétée : la cuisine du restaurant L'Envol à Paris 19ème donne au goût un nouveau territoire d'expression.

Menus sur demande.



Espaces disponibles

Salle principale

Espace du Chef

Espace lounge

Terrasse

Capacité *salle principale*

Cocktail 400 personnes

Dîner assis 250 personnes

Réunion sur demande

Espace du chef

Cocktail 100 personnes

Dîner assis 54 personnes

Réunion 38 personnes

Capacité *espace lounge*

Cocktail 120 personnes

Dîner assis 20 personnes

Évènements accueillis

- Mariages
- Conventions
- Séminaires
- Incentives
- Team-building
- Lancements de produit
- Inaugurations
- Conférences de presse

- Soirées d'entreprise
- Anniversaires
- Afterworks
- Dîners de gala
- Cocktails
- Tournages & shootings
- Bar mitzvah...

Localisation

Philharmonie de Paris



Bus : 75 - 15, arrêt «Porte de Pantin»



Parking à proximité :

- Philharmonie
- Cité de la musique - La Villette
- Cité de la musique Conservatoire



Métro 5, arrêt «Porte de Pantin»

Tramway 3b, arrêt «Porte de Pantin»

RER E, arrêt «Pantin»

Le Train Bleu

Gare de Lyon



Un voyage culinaire inspiré des traditions, dans un décor classé Monument Historique

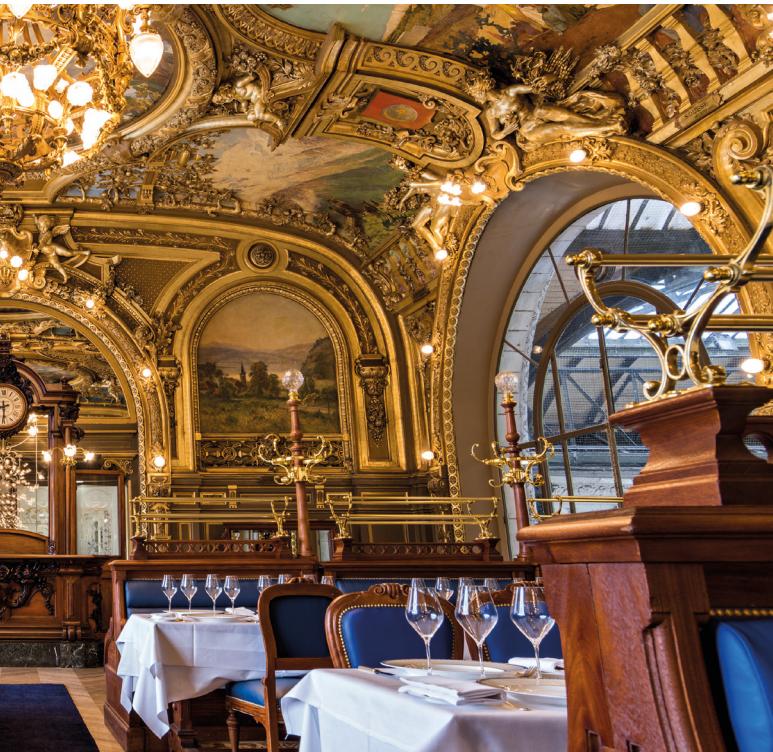
Un lieu qui incarne les *traditions* et le *savoir-faire* à la française, à travers le décor mais qui se retrouve également dans l'assiette, avec une carte signée *Maison Rostang*.

Le temps semble suspendu dans ce lieu aux allures de palais princier. Le Buffet de la gare, avec ses grandes salles ornées, ses nombreuses sculptures et ses peintures gigantesques, a été inauguré le 7 avril 1901 par Emile LOUBET, le Président de la République française. Le décor des salles est presque écrasant, mais l'effet d'ensemble est un hommage harmonieux au style distinctif de la « Belle Époque ». Chaque détail, y compris les chaises, les sièges et les porte-manteaux, est un exemple remarquable du design de la « Belle Époque ».

Chacune des 41 peintures représente une ville ou lieu traversé par l'ancien réseau ferroviaire PLM. On peut les parcourir comme une sorte de musée. Les visiteurs sont toujours captivés par le charme de l'atmosphère que les touristes et les Parisiens s'arrêtent pour apprécier avant de retourner dans les rues et le chemin de fer du monde moderne à l'extérieur, où le design linéaire a triomphé des courbes de l'art baroque.

Le Train Bleu est un emblème parisien, un lieu hors du temps qui émerveille par la splendeur de ses décors. Aujourd'hui, Le Train Bleu souhaite revenir à son histoire, à ce qui a fait sa renommée et son succès : la cuisine de « Buffet de gare ». La carte allie plat traditionnel et modernité. Le Train Bleu a voulu travailler avec un Chef partageant les mêmes valeurs. **Solliciter la Maison Rostang s'est imposé comme une évidence.**

Menus sur demande.



Espaces disponibles

Salle dorée (salle principale)

Salle Réjane

Salon marocain

Salon algérien

Salon tunisien

Capacité des salles de restaurant

Cocktail 320 personnes

Dîner assis 380 personnes

Capacité du salon tunisien

Cocktail 45 personnes

Évènements accueillis

- Conférence de presse
- Petit déjeuner d'affaires
- Tea time
- Tournage de films
- Séminaires

Localisation

Gare de Lyon



Bus : 24, 29, 57, 61, 63, 65, 87, 91 , arrêt «Gare de Lyon»



Parking à proximité :

- Paris Gare de Lyon Diderot
- Méditerranée
- Van Gogh



Metro : 1 - 14, arrêt «Gare de Lyon»

RER : D - A, arrêt «Gare de Lyon»

La Capitainerie

Château de Chantilly



Une parenthèse dans l'un des plus beaux monuments de France

La carte du restaurant est à la fois *créative* et *qualitative*, proposant une cuisine traditionnelle française, en travaillant avec des fournisseurs locaux.

À seulement trente minutes de la capitale française, au cœur de **7 800 hectares de terres** et au sein de l'une des plus grandes forêts de Paris, le Château de Chantilly se dresse comme un joyau du patrimoine national.

Ce château qui vient tout juste d'être élu « **monument préféré des Français** » est également le berceau de la célèbre crème Chantilly, une délicatesse culinaire qui a vu le jour au XVIII siècle.

La Capitainerie est située dans le somptueux château de Chantilly, **sous les voûtes des anciennes cuisines de François Vatel**, célèbre intendant du prince de Condé, en charge de l'organisation des réceptions. Ce lieu est un hommage vibrant non seulement à l'histoire du Château, mais aussi aux illustres maîtres d'hôtel et cuisiniers qui s'y sont succédés, **de François Vatel à Nicolas Méot**. Le décor est un mélange subtil d'élégance et de tradition, où les boiseries foncées réhaussent le métal des plateaux et des lustres, créant une atmosphère à la fois chaleureuse et raffinée.

Du **pâté en croûte d'Amiens à la bouchée à la Reine**, en passant par des **tourtes de légumes de saison** et du **poulet fermier**, chaque plat est une célébration des produits terre et mer. Pour les amateurs de douceurs, la **tarte Tatin**, le **Pannequet à l'orange** et **Le Gros Chou à la crème Chantilly** sont les desserts incontournables de la région à découvrir avant de continuer la visite.

Menus sur demande.



Espaces disponibles

Salle Vatel (salle principale)

Salle des Douves

Rotonde

Terrasse

Le Café des Ecuries

Capacité intérieur

Cocktail 100 personnes

Dîner assis 80 personnes

Réunion 30 personnes

Capacité extérieur

Cocktail 90 personnes

Dîner assis 62 personnes

Évènements accueillis

- Mariages
- Conventions
- Séminaires
- Incentives
- Team-building
- Lancements de produit
- Inaugurations
- Conférences de presse

- Soirées d'entreprise
- Anniversaires
- Afterworks
- Dîners de gala
- Cocktails
- Tournages & shootings
- Bar mitzvah...

Localisation

Château de Chantilly

Bus et navette gratuits. Départ quai A1 de la gare routière de Chantilly-Gouvieux, située juste à côté de la gare SNCF

Autoroutes A1, A3 sortie «Chantilly» ou «Senlis»

RER D, TER arrêt «Chantilly-Gouvieux»

Notre offre

Des événements pensés par nos chefs de renom

Nos menus sont pensés par nos **chefs de renom** afin de vous proposer une expérience inoubliable, **avec des produits locaux en circuit court**.

Grâce à nos **cours de cuisine en compagnie de nos chefs**, mais aussi des cours de **mixologie avec nos chefs barman**, vous pourrez vous plonger au cœur de l'expérience en revisitant des plats mythiques.

Une offre sur-mesure

Nos espaces sont modulables et s'adapteront à votre format d'évènement. Nous proposons différentes formules de cocktail et de repas assis et un large panel d'animations pour répondre au mieux à vos attentes.



Des options supplémentaires pour un événement inoubliable

Parce que le lieu est au centre de nos expériences, **des visites privilégiées de ceux-ci vous sont également possibles**. Nous proposons de nombreuses prestations pour animer votre soirée : d'une pièce de théâtre au concert de quatuor acoustique, en passant par une séance de casino ou encore des jeux collectifs pour s'amuser entre amis/collègues.

Vous pourrez immortaliser vos moments grâce à notre prestation de photographie et de photomaton, mais aussi danser toute la nuit grâce à notre disc-jockey.

Tout le nécessaire à votre disposition

Nous disposons de matériel professionnel tel que des vidéoprojecteurs, des systèmes de son performants ou encore des écrans de télévision.



Tableau comparatif

		 Bar Restaurant • TRAIN BLEU	L'ENVOI L Philibert Spiwack Restaurant & lounge gastronomique	RÉSÉDA CAFÉ THIERRY MARX	
Capacité par lieu		380	400	120	100
Ambiance		Traditionnelle, Élégance	Design moderne, Lumière feutrée	Conviviale, Lieu de vie	Traditionnelle, Élégance
Atouts du lieu		 Un lieu prestigieux classé Monument Historique qui souligne le savoir-faire français  carte imaginée par la Maison Rostang	 Une architecture pensée par Jean Nouvel  Un rooftop avec une vue imprenable sur Paris  carte imaginée par le chef étoilé Thibaut Spiwack	 Au cœur d'un monument historique  carte imaginée par le chef étoilé Thierry Marx	 Le château de Chantilly vient d'être élu monument préféré des français  Une salle historique située dans les cuisines de Vatel
Accès	Lieu	Gare de Lyon	Philharmonie de Paris	Grand Palais	Château de Chantilly
	Parkings	- Lyon Diderot - Méditerranée - Van Gogh	- Philharmonie - Cité de la musique - La Villette - Cité de la musique Conservatoire	- Place de la Concorde - Rond-point des Champs-Elysées - Parc François-1er - Alma Georges-V - Champs-Elysées Lincoln - Matignon	Accessibles depuis l'autoroute A3 et/ ou A1 - Stationnements disponibles à proximité du château
Transports en commun		Metro : 1 - 14 RER : D - A Bus : 24, 29, 57, 61, 63, 65, 87, 91 Arrêt : Gare de Lyon	Metro : 5 Tramway : T3b Bus : 75 - 151 RER : E Arrêt : Porte de Pantin	Metro : 1 - 9 Arrêt : Franklin D. Roosevelt Metro : 1 - 13 Arrêt : Champs Élysées Clemenceau RER : C Arrêt : Invalides Bus : 28 - 42 - 52 - 63 - 72 - 73 - 80 - 83 - 93	TER : Paris-Gare du Nord Arrêt : Chantilly-Gouvieux RER : D Arrêt : Chantilly-Gouvieux Bus : DUC - 645 direction senlis - Navette Touristique

Faites de votre événement un moment d'exception dans l'un de nos lieux uniques.

Le Train Bleu

Caillat Di Paola Céline

Direction commerciale Evènementielle



Celine.caillat_di_paola@ssp.fr



06 15 17 96 50



www.le-train-bleu.com/en/



La Capitainerie

Caillat Di Paola Céline

Direction commerciale Evènementielle



Celine.caillat_di_paola@ssp.fr



06 15 17 96 50

Saint-Léger Brice

Responsable commercial multisites



Brice.Saint-Leger@ssp.fr



07 78 64 57 62



L'Envol

Saint-Léger Brice

Responsable commercial multisites



commercial.lenvol@ssp.fr



07 78 64 57 62



<https://restaurant-lenvol-philharmonie.fr/fr/>



Réséda Café

Saint-Léger Brice

Responsable commercial multisites



event.reseda@ssp.fr



07 78 64 57 62



<https://www.resedacafe.fr/>



Courtot Gaetan

Chargé de projet Evènementiel multisites



gaetan.courtot@ssp.fr