



Le Pastel Batignolles

17 RUE DES BATIGNOLLES,
75017 PARIS



—— Pastel Batignolles ——

Situé au cœur des Batignolles, sur une agréable place piétonne face à la mairie du 17^e arrondissement, ce lieu bénéficie d'un emplacement privilégié dans un cadre vivant et facilement accessible.

Son décor végétal et contemporain, mêlant fresques fleuries, mobilier en bois et touches originales, crée une atmosphère chaleureuse et singulière, idéale pour des événements à taille humaine.

Avec une capacité allant jusqu'à 120 personnes en format cocktail, l'adresse accueille afterworks, petits-déjeuners, déjeuners d'entreprise et réceptions privées dans un cadre propice aux échanges et aux moments de partage.



Pastel Batignolles



Le Pastel Batignolles, située 17 Rue des Batignolles, dans le 17^e arrondissement de Paris, s'inscrit au cœur des **Brasseries LB**.

À ce titre, elle fait partie d'un **réseau dynamique de 11 établissements**, partageant un même savoir-faire et une identité commune.

Accès

METRO :

2,13 - Place de Clichy

 Le Grand Corona

 Le Marceau

 Madame Pampa

 Villa Sophia

 Le Petit Pont

 La Diva des Prés

 Café Cassette

 Villa Marquise

 La Pépinière

 Café Odessa

Les prestations



Petit Déjeuner



Brunch



Goûter



Déjeuner/Dîner

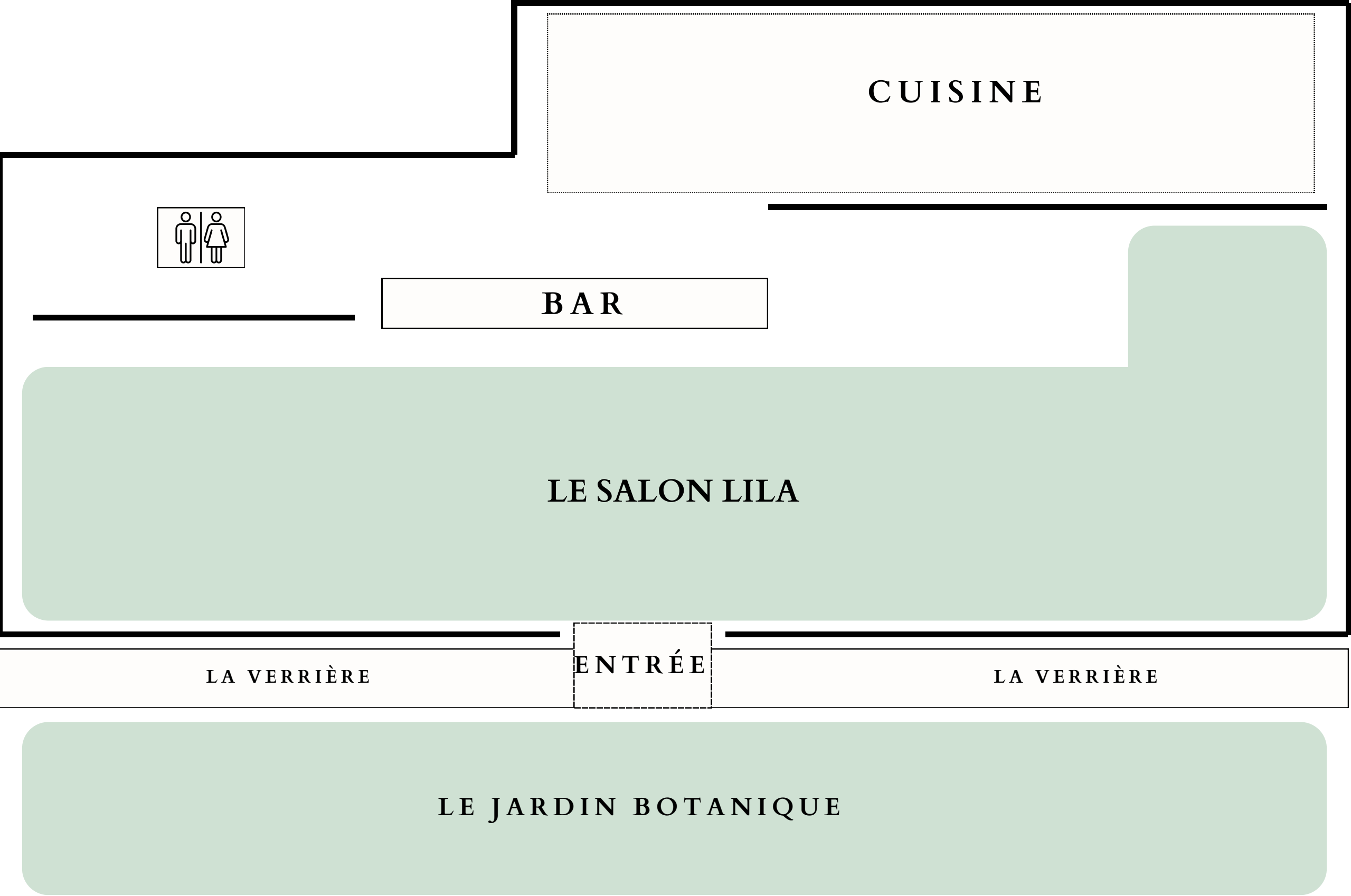


Afterwork



Soirée festive

Plan du restaurant



200 m²

Équipements

- ✓ Wifi
- ✓ Sonorisation
- ✓ Écran
- ✓ Micro
- ✓ Terrasse

Le Salon Lila



Capacité d'accueil

Format cocktail
110 personnes

Repas assis
75 personnes



Un intérieur élégant et chaleureux où bois et touches florales s'harmonisent avec finesse. Une décoration soignée crée une atmosphère conviviale et accueillante.

Le Jardin Botanique



Capacité d'accueil

Format cocktail
120 personnes

Repas assis
80 personnes



Une terrasse spacieuse nichée sur une place piétonne paisible, offrant un cadre verdoyant et serein propice à la détente. Véritable havre de tranquillité en plein air, elle est accessible en privatisation totale ou partielle sur demande.

CAPACITÉ D'ACCUEIL TOTALE	
FORMAT	CAPACITÉ
 REPAS ASSIS	75
 COCKTAIL	120

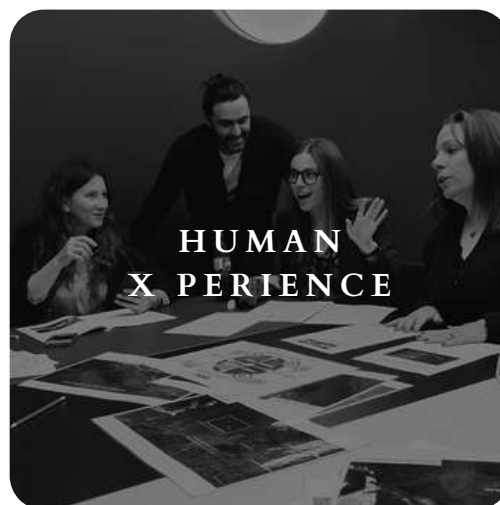
Les animations

Animations les plus répandues :

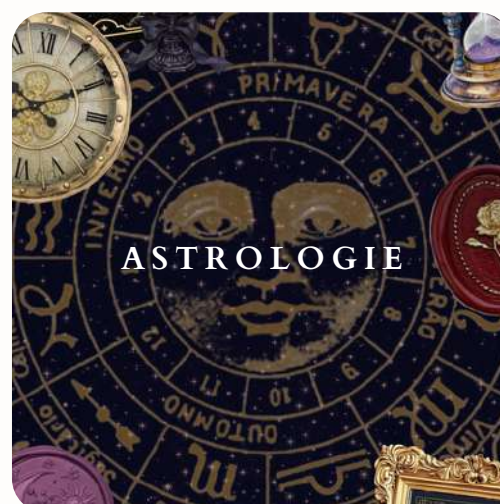
Live Drawing (portraits réalisés en direct par un artiste), spectacle de magie, mentaliste
Photobooth 100% digital pour des souvenirs mémorables.



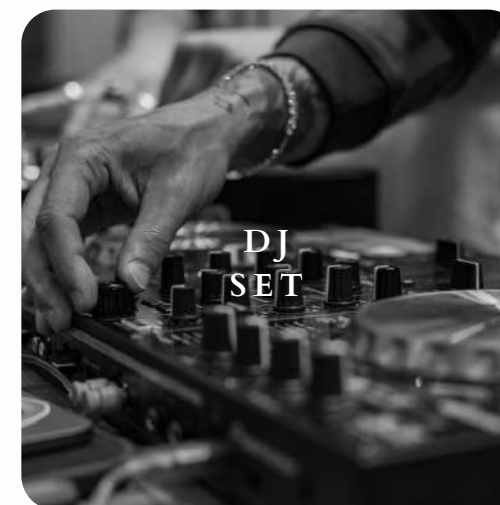
Découvrez les bases
de la mixologie lors
de nos ateliers
cocktails.



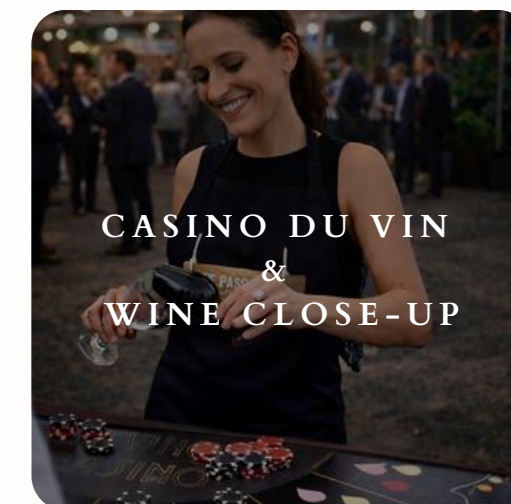
Découvrez des
expériences
immersives où vos
invités deviennent
acteurs d'un scénario
vivant.



Une lecture astrale
peut être proposée
durant l'événement,
offrant à vos invités
un moment unique
de découverte et
d'introspection.



Un DJ peut
accompagner votre
événement et installer
une ambiance
musicale adaptée à la
soirée.



Accueillis par un
croupier-sommelier, les
participants testent
leurs facultés
olfactives et gustatives
à travers des jeux
autour du vin.

Notre Menu

Repas assis
à partir de 30€ HT

ENTRÉES

Burrata crémeuse
tomates cerises confites, huile
d'olive, piment d'Espelette

OU

Tarama à la truffe
huile d'olive, gros blinis

OU

Tartare de thon
feta, tomate, concombre,
poivrons, câpres, origan,
olives de Kalamata

PLATS

Avocado toast
brioche toastée, saumon fumé, avocat,
œuf poché, feta, grenade

OU

Filet de daurade grillé à l'unilatérale
purée de courgette, légumes du moment,
huile d'olive citronnée

OU

Rigatoni sauce vodka
sauce tomate et crème,
vodka et parmesan

DESSERTS

Affogato
glace vanille, espresso,
Nocciolata bio,
copeaux de chocolat

OU

Crème brûlée

OU

Tarte tatin
façon grand-mère
crème fraîche d'Isigny ou
glace vanille

Signature

*Les menus présentés ci-dessus sont proposés à titre d'exemple et d'inspiration.
Chaque événement étant unique, nous concevons avec vous une offre sur mesure et clé en main.*

L'Expérience

Cocktail debout
à partir de 20€ HT

LES PIÈCES SALÉES façon traiteur

- Tenders de poulet mariné : blanc de poulet mariné, sauce barbecue
- Frites de halloumi
- Mini-croques
- Mozzarella sticks, sauce barbecue
- Onion rings : rondelles d'oignons frits, sauce creamy
- Mini burgers et cheddar
- Mini-falafels, sauce blanche
- Planche de fromages
- Planche de charcuterie

LES PIÈCES SUCRÉES

- Assortiment de mignardises

Cocktail

Cette sélection est donnée à titre indicatif.

Nous élaborons des propositions personnalisées et adaptons nos créations à vos attentes.

Il nous ont fait confiance



france•tv



DIXNER

Contact



ORGANISONS VOTRE PROCHAIN ÉVÉNEMENT

Alexandra GOC

06 28 24 69 20

commercial.groupelb@gmail.com

Réponse sous 24h ; Visites sur rendez-vous ; Devis personnalisé gratuit

