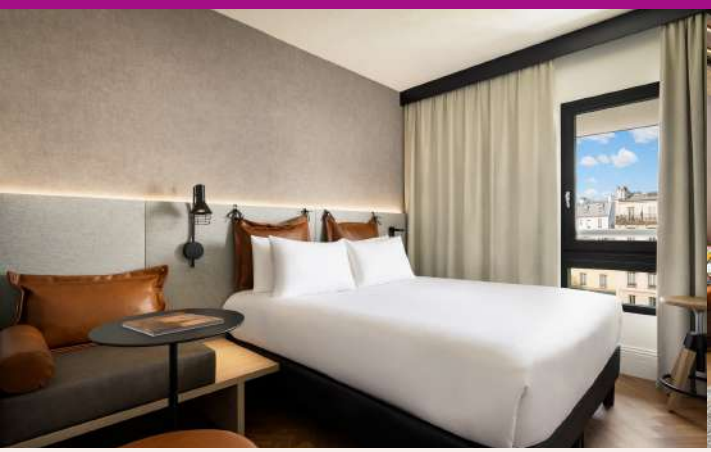


MOXY PARIS LA VILLETTE

Plaquette Meeting & Events





moxy HOTELS

28 Ter, Avenue Corentin Cariou 75019 Paris



NOTRE HÔTEL

- 259 chambres
- 5 salles de séminaires
- 1 espace de co-working
- 1 restaurant et bar
- 1 espace de fitness
- 1 espace de jeux avec billard, baby-foot

Au Moxy Paris La Villette, vous êtes sur le terrain de jeu culturel de la ville, avec le Parc de la Villette à quelques pas dans le 19e arrondissement. Explorez les musées, l'art en plein air et les festivals, ou sautez dans le métro à seulement une minute à pied pour rejoindre directement les icônes de Paris, du Louvre à l'effervescence du Stade de France.

De retour à l'hôtel, les chambres à l'esprit ludique offrent tout ce dont vous avez besoin : Wi-Fi rapide, télévision à écran plat, climatisation. Le hall offre un design audacieux et des espaces flexibles où vous pouvez rattraper vos e-mails, échanger avec vos amis ou planifier votre prochain déplacement à Paris.

Besoin de recharger vos batteries ? Des en-cas à emporter sont disponibles 24h/24 et 7j/7, parfait avant de partir à l'aventure ou pour les fringales de fin de soirée.

Notre équipe est présente jour et nuit, toujours heureuse de vous aider avec des conseils d'initiés et beaucoup d'esprit Moxy.

Le Moxy Paris La Villette n'est pas seulement un lieu d'hébergement, c'est aussi et surtout un passeport pour profiter de Paris.

NOS CHAMBRES

- **Chambre Standard double/twin**

- **Chambre Suprême avec ou sans balcon**

- **Chambre Triple:** 1 grand lit, 2 lits simples





NOS SALLES DE SÉMINAIRES





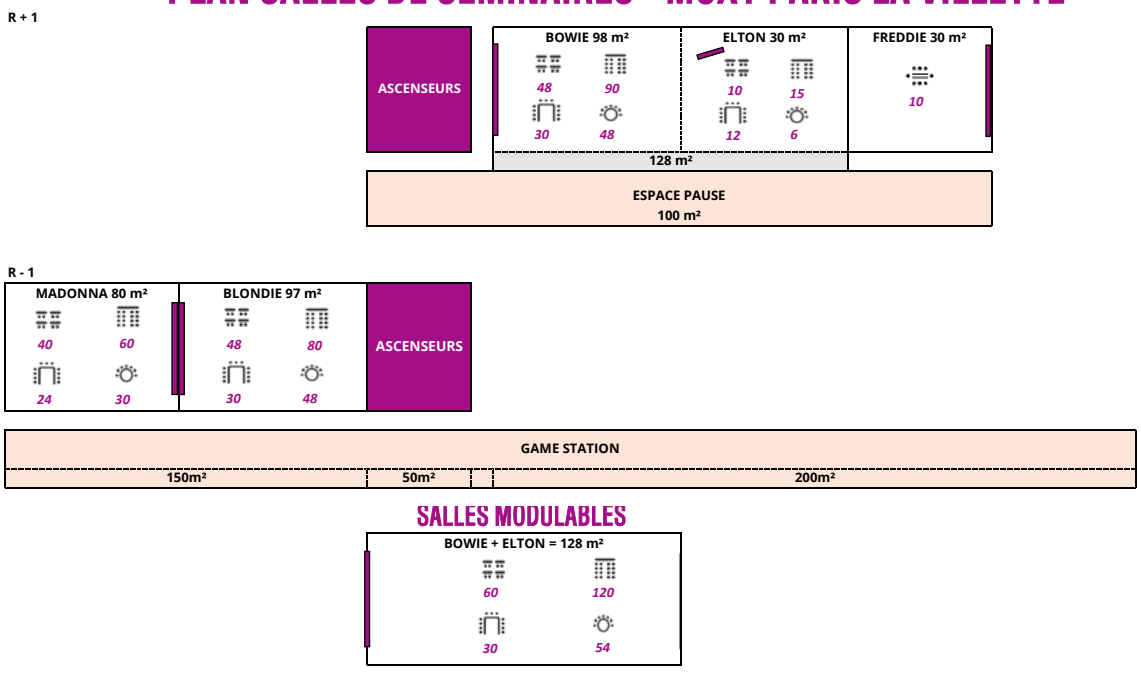


BOWIE	ELTON
• 98m² • Terrasse • Jusqu'à 90 pers en format théâtre	• 30m² • Terrasse • Jusqu'à 15 pers en format théâtre
BOWIE + ELTON	**FREDDIE**
• 128m² • Terrasse • Jusqu'à 120 pers en format théâtre	• 30m² • Terrasse • Jusqu'à 10 pers en format board/ réunion
MADONNA	**BLONDIE**
• 80m² • Jusqu'à 60 pers en format théâtre	• 97m² • Jusqu'à 80 pers en format théâtre

Nos salles sont toutes équipées du wifi haut débit, de vidéo projecteur ou d'écran et de climatisation.

CAPACITÉ ET PLAN DE NOS SALLES

PLAN SALLES DE SEMINAIRES - MOXY PARIS LA VILLETTE



SALLES MODULABLES

: écran

60 : nombre de personnes

La Journée d'étude comprend :

- Location salle équipée
- Café d'accueil: café, thé, jus de fruits
- Pause matin d'environ 30 minutes: café, thé, jus de fruits, viennoiseries
- Déjeuner assis au restaurant Hippopotamus: plat chaud, café douceurs eaux minérales (Choix unique pour tous les participants tout en prenant en compte les régimes/allergies alimentaires)
- Pause après-midi, d'environ 30 minutes: café, thé, jus de fruits, mignardises

Equipements des salles :

- Bloc-notes
- Crayon à papier
- 1 Paperboard
- Vidéo projecteur
- Ecran

Matériels en option :

- Micro
- Enceinte

NOS ESPACES DE CO-WORKING

Notre espace de co-working est un lieu pour profiter de l'ambiance Moxy tout en travaillant. Pour plus d'intimité lors de vos échanges privés, testez nos screamings boxes.



NOS OFFRES

- **Journée d'étude à partir de 110€ TTC**
  - Location salle
  - Accueil café
  - Déjeuner
  - Pause matin et après-midi (café/thé, jus, mignardises)

- **½ journée d'étude à partir de 70€ TTC**
  - Location salle
  - Accueil café
  - Déjeuner
  - Pause matin ou après-midi (café/thé, jus, mignardises)
  - Déjeuner possible en supplément

- **Matériel optionnel & Location salle seule**
  - Micro, pupitre, sonorisation, scène, écran de retour / rappel, chaises tablettes etc…
  - Tarifs sur demande

NOTRE RESTAURATION



Nous vous proposons un service de restauration varié avec un choix de menus personnalisables pour des séminaires hors du commun.

Veuillez noter que les produits peuvent changer en fonction des saisons et de leur disponibilité.

Photos non contractuelles.

RESTAURANT HIPPOPOTAMUS

MENU 2 PLATS

(1 choix unique pour tous les participants)

PLATS

- Steak sauce au poivre, frites (cuisson à point unique)
- Brochette de poulet épices cajun, pomme de terre au four
- Pavé de saumon, légumes à la provençale
- Cocotte du soleil (gratin de légumes rôtis, tomates confites, artichauts, parmesan, pesto)
- Burger végétarien

DESSERTS

- Café douceur : composé de 3 mignardises









NOTRE RESTAURATION

RESTAURANT HIPPOPOTAMUS

MENU 3 PLATS

(I choix unique pour tous les participants)

ENTREES

- Terrine de campagne
- Carpaccio de boeuf, pesto et parmesan AOP
- Petite salade Veggie : salade, tomates, artichauts, légumes rôtis, feta, pesto)
- Burrata & Tomates

PLATS

- Steak sauce au poivre, frites (cuisson à point unique)
- Brochette de poulet épices cajun, pomme de terre au four
- Pavé de saumon, légumes à la provençale
- Cocotte du soleil (gratin de légumes rôtis, tomates confites, artichauts, parmesan, pesto)
- Burger végétarien

DESSERTS

- Mi-cuit au chocolat, crème glacée vanille
- Tarte fine aux abricots rôtis
- OU possibilité de remplacer par un café douceur, composé de 3 mignardises

Veuillez noter que les produits peuvent changer en fonction des saisons et de leur disponibilité.

Photos non contractuelles.

NOTRE RESTAURATION

LE CLOTURE 6 PIECES

LES 4 PIECES SALEES FROIDES PAR PERSONNE

- Tataki de bœuf mayonnaise et miel à l'ail noir
- Cône de bresaola, risotto et parfum de truffe blanche du Piémont
- Crackers de saumon, cream cheese
- Rigatoni edaname menthe

LES 2 PIECES SUCREES PAR PERSONNE

- Linzer pêche vegan
- Chou au chocolat intense

Veuillez noter que les produits peuvent changer en fonction des saisons et de leur disponibilité.



Le traiteur:

Une cuisine sincère et engagée.

Chaque menu est imaginé à partir des produits de saison, travaillés avec passion et respect. Ici, le goût et le bon sens priment : une offre réduite mais exigeante, une créativité collective centrée sur le produit, et une démarche responsable qui dit non au superflu comme aux fraises en hiver.

NOTRE RESTAURATION

LE COCKTAIL 18 PIECES

LES 10 PIECES SALEES FROIDES PAR PERSONNE

- Tataki de bœuf mayonnaise et miel à l'ail noir
- Cône de bresaola, risotto et parfum de truffe blanche du Piémont
- Crackers de saumon, cream cheese
- Pic d'Aigle bar mariné au sel de betterave et condiment citron
- Ossau iraty et confiture de cerise noire
- Brioché à l'émincé végétal, tzatziki et pickles
- Sandwich cream cheese artichaut condiment truffe vegan
- Rigatoni edamame menthe
- Quichette piperade graine de tournesol
- Tartelette aubergine houmous

LES 4 PIECES SALEES CHAUDES PAR PERSONNE

- Tatin de légumes basquaises
- Mini french burger au boeuf charolais, compotée d'oignons cantal aop et cornichons
- Black and white quinoa arancini
- Empanada boeuf

LES 4 PIECES SUCREES PAR PERSONNE

- Brochettes de 3 fruits de saison
- Linzer pêche végan
- Chou chocolat intense
- Carre macchiato

Veuillez noter que les produits peuvent changer en fonction des saisons et de leur disponibilité.

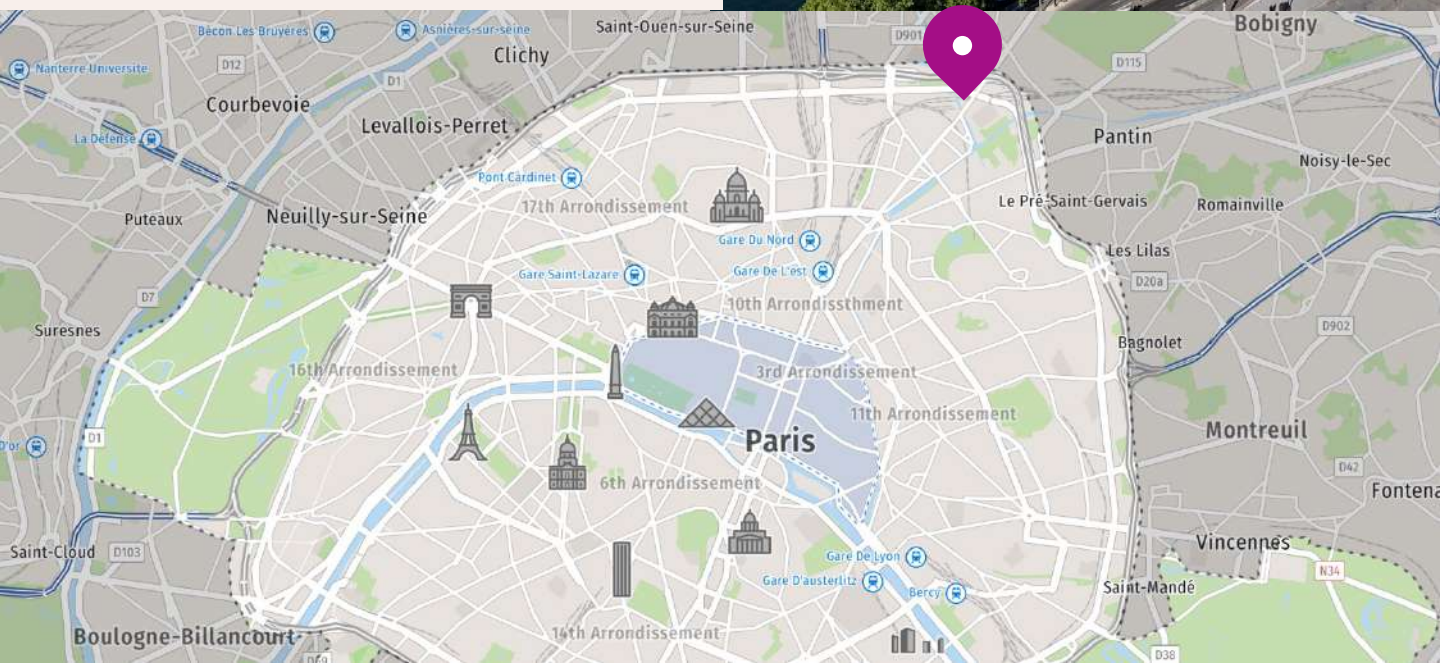




COMMENT VENIR AU MOXY PARIS LA VILLETTE?

- arrêt « Porte de La Villette » au pied de l'hôtel
- arrêt « Porte de La Villette » au pied de l'hôtel
- 139, 150 et 152 pour Saint Denis / Aubervilliers
- Parking Indigo de la Cité des Sciences
- Gare du Nord et Gare de l'Est à 10/15 minutes en transports





NOUS CONTACTER POUR ORGANISER VOTRE ÉVÈNEMENT

Responsable commerciale

Fabien BLANCHARD

fabien.blanchard@moxyparislavillette.com

+33 6 70 79 94 93

+33 1 44 72 15 08

Attachée commerciale

Claudine DELACOURT-PLANCHAIS

commercial@moxyparislavillette.com

+33 1 44 72 15 52