



# LA SERRE

Un lieu  VIPARIS

Une adresse  
à cultiver





» De tous temps, les urbains se sont « mis au vert »  
pour se détendre, et retrouver les racines de la sagesse.

Reprendre contact avec une nature cultivée qui nous parle.

Comme nous parle la Serre.

La Serre est un lieu d'éclosions. D'éclosions protégées, entourées,  
accompagnées. C'est valable pour les végétaux. C'est valable  
pour la créativité. Ce qui fait de La Serre un espace unique.

Et stimulant. Pour la naissance des idées nouvelles.

Pour l'épanouissement de la culture.

Pour la vitalité des débats, la richesse des échanges. C'est un lieu

qui donne envie de se rencontrer. Un lieu où l'on se sent bien

ensemble. Un lieu où passer des soirées inoubliables.

S'immerger dans un environnement vivant, varié, animé.

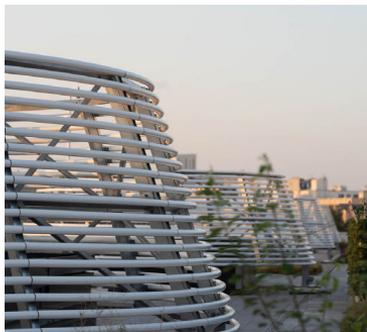
Inventer l'avenir.

La Serre  
est un lieu de vie,  
où vous aimerez  
faire pousser  
des idées neuves  
et faire grandir  
les relations.





**UNE ARCHITECTURE**  
*tout en verrière, qui donne à voir le ciel,*  
**ET SUPPRIME LES**  
**frontières entre**  
**INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR,**  
*à l'image d'un jardin d'hiver, pour un lieu*  
**aussi adapté**  
**À DES ÉVÉNEMENTS DE**  
**JOUR QUE DE NUIT**





# 420 m<sup>2</sup>

baignés d'une

**LUMINOSITÉ NATURELLE**

grâce à une structure entièrement vitrée, incluant des puits de lumière végétalisés.

# 20 m<sup>2</sup>

**DE MUR DIGITAL**

doté d'une surface de miroir sans tain (8,55 m x 2,39 m) et de huit écrans HD de différentes tailles. Un atout permettant de créer une impression de profondeur et mettant en valeur la beauté de la végétation.

# 520 m<sup>2</sup>

**DE TERRASSE PROTÉGÉE**

loin du bruit et du tumulte de la ville, ouverte sur la plus grande ferme urbaine maraîchère en toiture d'Europe.



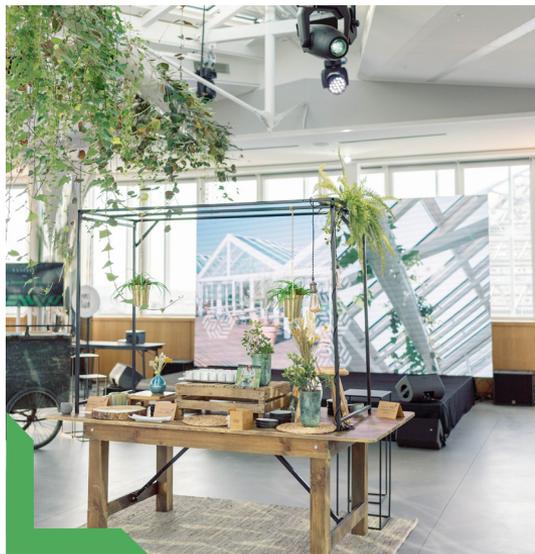


## UN EMPLACEMENT UNIQUE

Située dans un quartier en plein renouveau symbolisé avec l'arrivée des hôtels Mama Paris West et Novotel Paris Porte de Versailles, La Serre est une adresse unique et atypique dans le Sud de Paris, accolée à la serre Nature Urbaine de 230 m<sup>2</sup> ainsi qu'au Perchoir et face à la plus grande ferme urbaine en toiture d'Europe.

## UN ESPACE PERSONNALISABLE

Et qui s'adapte à vos besoins grâce à des équipements de technologie premium (8 enceintes et micros HF, un kit complet de pars led, de lyres, wash, découpes et éclairage de buffets, un mur de leds en pitch 2,9 mm de 4,5 mètres composent notamment l'équipement AV de La Serre).





UNE LARGE CAPACITÉ D'ACCUEIL

600 personnes

pour un cocktail en intérieur

1 000 personnes

pour un cocktail intérieur et extérieur

230 personnes

pour un diner assis en intérieur

350 personnes

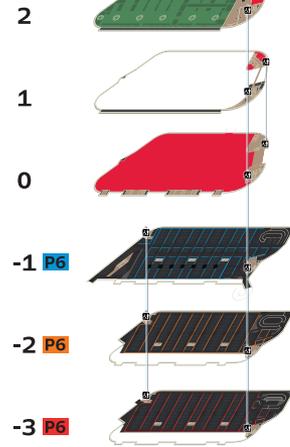
en plénière théâtre



niveau level

2

niveaux levels



services services





## QUATRE TRAITEURS ADAPTÉS À TOUS VOS ÉVÉNEMENTS

### Le Perchoir

*Une cuisine locale avec des produits issus de la ferme urbaine*

Le Perchoir Porte de Versailles fait ici un nouveau pari d'une expérience unique. Il utilisera en grande partie des produits cultivés sur place ou localement pour constituer une carte de cocktails et de restaurant inédite.



### Grand Chemin

*Le traiteur organique qui met en scène les produits locaux*

Trente ans de savoir-faire. L'expertise de Grand Chemin se décline sous la forme d'associations de produits ainsi que de concepts aussi surprenants qu'exquis.



### Kardamome

*Traiteur street, green and generous par excellence*

Précurseur dans la démarche du développement durable en obtenant la certification ISO 20121 il y a près de 10 ans, c'est la cantine événementielle engagée, made in Auber(villiers). Bercé par la culture de la street food et des food market, Kardamome réinvente les codes de la restauration de vos événements. Sa cuisine cosmopolite tant gourmande que réconfortante est faite avec amour, 100% fait-maison et 100% produits frais.

### Fleur de Mets

*La Haute-Couture de la gastronomie événementielle*

Jeune Maison parisienne, elle n'en est pas moins le chef d'orchestre de plus de 1200 réceptions par an, sous la houlette et le génie créatif du chef Philippe Saillard, la gastronomie revêt des palettes de textures, de saveurs, de touches inédites, d'épices inspirées de ses voyages. Engagé depuis plusieurs années dans une démarche volontaire de développement durable, Fleur de Mets est certifié ISO 20121 depuis janvier 2019.



