# LA PÉPINIÈRE

6 PLACE SAINT-AUGUSTIN,

75008 PARIS

# La Pépinière

Idéalement située sur la place Saint-Augustin, à deux pas de la gare Saint-Lazare, La Pépinière est une **brasserie parisienne de caractère**, reconnue pour son **emplacement stratégique** et son atmosphère conviviale.

Grâce à ses **plusieurs espaces indépendants et modulables**, elle accueille tous types d'événements, des repas d'affaires aux grandes réceptions. Avec une **capacité allant jusqu'à 300 invités en format cocktail**, La Pépinière est une adresse de choix pour les événements corporate et les réceptions privées.

Une cuisine de brasserie généreuse, un cadre élégant et une équipe dédiée font de chaque événement **une expérience sur mesure, au cœur de Paris.**

# La Pépinière

La Pépinière, située au **6 place Saint-Augustin** dans le 8e 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 :** | 3,13,14,12 - Saint-Lazare |
| | 9 - Saint augustin |
| **RER :** | A,E -Saint-Lazare |

- Le Grand Corona
- La Diva des Prés
- Le Marceau
- Café Cassette
- Villa Sophia
- Villa Marquise
- Le Pastel Batignolles
- Madame Pampa
- Le Petit Pont
- Café Odessa

# Les prestations

Petit Déjeuner

Brunch

Goûter

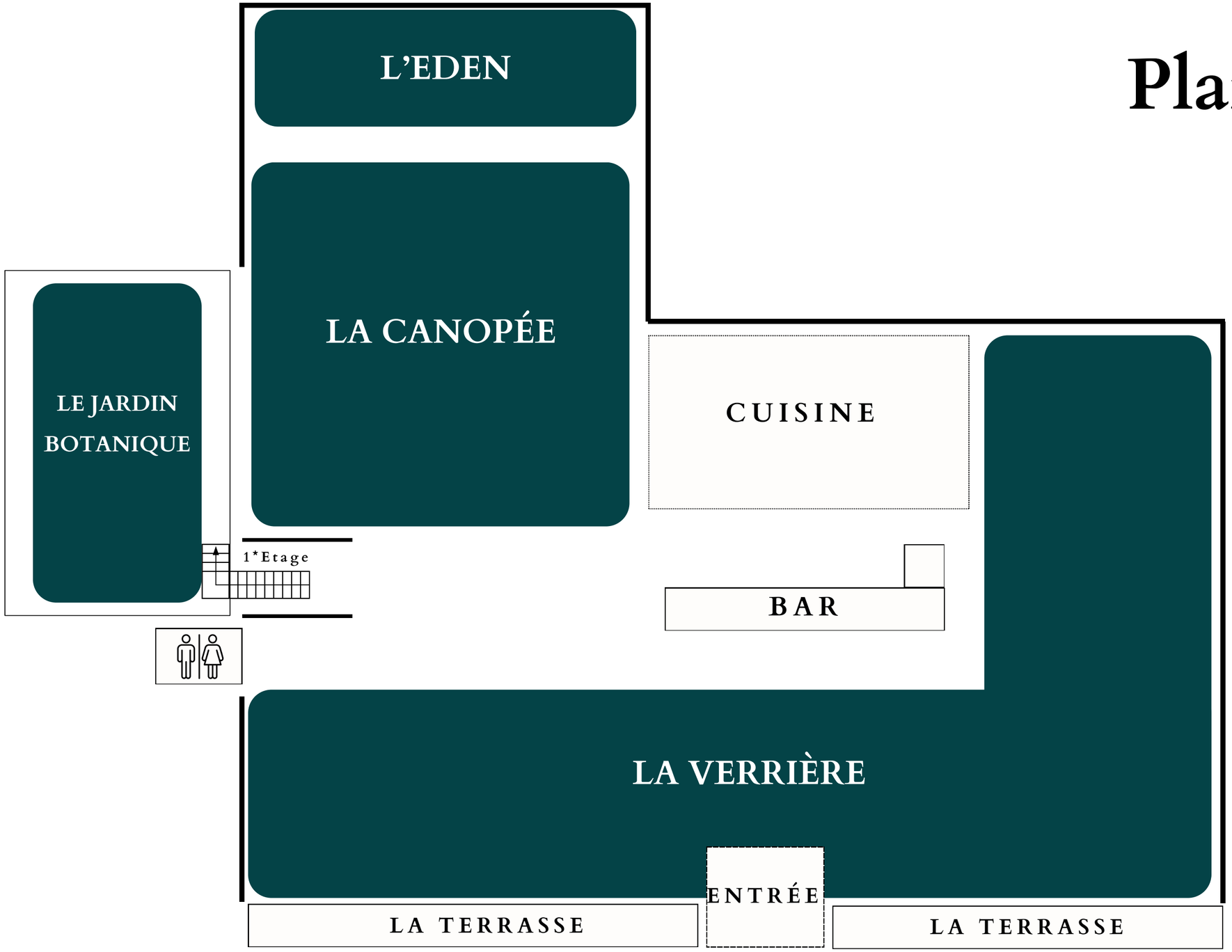
Déjeuner/Dîner

Afterwork

Soirée festive

# Plan du restaurant

500 m²




Équipements

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

# Les espaces de réception

La Verrière

La Canopée

Privatisation d'espaces
&
totale sur demande

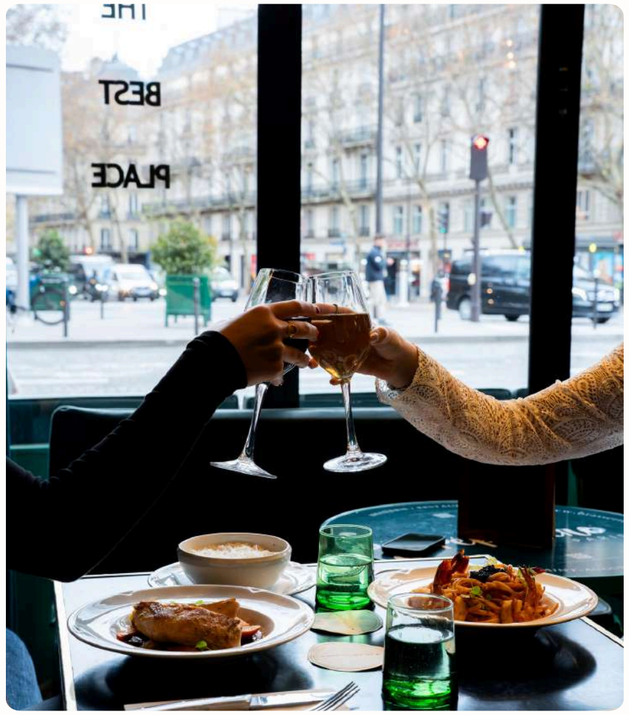
CAPACITÉ D'ACCUEIL TOTALE

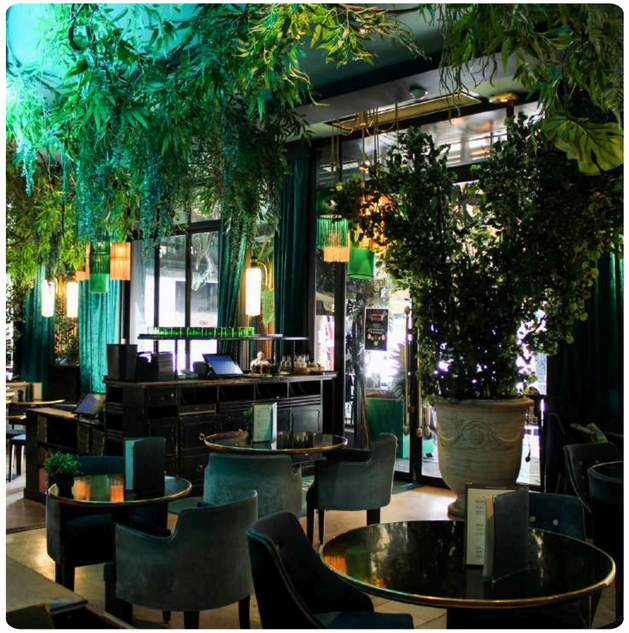
| FORMAT | CAPACITÉ |
|---|---|
| REPAS ASSIS | 170 |
| COCKTAIL | 190 |

L'Eden

Le Jardin Botanique

La Terrasse





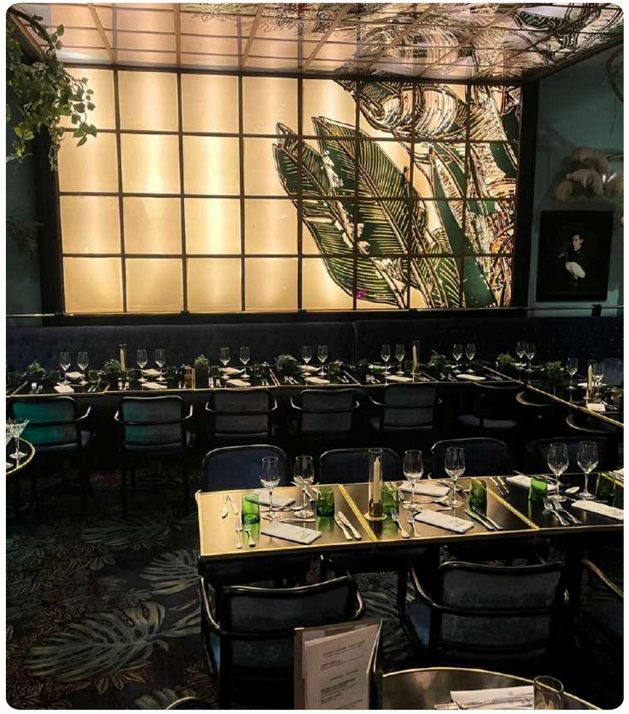
Capacité d’accueil

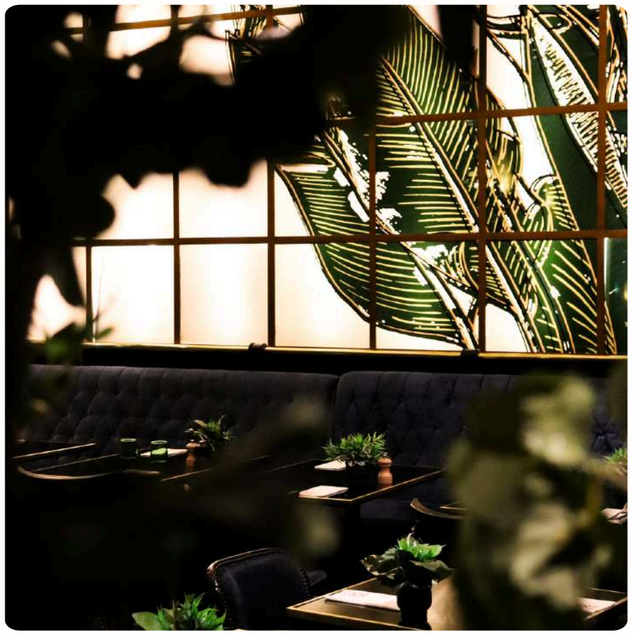
**Format cocktail**
80 personnes

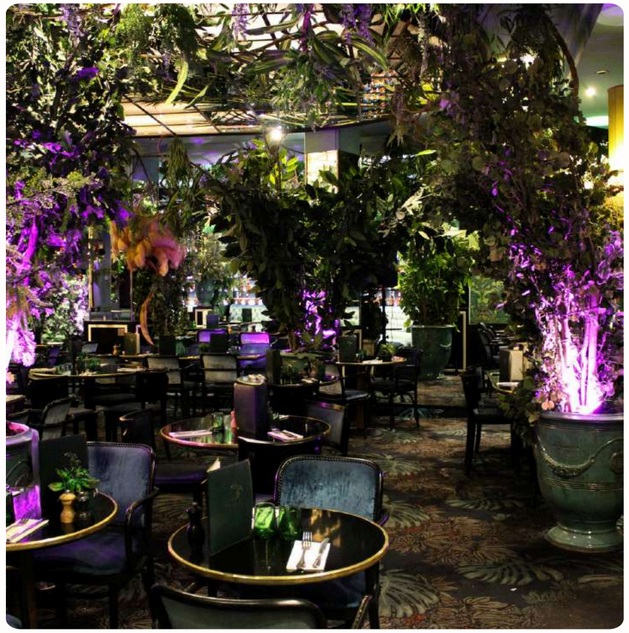
**Repas assis**
60 personnes

# La Verrière

Située au rez-de-chaussée, la Verrière accueille vos convives dans un espace lumineux et élégant. Sa grande pièce, baignée de lumière naturelle, crée une ambiance chaleureuse, idéale pour les repas comme pour les événements spéciaux.







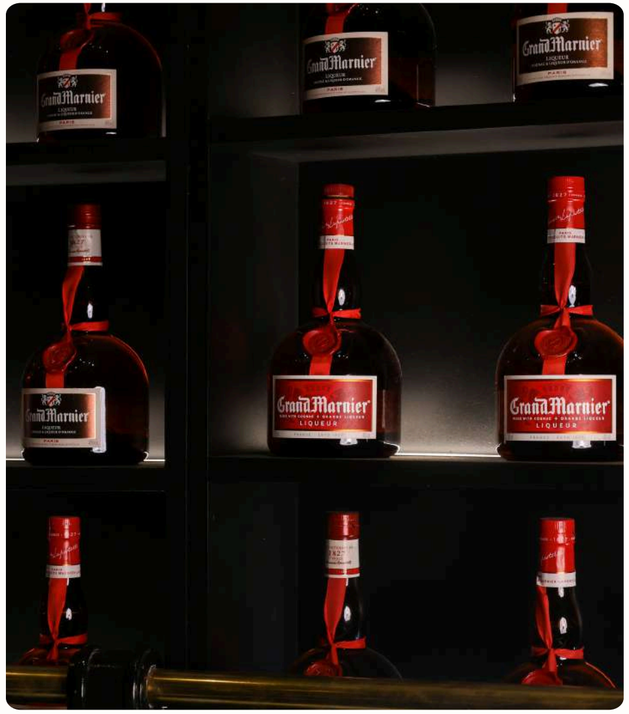
Capacité d'accueil

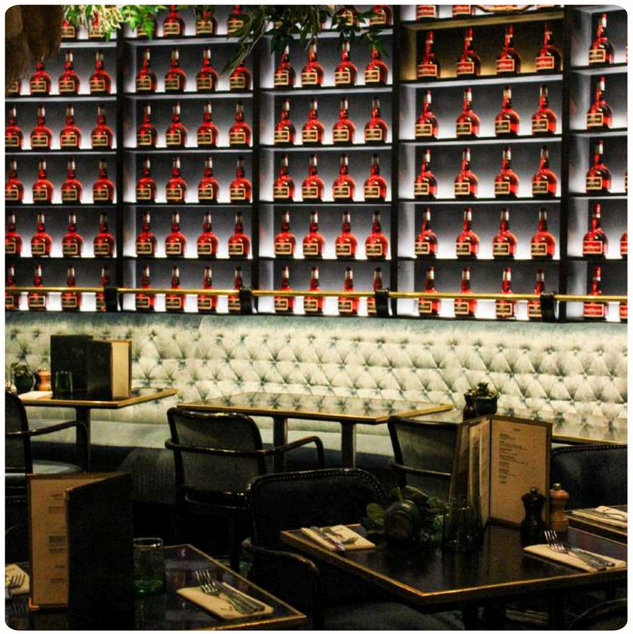
**Format cocktail**
90 personnes

**Repas assis**
80 personnes

# La Canopée

Située au rez-de-chaussée, la Canopée propose une atmosphère chaleureuse et intimiste. Ses fauteuils et banquettes en velours, baignés d'une lumière douce, offrent un cadre confortable où nature et design se rencontrent.
Un espace idéal pour partager des moments entre amis ou accueillir des événements professionnels.



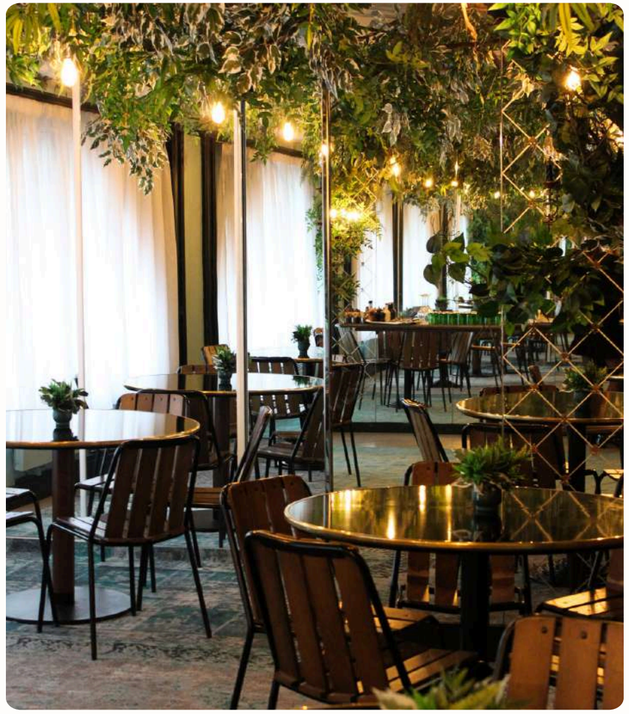
Capacité d’accueil

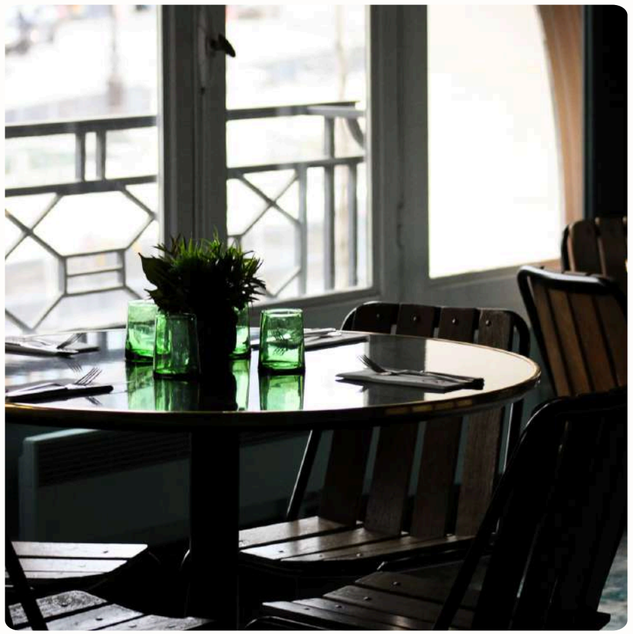
**Format cocktail**
50 personnes

**Repas assis**
40 personnes

# L’Eden

Situé au fond du restaurant, l’Eden offre un cadre intime et réservé, idéal pour des événements confidentiels. Banquettes confortables, rideaux en velours bleu et touches de verdure créent une atmosphère élégante et apaisante.
Parfait pour les réunions confidentielles, déjeuners d'affaires, dîners privés ou célébrations en petit comité, l'Eden offre un environnement raffiné, alliant confort, discrétion et convivialité.





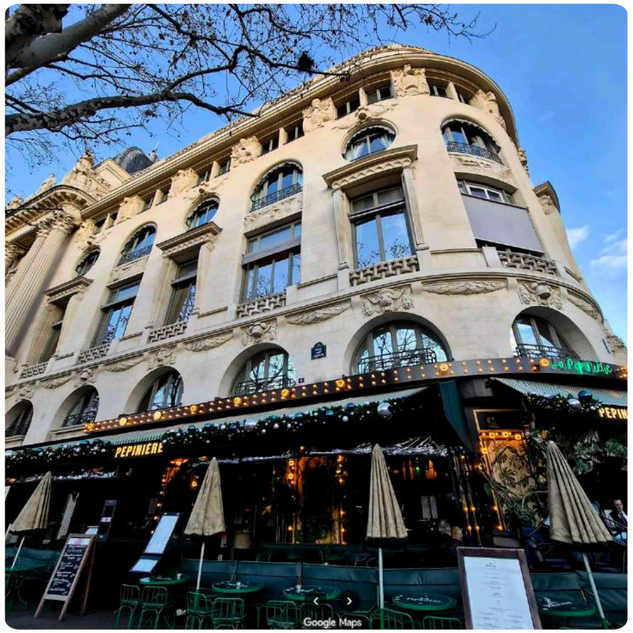
Capacité d’accueil

**Format cocktail**
35 personnes

**Repas assis**
23 personnes

# Le Jardin Botanique

Situé au premier étage, le Jardin Botanique est un salon privé de 40 m² offrant un cadre élégant et raffiné. Baigné de lumière naturelle, il crée une atmosphère chaleureuse et confortable, idéale pour un dîner intimiste ou un cocktail privé.



Capacité d'accueil

**Format cocktail**
70 personnes

**Repas assis**
60 personnes

# La Terrasse

Idéalement exposée et baignée de lumière, la Terrasse offre un cadre convivial pour des déjeuners d'affaires ou des afterworks. Son emplacement privilégié permet de profiter du plein air et de l'ambiance parisienne, pour des moments de détente ou des réunions en extérieur.

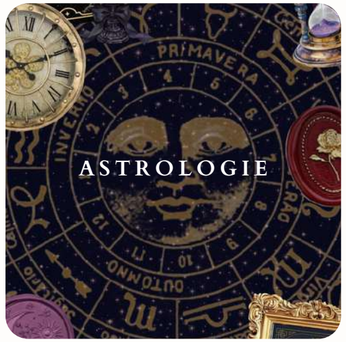
# Les animations

**Animations les plus répandues :**

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

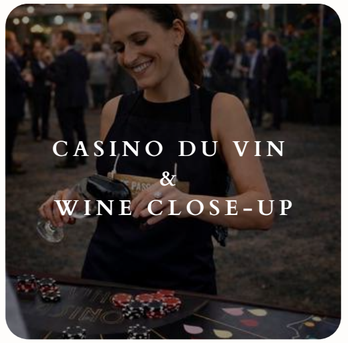
**Découvrez les bases de la mixologie** lors de nos ateliers cocktails.

**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 50€ HT**

## ENTRÉES

**Mini salade César**
poulet croustillant, copeaux de parmesan, croûtons, tomates

OU

**Saumon fumé**
raifort, blinis

OU

**Burrata crémeuse**
tomates cerises confites, compotée de légumes, pignons de pin

## PLATS

**Suprême de volaille façon tajine**
carottes, oignons, olives vertes, pommes vapeur, citron confit, amandes effilées

OU

**Côtelettes d'agneau marinées**
courgettes grillées au zaatar, crème de sésame, crumble de falafel

OU

**Filet de bar à la plancha**
sauce vierge, pignons de pin torréfiés, tomates, ratatouille au four, riz basmati

OU

**Aubergine croustillante façon parmigiana**
aubergine confite et panée, parmesan, sauce tomate au basilic, billes de mozzarella, chapelure à l'ail, salade verte

## DESSERTS

**Tiramisù à la louche**

OU

**Crème brûlée**
vanille de Madagascar

OU

**Café gourmand**

# 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 40€ HT**

## LES PIÈCES SALÉES
façon traiteur

- **Tartelette de boeuf façon tartare**
- **Tartelette saumon fumé, crème fouettée**
- **Blinis œufs de truite, zeste de citron**
- **Toast de foie gras**
- **Planche de fromages**
- **Planche de charcuterie**

## LES PIÈCES SUCRÉES

- **Financier pistache, crème fouettée, praliné**
- **Tartelette citron meringuée**
- **Mousse au chocolat, crumble cacao, sarrasin soufflé**

## LES HORS D'OEUVRE

- **Gambas roll, mayonnaise aux herbes**
- **Burger gourmet à la truffe :** viande hachée, foie gras, tartufata, mayonnaise à la truffe
- **Pommes de terre croustillantes, sauce creamy :** jaune d'œuf, moutarde, huile fumée, Philadelphia, crème épaisse, ciboulette
- **Croque-monsieur à la truffe**

# Cocktail

*Cette sélection est donnée à titre indicatif.*
*Nous élaborons des propositions personnalisées et adaptons nos créations à vos attentes.*

# Ils nous ont fait confiance

# 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