

PRIVATISATION INDIANA CAFÉ



06.81.70.95.31

privatisation@indianacafe.fr

2025



SOMMAIRE

I. QU'EST-CE QU'UNE PRIVATISATION CHEZ INDIANA CAFÉ ?

II. FORMULES

III. LES RESTAURANTS PRIVATISABLES À PARIS

- Indiana Café - Bonne Nouvelle
- Indiana Café - Les Halles
- Indiana Café - Montparnasse
- Indiana Café - Richelieu-Drouot

IV. CAPACITÉS & TARIFS

V. OFFRE ÉVÉNEMENTIELLE

QU'EST-CE QU'UNE PRIVATISATION CHEZ INDIANA CAFE ?

- **De 15 à 150 personnes**, nous accueillons vos repas d'équipes, séminaires, team building, afterworks... et bien plus encore !
- **Privatisez** un espace rien que pour vous, l'étage d'un de nos restaurants vous est réservé pour un cadre intimiste et une ambiance conviviale signée **Indiana Café**.
- Des formules de groupes **modulables** et **personnalisables** adaptées à tous vos besoins : petits-déjeuners, déjeuners, goûters, afterworks ou dîners pour satisfaire vos repas assis et cocktails dinatoires.
- **Pas de frais de privatisation !** On vous demande juste de faire la fête avec nous et d'atteindre un **minimum de consommation** sur devis pour réserver l'espace rien que pour vous ! (voir tarifs page 25)





FORMULE 1

Entrée + Plat + Boisson

Ou

Plat + Dessert + Boisson

25€ TTC

Valable uniquement pour le déjeuner

Entrée + Plat + Dessert + Boisson

31 € TTC

BOISSONS

Coca-Cola ou Soda fontaine (33cl)

Acqua Panna ou San Pellegrino (25cl)

Bière Heineken Silver (25cl)

Verre de vin rouge, blanc ou rosé (14cl)



ENTRÉES

Beignets de Mozzarella (v)

Mesclun sauce vinaigrette

Salade Mixte (v)

Salade Iceberg, carottes, chou rouge, pico de gallo, concombre, edamame, vinaigrette

Chicken Quesadilla

Salade mélangée

PLATS

Cheeseburger

Bun's artisanal, steak haché façon bouchère grillé, cheddar mature, sauce burger Indiana, frites

Fish & Chips

Beignets de poisson blanc, sauce tartare, frites, citron

Crispy Caesar Salad

Romaine, poulet frit, parmesan, croûtons à l'ail, avocat, pico de gallo, coriandre, sauce Caesar

Avocado Toast (v)

Pain de campagne toasté, avocat, guacamole, radis, concombre, oignons rouges, sésame, coriandre avec quinoa, salade mélangée et citron vert

DESSERTS

Brownie Indiana

Glace vanille, sauce chocolat

Café ou Thé Gourmand

Pain perdu, crème glacée vanille, gaufre Nutella

Coupe sorbet 2 boules (fraise, mangue)

Chantilly, coulis de fruits rouges



FORMULE 2

Entrée + Plat + Boisson

Ou

Plat + Dessert + Boisson

30€ TTC

Entrée + Plat + Dessert + Boisson

36€ TTC

BOISSONS

Coca-Cola ou Soda fontaine (33cl)

Acqua Panna ou San Pellegrino (25cl)

Bière Heineken Silver (25cl)

Verre de vin rouge, blanc ou rosé (14cl)



ENTRÉES

Little Caesar Salad

Romaine, Poulet grillé, parmesan, croûtons à l'ail, pico de gallo, coriandre, sauce Caesar

Friture de Calamars

Sauce tartare, mesclun

Avocado Tartare (v)

Guacamole maison, dés d'avocats, pico de gallo, sauce soja-sésame

PLATS

Pavé de saumon laqué

Riz coriandre lime, sauce soja sésame

Mozzarella di Bufala Bowl (v)

Quinoa, Tomates cerises, avocat, carottes, chou rouge, concombre, edaname, vinaigrette balsamique

Brochette marinée de filet de bœuf

Purée et salade mélangée

Gourmet Burger

Bun's artisanal, steak haché boucher XL, cheddar mature, crispy bacon, oignons frits, sauce burger Indiana, tomates, oignons, cornichons ; accompagné de frites et coleslaw maison



DESSERTS

Coupe Glacée Hot Fudge Sundae

Crème glacée vanille, sauce chocolat, caramel beurre salé, crème fouettée, biscuit cacoté

Pain Perdu Maison

Glace vanille, caramel beurre salé

Brownie Indiana

Glace vanille, sauce chocolat

FORMULE PREMIUM

Entrée + Plat + Dessert + Eaux
39€ TTC

ENTRÉES

Tartare Saumon Avocat

Guacamole maison, avocat, dés de saumon marinés, coriandre, oignons rouges, sésame

Œuf Bénédicte au Bacon Croustillant

Muffin anglais, bacon, Œuf poché, nappé d'une sauce hollandaise

Tomato-Mozzarella Toast (v)

Pain de campagne grillé, tomates, Mozzarella, oignons rouges, ciboulettes, filet d'huile d'olive



PLATS

Pavé de bœuf Argentin, purée

Cœur de rumsteak argentin grillé accompagné de la sauce béarnaise ou au bleu

Mac & Cheese à la Truffe (v)

Pâtes crémeuses au fromage, crème de truffe, parmesan

Lobster Salad

Salade iceberg, chair de homard, avocat, œuf, cheddar, radis, concombre, tomates cerises, oignons frits, ciboulette, mayo chipotie, saucé poké



DESSERTS

Brownie Chocolat

Brownie servi tiède avec glace vanille Ben & Jerry's, sauce chocolat et chantilly

Pain Perdu Maison au Caramel Beurre Salé

Pain perdu doré, nappé d'un caramel beurre salé, glace vanille Ben & Jerry's

Cheesecake, Coulis de Fruits Rouge

Cheesecake crémeux avec une base biscuitée, accompagné d'un coulis de fruits rouges

BOISSONS

1 bouteille d'eau pour 3 personnes

San Pellegrino ou Acqua Panna au choix



FORMULES COCKTAILS

NOS FORMULES COCKTAILS DINATOIRES

FORMULE AFTERWORK - 15€ HT / PERSONNE

UN ASSORTIMENT GÉNÉREUX ET GOURMAND DE TAPAS :

Beignets de mozzarella
Chili cheese balls
Calamars frits
Guacamole maison
Spicy onion rings
Chicken tenders

FORMULE MEXICAN - 24€ HT / PERSONNE

PLONGEZ DANS DES SAVEURS MEXICAINES AUTHENTIQUES :

Tacos (chicken pastor, beef barbacoa, veggie)
Plateau de quesadillas
Tortilla chips & guacamole maison
Ceviche saumon avocat
Chili cheese balls sauce chimichurri

Desserts

Churros sauce chocolat
Verrine fromage blanc et fruits rouges

FORMULE PREMIUM - 33€ HT / PERSONNE

UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE RAFFINÉE :

Mini lobster rolls
Mini Caesar salade
Pastrami sandwich
Calamars frits
Tempuras de gambas
Avocado toast
Tataki de bœuf argentin
Risotto de quinoa à la truffe

Desserts

Mini brioches perdues
Mini brownies
Cheesecake Oréo



NOS OFFRES BOISSONS

NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT DES BOISSONS À PARTAGER À AJOUTER À VOTRE DEVIS :

Jarres de cocktails 5L

Cocktail alcoolisé au choix entre : Planteur, Sex on the Beach, Mojito ou Moscow Mule : 120€ HT la jarre (1 jarre pour 15 personnes)

Cocktail non alcoolisé au choix entre : Colorado ou Sangria Caraïbos : 80€ HT la jarre (1 jarre pour 10 personnes)

Pichets de bière 2L :

Heineken ou Desperados : 30€ HT

Affligem ou IPA Indiana : 35€ HT

Bouteille de Champagne : 54,17€ HT

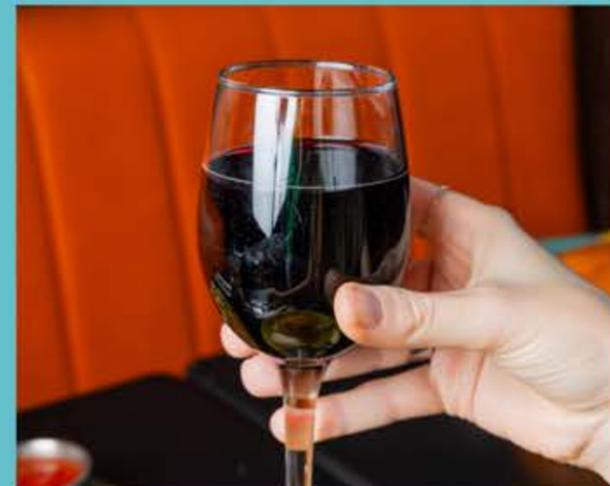
Bouteille de vin : à partir de 21,67€ HT

Softs (33cl) (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Cherry) : 4,45€ HT

Softs 2L en pichet : Fuze Tea, Fanta, Coca-Cola, Sprite, Finley, Jus de Fruits (Ananas, Pomme, Orange) : 15€ HT

Bouteille de Pink Flamingo : 25€ HT

Bouteille d'eau (0.75cl) (Acqua Panna ou San Pellegrino) : 5,36€ HT



ENJOY

LES RESTAURANTS PRIVATISABLES À PARIS

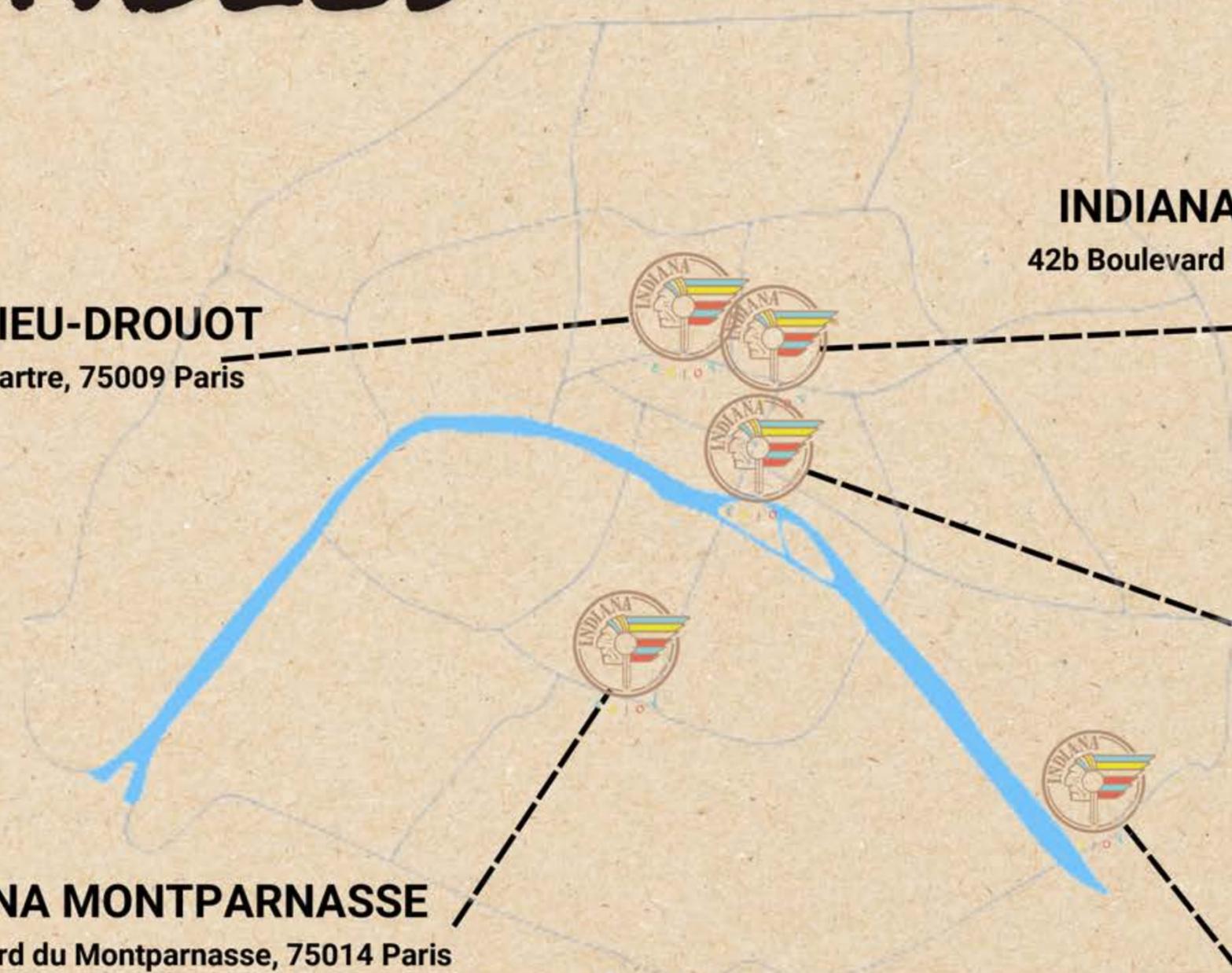
INDIANA RICHELIEU-DROUOT
18-20 Boulevard Montmartre, 75009 Paris

INDIANA BONNE NOUVELLE
42b Boulevard de Bonne Nouvelle, 75010 Paris

INDIANA MONTPARNASSE
72 Boulevard du Montparnasse, 75014 Paris

INDIANA LES HALLES
35 Rue du Pont Neuf, 75001 Paris

INDIANA BERCY
59-61 Cr Saint-Emilion, 75012 Paris



The image shows the interior of a modern café. A prominent feature is a curved staircase with a metal railing and a large, conical, textured pendant light hanging above it. To the right, a glass display cabinet is filled with various bottles. In the background, there are shelves displaying various items, and several tables with chairs are set up for seating. The overall atmosphere is warm and contemporary.

INDIANA CAFÉ
BONNE NOUVELLE

INDIANA CAFÉ BONNE NOUVELLE

**Privatisez notre étage avec vue sur le
Grand Rex !**

- Un espace et une terrasse à l'étage rien que pour vous
- Une équipe à votre disposition pendant tout votre événement
- Format cocktail ou repas assis

 **Privatisation de 10h à 00h, du lundi au vendredi midi inclus**

 **42b Boulevard de Bonne Nouvelle, 75010 Paris**

8 & 9 - Arrêt Bonne Nouvelle

 **Parking SNC 28 Bd de Bonne Nouvelle 75002, 75010 Paris**





INDIANA CAFÉ BONNE NOUVELLE

	CAPACITÉ ASSISE MAX	CAPACITÉ DEBOUT MAX	TARIF MIDI	TARIF SOIR
ÉTAGE	45 personnes	50 personnes*	800€ TTC**	1 000€ TTC*

*Places debout max été : 60, hiver : 50

**minimum de facturation, locatif, food et boissons inclus (hors prestation événementielle)
Tarifs valables du lundi au vendredi midi, week-end sur demande

The image shows the interior of a cafe named 'Indiana Café Les Halles'. The room is dimly lit with warm, ambient lighting from string lights and candles on the tables. The walls are a vibrant orange-red color and are decorated with numerous framed pictures and posters. A curved orange-red booth runs along the back wall, with a television mounted on it. The seating consists of round tables with dark, reflective tops and orange-red upholstered chairs. A large window on the right side of the image provides a view of the street outside. The overall atmosphere is cozy and artistic.

INDIANA CAFÉ LES HALLES

INDIANA CAFÉ LES HALLES

Privatisez notre étage dans le centre de Paris !

- 3 écrans pour projeter vos supports visuels
- Une équipe à votre disposition pendant tout votre événement
- Format cocktail ou repas assis

 **Privatisation de 9h à 00h, du lundi au vendredi midi inclus**

 **35 rue du Pont Neuf, 75001 Paris**

1, 4, 7, 11 et 14 ; RER A et B - Arrêt Châtelet - Les Halles

 **Parking 10 Rue Bailleul, 75001 Paris**





INDIANA CAFÉ LES HALLES

	CAPACITÉ ASSISE MAX	CAPACITÉ DEBOUT MAX	TARIFS MIDI	TARIFS SOIR
ÉTAGE	35 personnes	50 personnes	800€ TTC*	1 000€ TTC*

*minimum de facturation, locatif, food et boissons inclus (hors prestation événementielle)
Tarifs valables du lundi au vendredi midi, week-end sur demande

The image shows the interior of a cafe with a warm, intimate atmosphere. The walls are a deep red color, and the ceiling is dark with several large, black, dome-shaped pendant lights hanging from it. In the foreground, there are several round tables with red chairs. A metal railing with a mesh infill runs across the middle of the room, separating the foreground from a lower level. In the background, there are more tables and chairs, and a window with a view of the city. The overall lighting is dim and cozy.

INDIANA CAFÉ MONTPARNASSE

INDIANA CAFÉ MONTPARNASSE

Privatisez l'un des espaces à l'étage !

- 2 options : privatisez uniquement la room ou l'étage au complet
- 3 écrans pour projeter vos supports visuels
- Une équipe à votre disposition pendant tout votre événement
- Format cocktail, repas assis ou format hybride

 **Privatisation de 9h à 00h, du lundi au vendredi midi inclus**

 **72 Boulevard du Montparnasse, 75014 Paris**

4, 6, 12 et 13 - Arrêt Montparnasse-Bienvenue

 **Parking 120 Bis Bd du Montparnasse, 75014 Paris**





INDIANA CAFÉ MONTPARNASSE

	CAPACITÉ ASSISE MAX	CAPACITÉ DEBOUT MAX	TARIFS MIDI	TARIFS SOIR
ROOM	60 personnes	60 personnes	800€ TTC*	1 100€ TTC*
ÉTAGE COMPLET	120 personnes	120 personnes	2 000€ TTC*	2 500€ TTC*

*minimum de facturation, locatif, food et boissons inclus (hors prestation événementielle)
Tarifs valables du lundi au vendredi midi, week-end sur demande

The image shows the interior of a restaurant with a rustic, industrial aesthetic. The walls are made of light-colored brick. Large, black-framed windows and display cases are filled with various bottles of beer. The seating consists of orange upholstered booths and patterned chairs. Tables are set with dark placemats, silverware, and salt and pepper shakers. The lighting is warm and ambient, with pendant lights hanging from the ceiling.

INDIANA CAFÉ RICHELIEU-DROUOT

INDIANA CAFÉ RICHELIEU DROUOT

Privatisez ou semi-privatisez l'étage de notre nouveau restaurant !

- 2 options : privatisez la moitié ou l'étage au complet
- 7 écrans sur l'ensemble de l'étage pour projeter vos supports visuels
- Une équipe à votre disposition pendant tout votre événement
- Format cocktail, repas assis ou format hybride

 **Privatisation de 9h à 00h, du lundi au vendredi midi inclus**

 **18-20 Bd Montmartre, 75009 Paris**

8 & 9 - Arrêt Richelieu Drouot

 **Parking Chauchat Drouot, 12-14 Rue Chauchat, 75009 Paris**





INDIANA CAFÉ RICHELIEU DROUOT

	CAPACITÉ ASSISE MAX	CAPACITÉ DEBOUT MAX	TARIFS MIDI	TARIFS SOIR
SEMI PRIVATISATION	50 personnes	50 personnes	800€ TTC*	1 100€ TTC*
ÉTAGE	100 personnes	100 personnes	1500€ TTC*	2 000€ TTC*

*minimum de facturation, locatif, food et boissons inclus (hors prestation événementielle)
Tarifs valables du lundi au vendredi midi, week-end sur demande

CAPACITÉS + TARIFS

	ESPACE	CAPACITÉ ASSISE MAX	CAPACITÉ DEBOUT MAX	TARIFS MIDI TTC**	TARIFS SOIR TTC*
BONNE NOUVELLE	ÉTAGE	45 personnes	50 personnes*	800€	1000€
LES HALLES	ÉTAGE	35 personnes	50 personnes	800€	1000€
MONTPARNASSE	ROOM	60 personnes	60 personnes	800€	1100€
	ÉTAGE COMPLET	120 personnes	120 personnes	2 000€	2 500€
RICHELIEU-DROUOT	SEMI-PRIVATISATION	50 personnes	50 personnes	800€	1100€
	ÉTAGE	100 personnes	100 personnes	1500€	2000€

*Bonne Nouvelle places debout max été : 60, hiver : 50

**minimum de facturation, locatif, food et boissons inclus (hors prestation événementielle). Tarifs valables du lundi au vendredi midi, week-end sur demande

ILS NOUS FONT CONFIANCE



ARVAL
BNP PARIBAS GROUP



*"Merci pour l'accueil et la qualité de la prestation.
Nous avons passé d'agréables moments dans votre établissement. Et bravo au staff. "*

Directeur délégué SNCF

*"Je vous remercie pour votre accueil.
Tous les convives étaient très contents et satisfaits."*

Responsable d'équipe chez Mutualité Française

PRINTEMPS



"Merci beaucoup pour votre accompagnement, votre souplesse, votre belle énergie et votre présence le jour J. Mention spéciale pour l'animation magie et de manière générale, l'ambiance était au rendez-vous."

Chargée de communication interne chez Arval Group

*"Nous avons tous beaucoup apprécié notre soirée, c'était vraiment top.
Notre serveur, a été formidable : très à l'écoute et très gentil. "*

Coordinatrice de l'Expérience Etudiante Paris School of business



OFFRE ÉVÈNEMENTIELLE

TARIFS SUR DEMANDE



PRESTATION DE MAGIE

close up

MAGIE POLYVALENTE

mentalisme, tours de cartes, magie digitale & pickpocketing

PERSONNALISATION DES TOURS

à l'effigie de votre entreprise



RÉALISATION DE CARICATURES

au format digital ou papier

PERSONNALISATION DES CARICATURES

digitales à l'effigie de votre entreprise

CRÉATION DE SILHOUETTES EN PAPIER



PRESTATION CASINO

2h d'animation, De 1 à 5 tables selon le nombre de participants (1 à 100 personnes)

TABLE DE JEUX VARIÉES

Roulette, Blackjack, Poker Ultimate animés par des croupiers professionnels

AMBIANCE & RÉCOMPENSES

Expérience immersive Las Vegas et cadeaux pour les gagnants



AUTRES PRESTATIONS TEAM BUILDING SUR DEMANDE

Animation RSE, Escape Games, Animations personnalisables en fonction de vos besoins



LOCATION DE PHOTOBOOTH

pour la durée totale de votre événement

IMPRESSIONS ET/OU ENVOIS ILLIMITÉS

au format digital ou photo

PERSONNALISATION DU BANDEAU

à l'effigie de votre entreprise



INDIANA POUR VOS ÉVÉNEMENTS



**UNE EXPÉRIENCE IMMERSIVE
DANS UN UNIVERS AUTHENTIQUE,
POUR UN ÉVÉNEMENT UNIQUE !**



**DES LIEUX EMPREINTS D'IDENTITÉ,
FACILEMENT ACCESSIBLES DANS PARIS**

**UNE ÉQUIPE DÉDIÉE À
LA RÉUSSITE DE VOTRE
ÉVÉNEMENT**



Laura Carrey
Responsable Commerciale
laura.carrey@indianacafe.fr
06.81.70.95.31

Éléonore Béraud
Responsable Communication
eleonore.beraud@indianacafe.fr
@indiana_cafe



À BIENTÔT CHEZ INDIANA CAFÉ !

Nous serons ravis de répondre à toutes vos questions sur la privatisation de nos espaces.



privatisation@indianacafe.fr
06.81.70.95.31