



Le Pan Piper

un environnement dynamique et créatif

Situé dans le XI^e arrondissement de Paris, entre la place de la Nation et le Père Lachaise, le Pan Piper a ouvert ses portes dans un quartier en pleine mutation, au cœur des tendances et des innovations culturelles, artistiques et gastronomiques.

une histoire tournée vers l'avenir

Anciennement halle aux fleurs, manufacture de maroquinerie de luxe, puis théâtre, le Pan Piper a été intégralement redessiné en respectant des engagements humains et environnementaux, notamment l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite mais aussi les normes favorisant le développement durable.

un cadre sur mesure

Construit sur trois niveaux (1 500 m²), le Pan Piper offre différents espaces, en privatisation totale ou partielle, totalement modulables et conçus pour accueillir, dans des conditions optimales, aussi bien des entreprises que des événements culturels et culinaires.



CONFORT



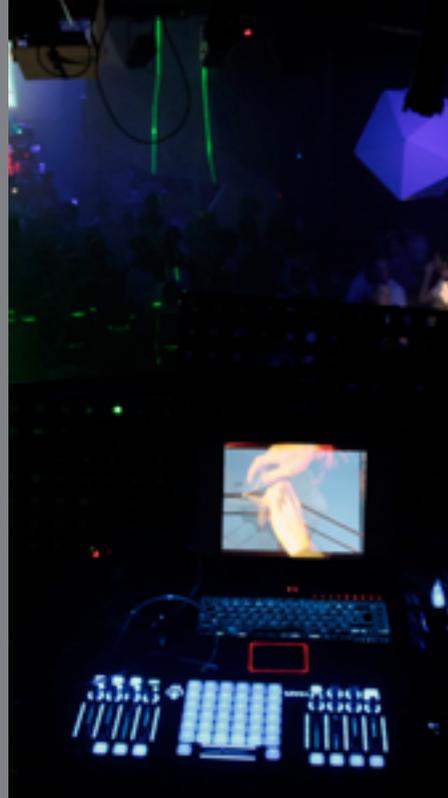
DESIGN



MODULARITÉ



EFFICACITÉ



TECHNOLOGIE

Des espaces modulables à l'envi

Un auditorium : situé en sous-sol, il est idéal pour l'organisation de séminaires, de colloques ou de congrès. Grâce à sa scène magistrale, il ouvre également la perspective d'un défilé, d'un dîner-spectacle, d'un cocktail ou de toute autre réception festive. Salle de spectacles et de concerts le week-end, l'auditorium est doté d'une acoustique exceptionnelle.

250 m² ● scène (44 m²), régie (24 m²), bar équipé (10 m²), loges (22 m²) ● parquet en chêne au sol
cocktail : 500 pers., repas assis : 180 pers., théâtre : 250 pers.

Une salle de conférence : située au 1^{er} étage, à la lumière du jour, elle offre un confort optimal aussi bien pour des plénières, des réunions de travail, des journées d'études que des lancements de produits. Modulable en espace de restauration, la salle de conférence s'ouvre sur une terrasse à ciel ouvert.

190 m² ● vidéoprojecteur et mur blanc de projection ● système son intégré ● accès direct à une terrasse (28 m²)
cocktail : 250 pers., repas assis : 180 pers., théâtre : 200 pers.

Un loft à charpente : situé au 1^{er} étage, cet espace au caractère industriel peut notamment accueillir des sous-commissions ou toute autre réunion de travail. Sa double exposition permet d'illuminer cocktails et repas assis. Attenant à une cuisine de production, le loft est également conçu pour recevoir des ateliers culinaires (animations, team building...) et des dégustations.

120 m² ● vidéoprojecteur et mur blanc de projection ● système son mobile ● accès direct à une cuisine de production (42 m²)
cocktail : 150 pers., repas assis : 110 pers., théâtre : 120 pers.



Pour vous accueillir

Le **hall de réception** est une invitation à découvrir les autres espaces. Au cœur du Pan Piper, il offre un accès direct à l'auditorium, s'ouvre sur le restaurant et le patio, visible depuis les baies vitrées. Il peut être utilisé pour un verre d'accueil, une pause café, un cocktail, une exposition...

Le **patio**, tout comme la **terrasse** du 1^{er} étage, est à ciel ouvert.

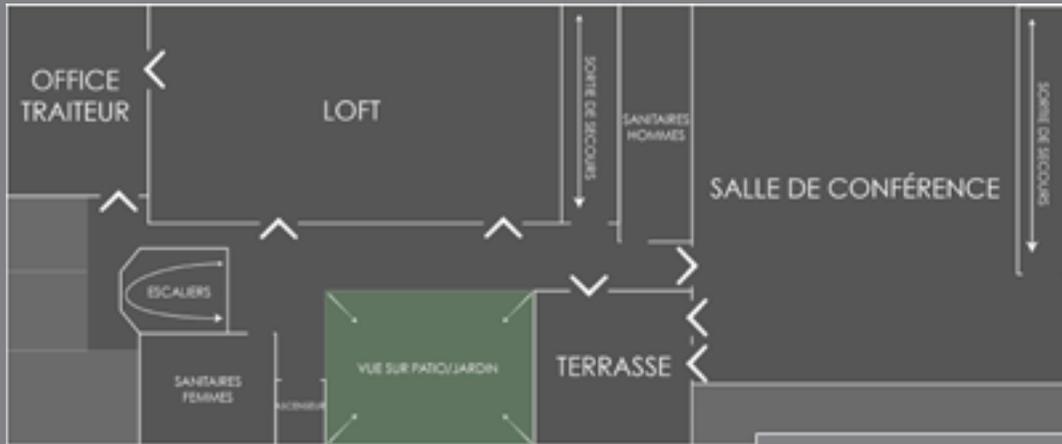
110 m² ● accès direct au vestiaire (8 m²) et au patio (50 m²) ● cocktail : 150 pers.

Pour vous restaurer

Dans une atmosphère conviviale, le **restaurant Pan Cooker** propose une cuisine saine et savoureuse. Privatisable les soirs et les week-ends, il est idéal pour des repas privés ou professionnels, des petits-déjeuners ou des conférences de presse, des dégustations, des brunchs...

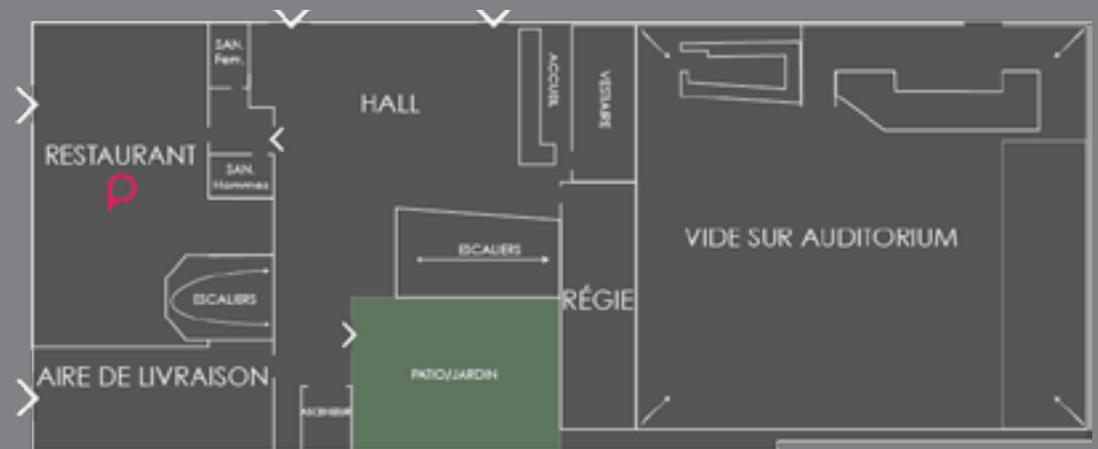
50 m² ● accès indépendant et possibilité d'ouverture sur le hall de réception ● bar repas assis : 40 pers. ; cocktail : 60 pers.





1^{er} étage

Rez-de-chaussée



Sous-sol



prestations techniques

Afin d'optimiser l'organisation de vos événements, le **pan piper** vous propose un ensemble de moyens techniques disponibles sur place :

- accès wifi sur l'ensemble du lieu / fibre optique (une connexion fluide et rapide jusqu'à 90 mb/sec) afin de donner une dimension nouvelle à vos événements : visioconférences, retransmission live, captation en direct, i-tv, hackathons, photocalls connectés...
- vidéoprojection, rétro-projection,
- micros HF et micros filaires,
- lumières et son dans chaque espace pour créer l'ambiance de votre choix,
- mobilier (chaises, tables, mange-debout, chauffeuses...).

Toujours plus, toujours mieux, toujours plus vite...



Version jour / Version nuit • 7 jours / 7

La modularité de l'ensemble de ses espaces permet au **pan piper** de recevoir, en privatisation partielle ou totale, jusqu'à 980 personnes, pour tout type d'événements corporate.

Conférences



Repas assis (cabaret)



Cocktails

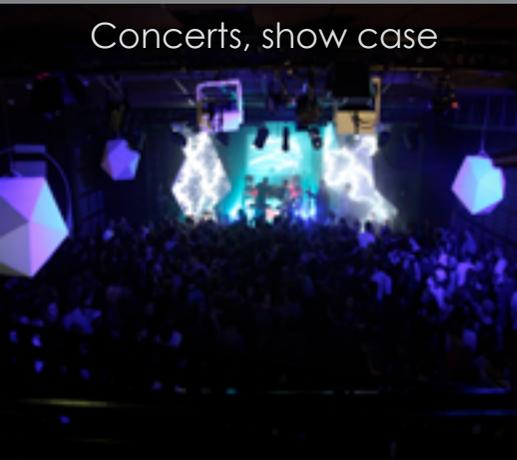


Journées d'études



Le **pan piper** accueille séminaires, colloques, lancements de produits, conférences de presse, soirées d'entreprise, ventes privées, défilés, expositions, tournages, projections, concerts... En version cocktail ou repas assis, chaque événement peut trouver son mode de restauration le plus approprié.

Concerts, show case



Soirées dansantes



Expositions



Défilés



pan
cooker. | P, traiteur intégré du pan
piper. | P

Choisir un traiteur intégré, c'est bénéficier de :

- une offre de restauration originale, produite dans nos cuisines par nos équipes,
- une carte de produits frais et de saison, déclinable selon vos envies, pour une prestation « sur mesure »,
- un service permettant flexibilité et réduction des coûts (absence de frais de livraison).

Pour tout repas assis, cocktail déjeunatoire ou dîatoire, pour des pauses simples ou gourmandes, pour un apéritif... mais aussi pour un cours de cuisine, une animation culinaire ou une dégustation ludique et pédagogique de produits de qualité, imaginons ensemble un moment inoubliable.

Vous avez également la possibilité de faire intervenir votre propre traiteur. Un coût de location de notre office vous sera alors facturé.

Carte et devis personnalisés sur demande



Des engagements **humains** et **environnementaux**

Une accessibilité à tous les espaces pour les personnes à mobilité réduite

Un bâtiment construit selon les normes HQE en vigueur et à venir

Des panneaux solaires installés en toiture

Des transports en commun à proximité (station de métro la plus proche à 15 m)

Des espaces réservés au stockage pour limiter les livraisons

Des équipements techniques performants (son, lumière, matériel traiteur...) mis à disposition sur place pour éviter le transport de matériel

Un système de chauffage et de climatisation maîtrisé

Un éclairage à économie d'énergie (LED et lampes à basse consommation)

Un tri sélectif appliqué dans l'ensemble des espaces

Un usage généralisé de produits d'entretien éco-labellisés

Une offre de traiteur intégré avec des mets cuisinés sur place

Pour en savoir plus : fiche technique et visite virtuelle sur www.pan-piper.com





2-4, impasse Lamier • 75011 Paris
 www.pan-piper.com
 Directrice commerciale : Béatrice Paré
 beatrice.pare@pan-piper.com • Tél. : 01 40 09 41 30



8, rue de Mont-Louis • 75011 Paris
 www.pan-cooker.com
 Directrice du pôle culinaire : Bénédicte Bortoli
 b.bortoli@pan-cooker.com • Tél. : 01 40 09 41 32



Accès

Métro : Philippe-Auguste **2** ; Voltaire **9** ; Père Lachaise **3** . RER A : Nation
 Vélib' : 1, rue de Belfort (n° 11020) ; 212, boulevard de Charonne (n° 11021) ; 176, rue de la Roquette (n° 11110) ;
 41, rue du Repos (n° 20131)
 Autolib' : 126, avenue Philippe-Auguste ; 30, boulevard de Ménilmontant ; 158, boulevard de Charonne ;
 162, rue de la Roquette ; 2, avenue Parmentier ; 106 et 182, boulevard Voltaire
 Parking (sur réservation) : Garage Mont-Louis ● 17, rue de Mont-Louis ● 75011 Paris





À BIENTÔT !