



GROUND CONTROL

privatiser

Chiffres clés

6 500m²
au total

jusqu'à
1750
personnes

Dedans
4500m²

5 bars, **6** restaurants, **10** espaces originaux
1 studio radio, **1** librairie, **1** disquaire,
2 scènes, **1** boutique et .. **1** avion

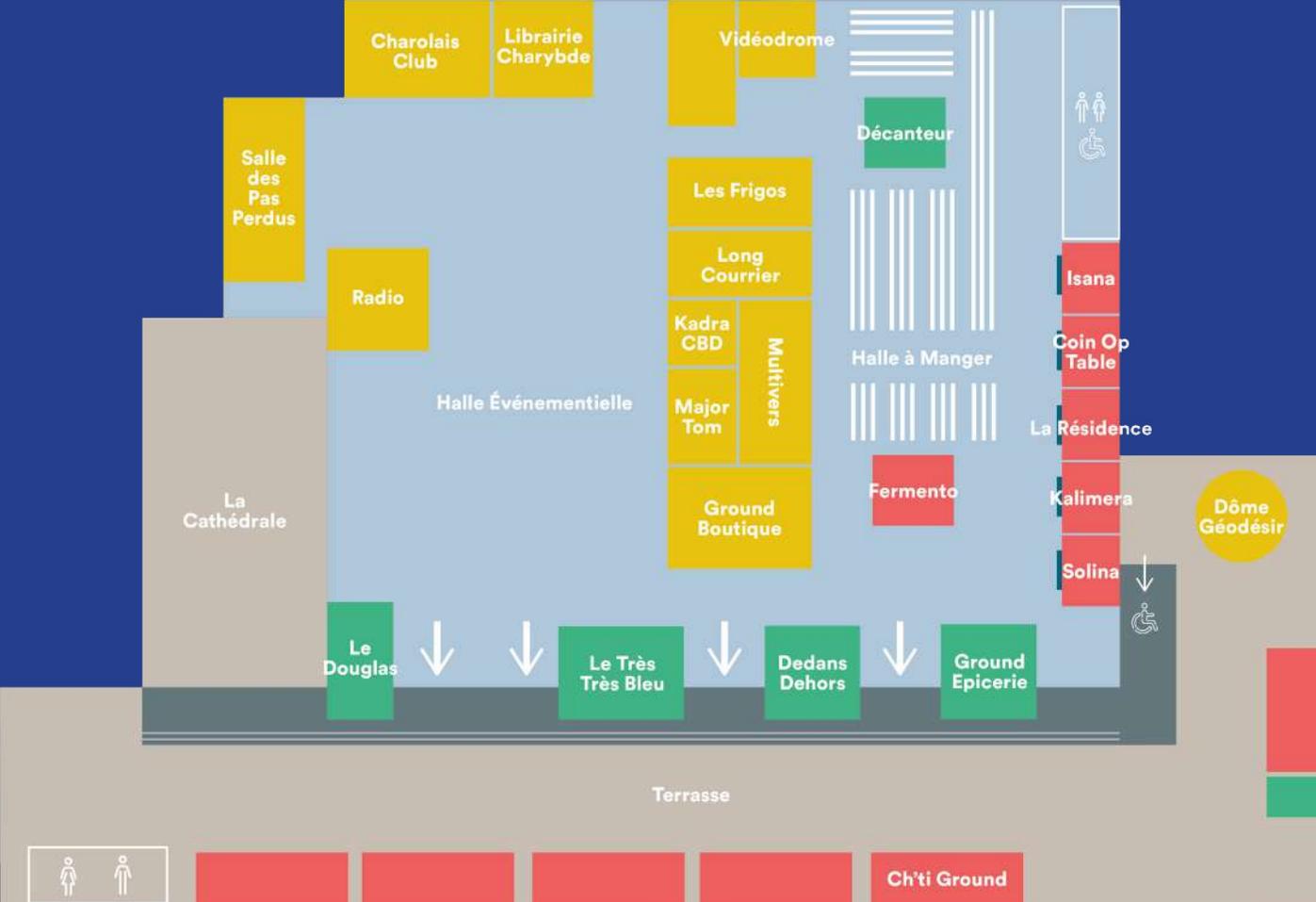
Dehors
2000m²

1 géo-dôme, **1** potager,
6 food trucks, **1** terrasse couverte

800 000
visiteurs par an

350
événements par an

140 000
abonnés sur nos réseaux sociaux



Les Espaces



Le Charolais Club

En clin d'oeil à l'ancien nom de la halle, l'espace scénique protégé par des rideaux accueille vos événements dans un lieu plus intime. Ainsi isolé du reste de la halle, il est idéal pour des prises de paroles, des tables rondes, des show case ou des conférences de presse.

Capacité : entre 75 et 170 personnes assises,
245 personnes debout

Privatisation : à partir de 2310€ la journée HT



176 m2

Le Décanteur



Derrière le bar à vins naturels de Ground Control, le Décanteur, un espace modulable accueille vos événements privés en comité restreint : petit déjeuner, repas et cocktails VIP, pots de départ ou sortie de votre dernier livre.

Capacité : 110 personnes assises, 180 personnes debout

Privatisation : 10 € par personne HT



120 m²

Les Frigos



Un espace confortable idéal pour des ateliers, des bureaux de production éphémères, des loges ou un backstage.

Capacité : 12 personnes assises, 20 personnes debout

Privatisation : à partir de 300€ HT

25 m²

Les Pas Perdus



Un espace pour accueillir jusqu'à 35 personnes assises dans le cadre de séminaires, réunions, teambuilding, fresques ou cocktail.

Cette salle est équipée d'un écran TV et d'un système son.

Pas Perdus : 30 personnes assises, 50 personnes debout

Privatisations : à partir de 400€ HT

56 m²

Le Dôme Géodésir



Un espace couvert sur la terrasse, le Géo Dôme invite à changer de regard. Cette bulle accueille des rencontres en petit comité : repas, conférence, atelier.

Capacité : 20 personnes assises, 40 personnes debout

Privatisation : à partir de 400€ HT

40 m2

Cathédrale



Un havre de paix au sein de Ground Control, parfait pour des ateliers, des cocktails et afterworks. Cet espace invite à rester au frais tout en gardant la tête couverte et à se détendre dans la joie et la bonne humeur.

Capacité : 80 personnes assises, 150 personnes debout

Privatisation : à partir de 950€ HT

230 m²



Cartes cashless

Les cartes cashless sont des cartes prépayées du montant que vous souhaitez à partir de 18€. Elles permettront à vos invités de commander de manière autonome ce qu'ils souhaitent dans l'ensemble des bars et restaurants de Ground Control dans la limite du crédit chargé. Des frais de gestion de 10% sont appliqués à cette prestation.

Boissons & planches

Alcool :

Vin rouge
Little Garance
75 cl - 19,60€HT

Vin blanc Chardonnay
la Chevalière
75 cl - 19,17€HT

Vin rosé de Gris
Petit Chaumont
75 cl - 19,17€HT

Bière bouteille du
moment
33cl - 4,40€HT

Champagne Drapier
Brut Nature
75cl - 50€HT

Champagne Brac quart
Mosaique Brut
75cl - 33,33 €HT

Sangria Maison
1,5L - 21,60 €HT
de mars à octobre

Chandon Spritz
75cl - 25€HT

Cocktail caipirinha
25cl - 8,33€HT

Cocktail mojito
50cl - 9,17€HT

Softs :

Carola
plate
50 cl - 1,36€HT

Carola
gazeuse
50cl - 2,27€HT

Breizh cola
1L - 3,64€HT

Jus Pago
1L - 4,50€HT

Jus Patrick font
ORANGE/PECHE
1L - 5,45€HT

Planches :

Planche mixte
(1-2 personnes)
10,91€HT

Rillettes de la mer
8,18€HT

Terrine de gibier
6,36€HT

Tartinade de légume
(1-2 personnes)
7,27€HT

Chips de paprika bio
3,64€HT

Chips bio au sel de
Guérande
3,64€HT

Pois chiches bio grillés
3,64€HT



Les Ateliers



Dégustation de vins ou de bières

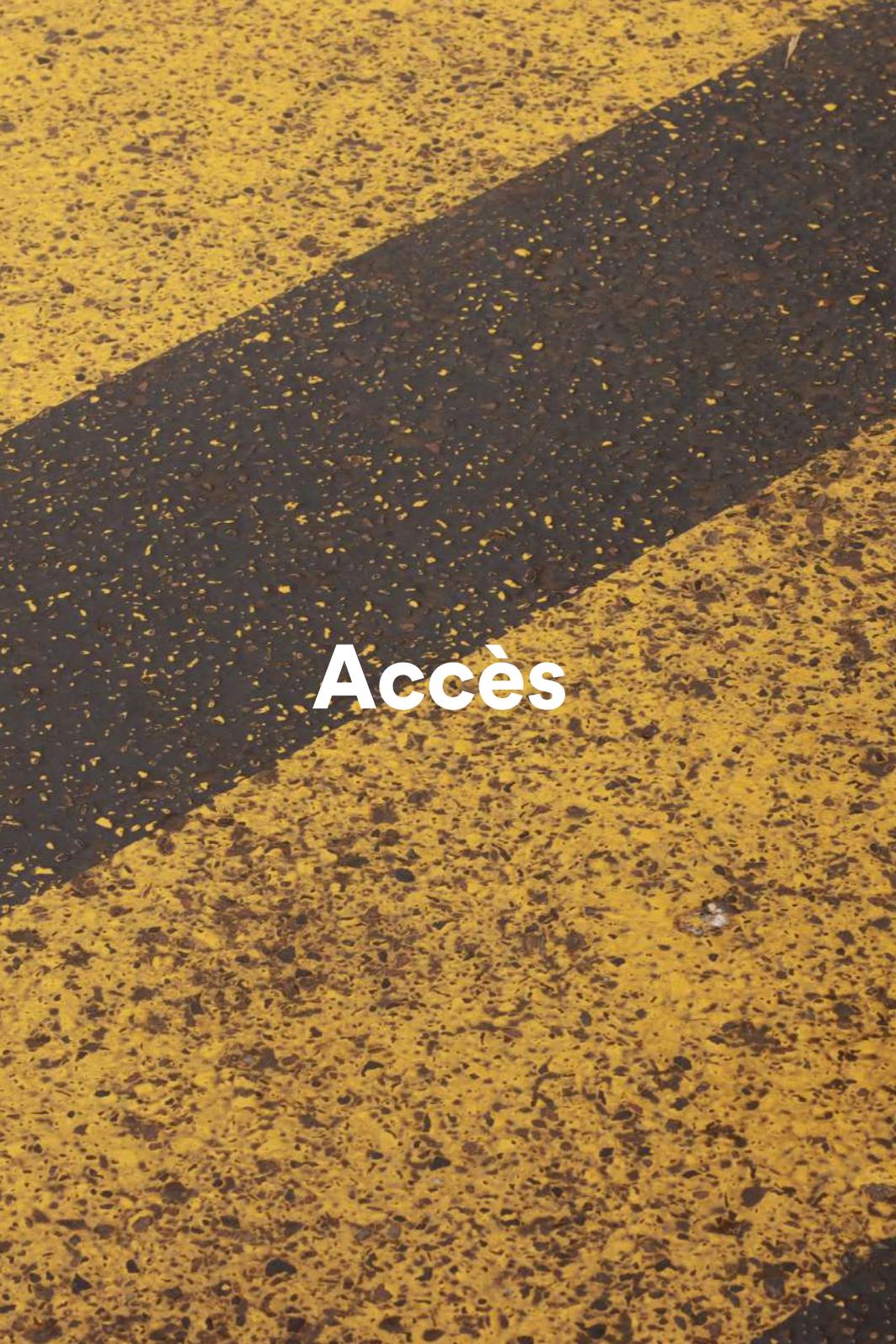
Présentation et dégustation de vins sélectionnés (bio, biodynamie, natures) ou de bières artisanales, selon des thématiques originales à définir ensemble (régions, méthodes de production, couleurs, profils des producteurs, millésimes)

Initiation à la mixologie

Les cocktails avec ou sans alcool n'auront plus de secret pour vous.

Ces ateliers vous feront découvrir le matériel ainsi que les techniques des baristas pour réaliser un bon cocktail. Confection de deux cocktails avec, selon la saison, les plantes aromatiques de notre potager.

(Format adaptable en fonction du nombre de participants)



Accès

Bus

Ligne n 29 : Gare de Lyon - Rambouillet
Ligne n 87 : Gare de Bercy - Ministère de l'Économie et
des Finances

RER

Ligne A et D : Gare de Lyon

Métro

Ligne 14 : Gare de Lyon
Ligne 1 : Gare de Lyon / Reuilly-Diderot
Ligne 6 : Bercy
Ligne 8 : Reuilly-Diderot

*Depuis Gare de Lyon, dans le Hall 2, prenez la sortie
longeant le Quai 23, dépassez les arrêts de bus, prenez
à gauche et traversez le parking. Une grande grille verte
se dresse légèrement sur votre droite.*

Vous êtes arrivé·e·s.

**Nos équipes seront heureuses
de répondre à vos questions
pour faire de votre événement
une expérience réussie.**

**Violette Maillard, Chargée de production
major@groundcontrolparis.com**

privatisations@allolalune.com