



La Diva Des Prés

79 RUE DE SEINE,
75006 PARIS



—— La Diva des Prés ——

Au cœur de Saint-Germain-des-Prés, cette adresse emblématique de la Rive Gauche séduit par son atmosphère élégante et animée, entre charme parisien et décoration fleurie.

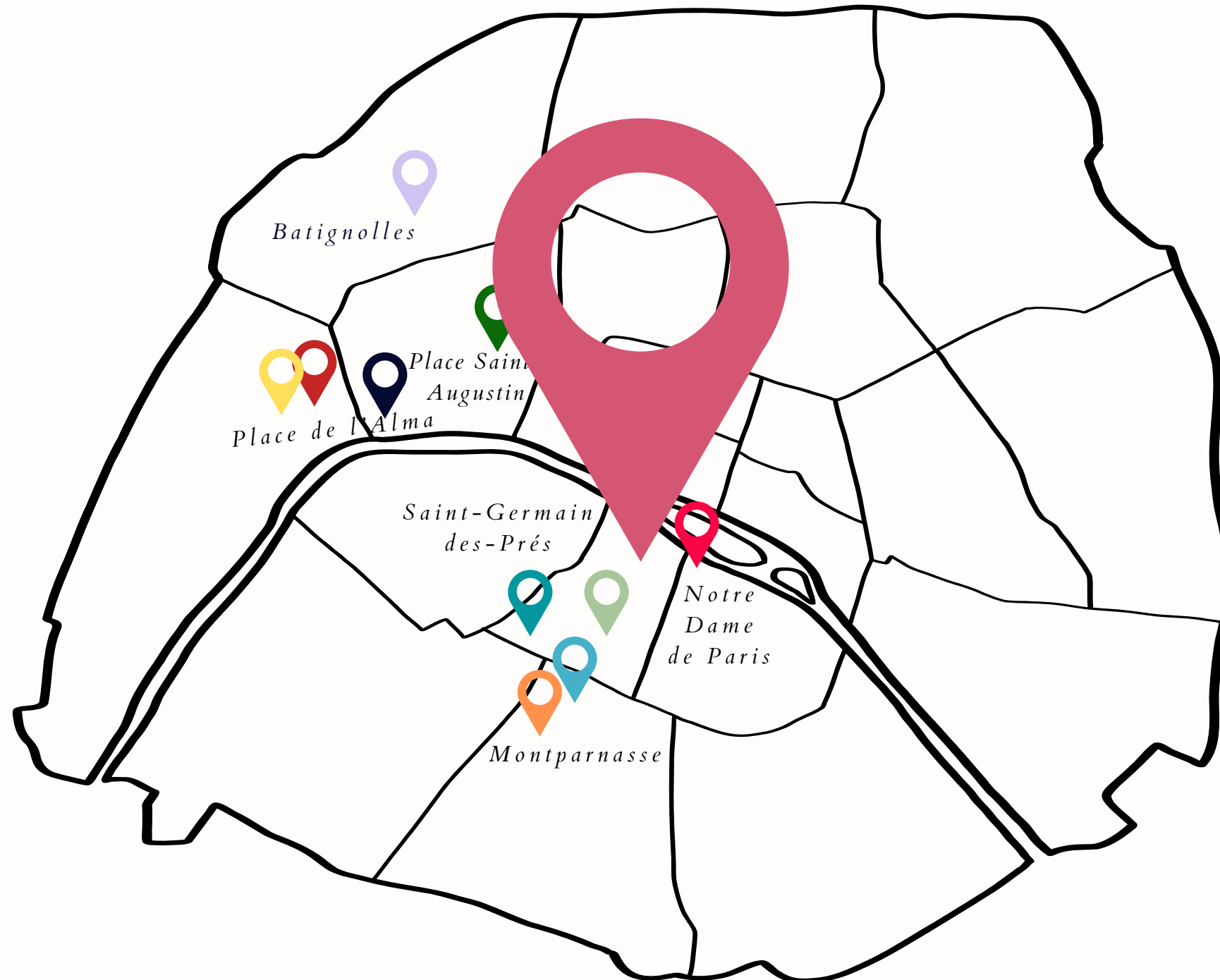
Son cadre intimiste et raffiné en fait un lieu privilégié pour des événements exclusifs de moins de 50 personnes, tels que soirées presse, rencontres influenceurs, lancements privés ou événements de relations publiques.

Une adresse tendance où l'art de recevoir se mêle à l'énergie parisienne, idéale pour créer des expériences uniques au cœur de Paris.





La Diva des Prés



La Diva Des Prés, située 79 Rue de Seine, dans le 6^e 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 : 4- Saint Germain des Prés
10- Mabillon

RER : C- Saint Michel

Le Grand Corona

Le Marceau

Madame Pampa

Le Pastel Batignolles

Le Petit Pont

Villa Sophia

Café Cassette

Villa Marquise

La Pépinière

Café Odessa

Les prestations



Petit Déjeuner



Brunch



Goûter



Déjeuner/Dîner



Afterwork

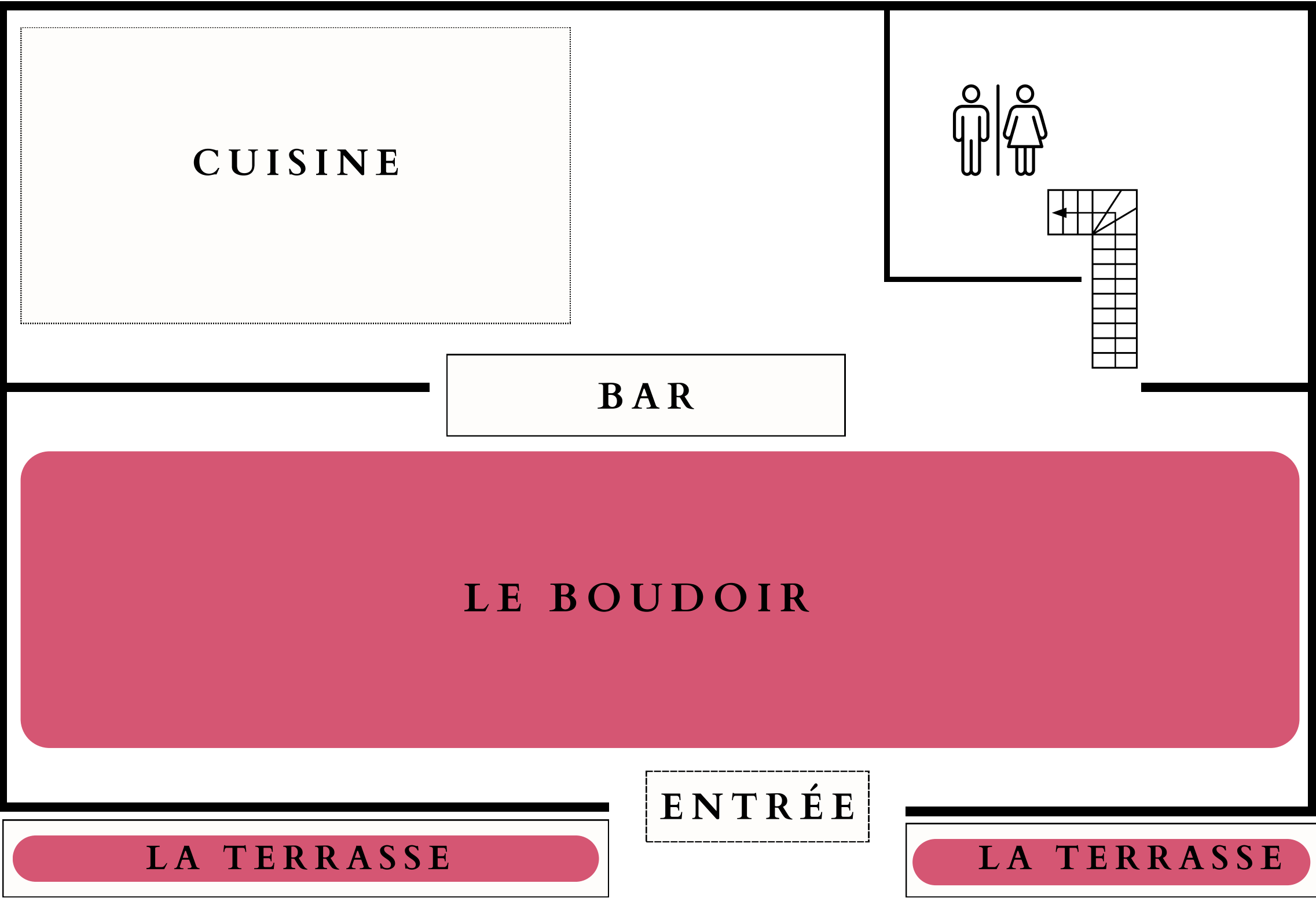


Soirée festive

Plan du restaurant

150 m²

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



Le Boudoir



Capacité d'accueil

Format cocktail
60 personnes

Repas assis
45 personnes



Un lieu girly et tendance où décoration soignée et lumière douce créent une ambiance chaleureuse et conviviale.

La Terrasse



Capacité d'accueil

Format cocktail
65 personnes

Repas assis
45 personnes



Une terrasse baignée de lumière et de fleurs, offrant une ambiance calme et conviviale pour savourer un moment de détente au cœur de Saint-Germain-des-Prés.

CAPACITÉ D'ACCUEIL TOTALE	
FORMAT	CAPACITÉ
 REPAS ASSIS	55
 COCKTAIL	70

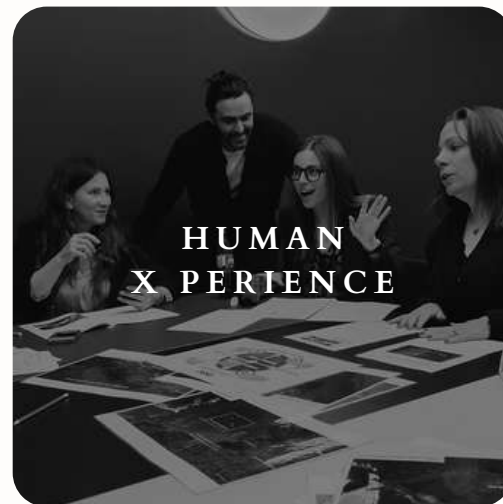
Les animations

Animations les plus répandues :

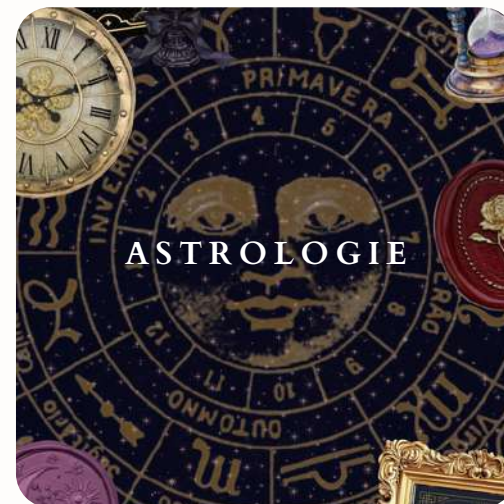
Live Drawing (portraits réalisés en direct par un artiste), spectacle de magie, mentaliste
Photobooth 100% digital pour des souvenirs mémorables.



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



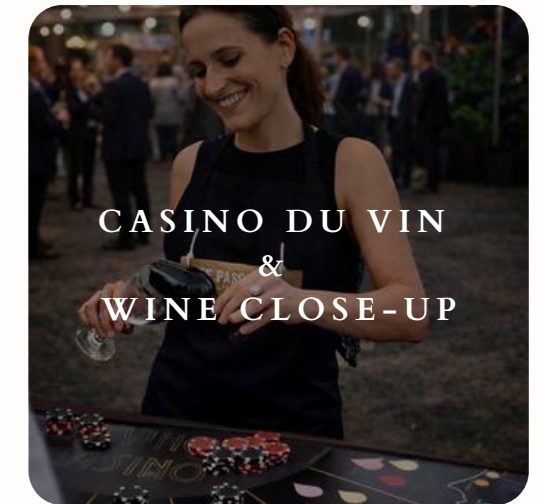
Découvrez des
expériences
immersives où vos
invités deviennent
acteurs d'un scénario
vivant.



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.

N o t r e M e n u

Repas assis
à partir de 50€ HT

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit
notre foie gras maison, mariné
à l'Armagnac, servi avec un
chutney de saison
et une brioche toastée

OU

Carpaccio de langoustines
avocats, agrumes, oeufs
d'Avruga

OU

Saumon fumé de Norvège
saumon issu d'une aquaculture
responsable, servi avec ses
blinis maison et un
yaourt citronné

PLATS

Cabillaud confit à l'huile d'olive
coques décortiquées et salicornes,
beurre blanc citronné, pommes vapeur

OU

Filet de bœuf
foie gras poêlé, copeaux de truffe
fraîche, sauce Madère, frites maison

OU

Pâtes à la truffe
mafaldine enrobées d'une crème
mascarpone déglacées au champagne,
servies avec du parmesan et
des copeaux de truffe

DESSERTS

Mi-cuit
au chocolat minute
un chocolat 70 %
recouvert d'une pâte à
cookie, servi avec une
boule de glace vanille

OU

Pavlova aux fruits
exotiques
meringue française
craquante et crème
montée au mascarpone

OU

Bûche de la Diva
mousse vanille, praliné
noisettes, biscuit aux
amandes torréfiées

S i g n a t u r e

*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 gambas, avocat
- Tartelette saumon fumé, crème à l'aneth
- Blinis oeufs de truite, zeste de citron
- Toast de foie gras
- Burger gourmet au bœuf et à la truffe
- Pommes de terre croustillantes, sauce creamy
- Croque-monsieur à la truffe
- Planche de fromages
- Planche de charcuterie

LES PIÈCES SUCRÉES

- Assortiment de mignardises

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

orange™



 hachette
LIVRE

DAUPHINE
UNIVERSITÉ PARIS


**MINISTÈRE
DE LA SANTÉ
ET DE L'ACCÈS
AUX SOINS**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

NOCIBÉ
LA BEAUTÉ PARTAGÉE




SANOFI

Allianz 

DIXNER

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