



S K Y B A R

P A R I S

High in the cloudy



SKYBAR PARIS | VUE DE LA TERRASSE EXTÉRIURE



UN VOYAGE DANS LES NUAGES QUI PROMET LE PLEIN DE SENSATIONS FORTES.

115 mètres de hauteur avec une vue panoramique spectaculaire sur les monuments de Paris, prenez place sur le rooftop le plus tendance de la capitale dans une ambiance chic, élégante et glamour.

DJs du moment, cocktails signatures surprenants et bouchées irrésistibles,

Skybar Paris mets vos sens en éveil et vous offre une expérience à 180° en intérieur et à l'extérieur.

Une occasion de rendre un événement spécial, extraordinaire !



PRIVATISEZ LE SKYBAR PARIS POUR UN ÉVÉNEMENT D'EXCEPTION

120 PERS. MAX. | FORMAT COCKTAIL
52 PLACES EN INTERIEUR & 46 PLACES EN EXTERIEUR

Accès exclusif au bar et au rooftop.

Service personnalisé.

Une offre restauration haut de gamme.

Une équipe dédiée : event manager, mixologiste,

hôte.sse, serveu.r.se.s.

DJ et animation sur demande.



SOLEIL LEVANT

Petits déjeuners à l'intérieur et/ou à l'extérieur
Service au plateau
Tous les jours à partir de 6h30 et jusqu'à 11h
À partir de 4 500€ TTC



SOLEIL DE MIDI

Déjeuner à l'intérieur et/ou à l'extérieur
Stand up cocktail déjeuneratoire
Tous les jours de 12h à 15h30
À partir de 8 500 € TTC



SOLEIL COUCHANT

Dîner à l'intérieur et/ou à l'extérieur
Stand up cocktail dîneratoire
Les Mardis uniquement de 17h00 à 1h00
À partir de 25 000 € TTC

PETIT-DÉJEUNER

MORNING SUNSHINE – A PARTIR DE 70€ TTC / PERS

FROID Fruits de saison
Radis Gourmand, petit pois, épices pistache
Bar sashimi | Citron yuzu, wasabi

CHAUD Œuf brouillé Nature
Croque légumes, pesto roquette
Cocotte de saison

SUCRÉ Choux matcha
Clafoutis de saison
Pâtisserie du jour (Gaufres, pain perdu, crêpes ..)

BOISSONS Un cocktail signature SKYBAR Paris (Sans alcool)
Thé, café, lait, jus de fruits frais et detox
Eaux filtrées Brita gazeuse et plate

RÉCEPTION (DÉJEUNER & DÎNER)

SOLEIL DE MIDI - 155 € TTC / PERS.

PIÈCES COCKTAIL Super radis green | Petits pois, pistache, piment Togarashi (vg)
Foie-gras | Prune Umeboshi, Noisette
Langoustines « crispy shiso » | Mayo Sriracha Kewpie

FROID Algues Kaisei | Pickles de concombre (v)
Thon tostada | Piment chipotle, avocat, maïs-cancha
Bar sashimi | Citron yuzu, wasabi

CHAUD Crispy Thai Por Pia Phak | Sauce mangue épicée (vg)
Poulet Satay | Sauce cacahuète et citron kaffir
Poitrine de porc laquée | Sauce miso

SUCRÉ Choux matcha
Tartelette lilikoi
Verrine exotique

BOISSONS Une coupe de Champagne | Laurent Perrier La Cuvée Brut
Vins rouge et blanc (Bouteille 75cl / 4 pers.)
Eaux filtrées Brita gazeuse et plate

Une offre « différente » peut être élaborée à la demande.



PRIVATISEZ L'ESPACE VIP POUR UNE EXPÉRIENCE EXCEPTIONNELLE

COCKTAIL JUSQU'À : 20 PERS. | ASSIS : JUSQU'À 14 PERS.
RÉSERVATION REQUISE.

Accès exclusif au carré VIP.

Vue imprenable sur la Tour Eiffel.

Service personnalisé.

Diner aux inspirations Asiatique.

Bar à cocktails tendance et alternatif.

Une équipe dédiée : Event manager, mixologue, hôte.sse,
serveur.se.s.

DJ inclus les jeudis, vendredis et samedis.

Sur demande les autres jours.

7/7J à partir de 17h00 jusqu'à la fermeture

1-14 pers. 3 220 €

15 à 20 pers. Min. 4 600 €



Photo non contractuelle

RÉSERVEZ LA « TABLE 6 » AU CŒUR DU CARRÉ VIP

DÎNER POUR 6 PRIVILÉGIÉS.
RÉSERVATION REQUISE.

Dîner intime en tête à tête avec la Tour Eiffel et les monuments
de Paris.

Service personnalisé.

Dîner aux inspirations Asiatique.

Bar à cocktails tendance et alternatif.

Une équipe dédiée : Event manager, mixologue, hôte.sse,
serveu.r.se.s.

Animation du barm.an.aid.

DJ inclus les jeudis, vendredis et samedis.

Sur demande les autres jours.

7/7J à partir de 17h00 jusqu'à la fermeture
1-6 pers. : Min. 1 380 €



Photo non contractuelle

HARMONIE METS BOISSONS 230 € TTC / PERS.

AMUSE-BOUCHES

Super radis green | Petits pois, pistache, piment Togarashi (vg)

Foie-gras | Prune Umeboshi, Noisette

Langoustines « crispy shiso » | Mayo Sriracha Kewpie

ENTRÉES

Algues Kaiso | Pickles de concombre (vg)

Thon tostada | Piment chipotle, avocat, maïs-cancha

Poulet satay | Sauce cacahuète et citron kaffir

PLATS AU CHOIX

Bang Bang pépites de chou-fleur | taco de Laitue (vg)

Bar, | Vinaigrette pomme-yuzu, consommé shiitake

Boeuf tataki Wagyu | Truffe noire

PAUSE

Granité shiso

DESSERTS AU CHOIX

Mochi, la Sélection

Vacherin Exotique, Poivre Sansho, Jasmin

BULLES DE FRAMBOISE

Fluère pink, eau de framboise, litchi, verjus, sirop de Champagne

SAKÉ WAKAZE YUZU

Alcool de riz japonais (servi froid)

CHERRY CHERRY PUNCH

Edinburgh gin Cannonball, umeshu, cherry bitter, aloe vera,
lait clarifié

PINKU NO TSUKE

Nolow N°4, Himitsu No*, jus d'ananas | jus de pamplemousse Rose,
Oleo Saccharum

RÉSERVEZ LE SKYBAR PARIS POUR UN ÉVÉNEMENT HORS DU COMMUN

Créer le buzz et des moments inoubliables en louant le Skybar pour un événement spécial

Tournage | Shooting photo | Défilé de mode | Concert privé | Exposition | Et plus encore...

Location du bar possible hors des heures d'ouverture et le mardi soir.
Pour tous types d'événements. (conditions à étudier)
Demandez un devis.





VOTRE CONTACT PRIVILÉGIÉ

KATHLENE GUERRACHE

Responsable social event

KATHLENE.GUERRACHE@ACCOR.COM

+33 (0)7 61 56 02 70

19 RUE DU COMMANDANT RENÉ MOUCHOTTE | 75 014 PARIS

WWW.SKYBARPARIS.COM

