

jaja.

3 rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, 75004 Paris

Chef : Eduardo Gonzalez / Directrice : Agnese Lo Prinzi

Responsable événementiel : Victoire Leriche - event@vertigofamily.com

Véritable petit jardin urbain, Jaja est un havre de paix en plein cœur du Marais. Sur sa terrasse verdoyante ou sous sa verrière à l'ancienne, le Chef Eduardo Gonzalez, dévoile une cuisine de bistro lumineuse, oscillant entre classiques revisités, plats canailles et assiettes généreuses et créatives. La belle carte des vins, avec ses 150 références, fait aussi la joie des amateurs de jaja. Il est possible de privatiser le restaurant dans son ensemble ou bien, pour les petits groupes jusqu'à 22 personnes, de réserver la belle salle voutée du sous-sol pour y faire des soirées entre copains, ou fêter un anniversaire en s'en donnant à cœur joie !

LES PARTICULARITÉS :

- Un havre de paix au cœur de la capitale, dans un quartier vibrant ;
- Un lieu à ciel ouvert sous verrière ;
- Une petite terrasse exploitable aux beaux jours ;
- Une cuisine du marché et de saison, des vins sympathiques ;
- La possibilité de privatiser le restaurant dans son intégralité, et la salle voutée pour les petits groupes.

IDÉAL POUR :

Des soirées conviviales et cocktails de fin d'année, des dégustations de vins, des anniversaires ou autres célébrations familiales, des déjeuners ou dîners de presse... etc.

DIMENSIONS DES ESPACES :

- Salle principale : 80m²
- Cave voutée : 20m²
- Terrasse : 12m²

CAPACITÉ :



Lieu complet : 80 pers.
Cave voutée : 22 pers.



Salle principale : 60 pers.
Cave voutée : 22 pers.

PRIVATISATION :

Privatisation de la cave voûtée à partir de 8 convives, privatisation complète du lieu à partir de 26 convives.

Contactez nous pour obtenir un devis réalisé sur-mesure (comprenant la restauration, les boissons et les frais de privatisation). Les minimums de consommation peuvent varier selon les jours et la saison.

