

TERRAZA MIKUNA

1, rue des Archives - 75004 Paris





# MIKUNA ES TU CASA

La Terraza Mikuna, lieu emblématique de la cuisine et de la fête sud-américaine, réinvente l'art de vivre estival en plein cœur de Paris. La Terraza Mikuna vous séduira par son style unique et sa vue sur Paris.

Située au cœur de la capitale, au 6ème et 7ème étage de l'iconique BHV Marais, elle peut accueillir jusqu'à 450 personnes.

Entre coucher de soleil sur Paris et saveurs latines, chaque instant se savoure dans une ambiance vibrante.

Une programmation musicale envoûtante, une carte de cocktails signatures, et un décor inspiré des plus belles terrasses d'Amérique latine font de ce lieu un incontournable de l'été.

## ACCÈS

### Transports

Métro Hôtel de Ville - Ligne 1 & 11

Métro Châtelet - Ligne 4, 7 & 14

### Parking

Yespark - 10, rue de Moussy - 75004 Paris

QPark - 4, rue de Lobau, 75004 Paris





# CAPACITÉS D'ACCUEIL

## **Terraza Mikuna - 6ème étage & 7ème étage - R+7**

- Privatisation totale : 450 personnes
- Privatisation partielle : À partir de 50 personnes

## **Terraza Mikuna - 6ème étage :**

- Cocktail dînatoire : 80 personnes (Intérieur) & 150 (Extérieur) soit 230 personnes au total
- Dîner assis : 50 personnes (Intérieur) & 80 personnes (Extérieur)
- Conférence (Intérieur) : 20 personnes

## **Terraza Mikuna - 7ème étage :**

- Cocktail dînatoire : 250 personnes
- Dîner assis : 180 personnes

Avec l'espace du 6ème étage en back up en cas d'intempéries (à J-7 max.)

# FORMATS

**Petit-déjeuner**

**Cocktail déjeunatoire, Cocktail dînatoire**

**Déjeuner ou Dîner assis**

**Conférence**

**Showroom, Lancement de produit, Shooting, Tournage, Aftershow**



# TERRAZA MIKUNA 6EME ETAGE







# TERRAZA MIKUNA 7EME ETAGE







# NOTRE OFFRE RESTAURATION

## Pièces froides

- **Guacamole & Nachos**

Avocats, Tomates, Oignons, Coriandre, Citron vert, Servi avec des Nachos

- **Maïcito & Nachos**

Maïs doux cuit au charbon, Crème acidulé, Fêta, Huile Pimenté, Sésame, Servi avec des Nachos

- **Crispy Rice Boeuf**

Gâteau de riz frit, Tartare de bœuf, Sauce Mayo Mikuna légèrement pimenté

- **Trio de tostadas**

Tartare de gambas, Concombre, Échalotte, Sauce Langoustine à la truffe

- **Sushi Gambas Tempura**

Riz blanc, Tempura de gambas, Concombre, Avocat, Philadelphia à la passion, Sauce Ponzu, Sauce Mayo Mikuna

- **Huîtres**

Huîtres, Fruit de la passion, Yuzu, Truffe, Sauce Lait de coco, Servi avec une Portion de Fruit de la Passion

- **Couteaux**

Couteaux, Romarin, Sauce beurre blanc Infusé au Chipotle et Chili Guajillo

Il s'agit d'exemples de pièces cocktail, qui pourront varier en fonction de la saisonnalité et de vos envies.



# NOTRE OFFRE RESTAURATION

## Pièces chaudes

- **Empañadas Carne ou Capresse ou Jambon/Fromage**
- **Tacos Thon Rouge ou Boeuf Barbacoa**
- **Tataki de Thon**

Thon Rouge, Mangue, Crispy Quinoa, Avocat Flambé, Sésame, Sauce Nikkei, Sauce Huitre

- **Tempura Calamar**

Tempura Calamar, Sauce Mayo Chimichurri Mikuna, Sauce Mayo Mikuna

## Pièces chaudes À la braise, cuites au chardon de bois

- Poulpe Grillé au Charbon, Inalation Sauce Mayo Chipotle et Chili Guajillo
- Faux Filet Prédécoupé Grillé au Charbon
- Chorizo Argentin Grillé au Charbon
- Poulet au Charbon, Inalation Sauce Anticuchela base Aji Amarillo
- Sides :
  - Pommes de Terre Grenaille Smashées et Grillées, Ail, Romarin
  - Asperge & Brocoloni Grillé au Charbon
  - Maïs Grillé au Charbon et précoupé

## Pièces sucrées

- Cheesecake Spéculos
- Carrot Cake

Il s'agit d'exemples de pièces cocktail, qui pourront varier en fonction de la saisonnalité et de vos envies.



# NOTRE OFFRE BOISSONS

**Boissons non alcoolisées :** Eaux minérales, Jus Alain Milliat, Sodas

## Cocktails / Mixologie

- **Mikuna**

Tequila Volcan de mi Tierra, piment , mezcal & soda pamplemousse

- **Flore de Maracuya**

Rhum Eminente, citron vert, passion, poivre noir, prosecco

- **Verveine**

Gin bombay sapphire, pêche, verveine & prosecco

## Champagne

- Moët & Chandon Brut Impérial

- Veuve Clicquot Rosé

- Dom Pérignon Vintage 2015

## Vins

- **Vin Blanc**

Trapiche Melodias Chardonnay Argentine, Mendoza

Santa Carolina Reserva Sauvignon blanc Chili 2022

Chablis Domaine des Hâtes, Bourgogne 2022

Sancerre Domaine Serge Laloue

Montagny 1er Cru, Chateau de Davenay 2021

Chablis 1er Cru Fouchaume - L'Homme Mort

Domaine des Hâtes

**Bières :** Galia Bons, Corona Extra ou zero

- **Rose**

Vodka Mez, framboise, rose, soda

- **Basilico**

Tequila, basilic concombre poivre de Timut

- **Mikuna Mule**

Pisco, vodka, gingembre, citron vert

- **Vin Rosé**

Minuty Prestige Rosé

Minuty Rosé Or

- **Vin Rouge**

Finca el Origen Estate Malbec

Saint Amour Domaine Sancy, Gamay,

Beaujolais





# NOS ANIMATIONS

## Animations culinaires

- Bar à ceviche
- Animation cocktails
- Atelier mixologie
- Autres animations possibles sur-mesure

## Autres animations

- DJ
- Photographe
- Animation mariachis
- Personnalisation du DJ booth, création d'un photocall
- Autres animations possibles sur-mesure



# NOS TARIFS GROUPES PRIVATISATION PARTIELLE

Groupes de 2 à 25 personnes	Groupes de 25 à 50 personnes
Espace réservé intérieur ou extérieur 6ème	Espace réservé intérieur ou extérieur 6ème ou 7ème
Réservation via le formulaire de contact sur notre site : <a href="http://mikunaparis.com">mikunaparis.com</a>	Réservation par mail via notre service Groupes/Events à l'adresse : <a href="mailto:event@mikunaparis.com">event@mikunaparis.com</a>
Guest list, pas de file d'attente	Guest list, pas de file d'attente
Minimum spend : <b>50 HT€/personne</b> Paiement sur place	Minimum spend : <b>100€ HT/personne</b> Incluant le forfait de privatisation partielle
Empreinte bancaire Paiement sur place (CB)	Acompte de 50% à signature, Solde à J-2 ouvrés
Valider le nombre de convives max à J-2 ouvrés Annulation possible à max J-2 ouvrés	Valider le nombre de convives max à J-2 ouvrés Annulation possible à max J-2 ouvrés



# NOS TARIFS PRIVATISATION

Privatisation de 50 à 150 personnes	Privatisation jusqu'à 230 personnes	Privatisation jusqu'à 230 personnes	Privatisation totale jusqu'à 230 personnes
Espace privatif intérieur ou extérieur 6ème ou 7ème	Privatisation totale du 6ème	Privatisation totale du 7ème	Espace privatif - 6ème & 7ème
Réservation par mail : event@mikunaparis.com	Réservation par mail : event@mikunaparis.com	Réservation par mail : event@mikunaparis.com	Réservation par mail : event@mikunaparis.com
Guest list, pas de file d'attente	Guest list, pas de file d'attente	Guest list, pas de file d'attente	Listing
Minimum spend : <b>Dimanche, lundi, mardi : 9 000€ HT</b> <b>Mercredi, jeudi : 12 000€ HT</b> <b>Ven, Sam, Veille jour férié : 15 000€ HT</b>	Minimum spend : <b>Dimanche, lundi, mardi : 12 000€ HT</b> <b>Mercredi, jeudi : 16 000€ HT</b> <b>Ven, Sam, Veille jour férié : 20 000€ HT</b>	Minimum spend : <b>Dimanche, lundi, mardi : 20 000€ HT</b> <b>Mercredi, jeudi : 25 000€ HT</b> <b>Ven, Sam, Veille jour férié : 30 000€ HT</b>	Minimum spend : <b>Dimanche, lundi, mardi : 29 000€ HT</b> <b>Mercredi, jeudi : 38 000€ HT</b> <b>Ven, Sam, Veille jour férié : 48 000€ HT</b>
Acompte de 50% à signature, Solde à J-2 ouvrés	Acompte de 50% à signature, Solde à J-2 ouvrés	Acompte de 50% à signature, Solde à J-2 ouvrés	Acompte de 50% à signature, Solde à J-2 ouvrés
Valider nombre convives max J-7 ouvrés Annulation possible jusqu'à J-15 ouvrés	Valider nombre convives max J-7 ouvrés Annulation possible jusqu'à J-15 ouvrés	Valider nombre convives max J-7 ouvrés Annulation possible jusqu'à J-15 ouvrés	Valider nombre convives max J-7 ouvrés Annulation possible jusqu'à J-15 ouvrés



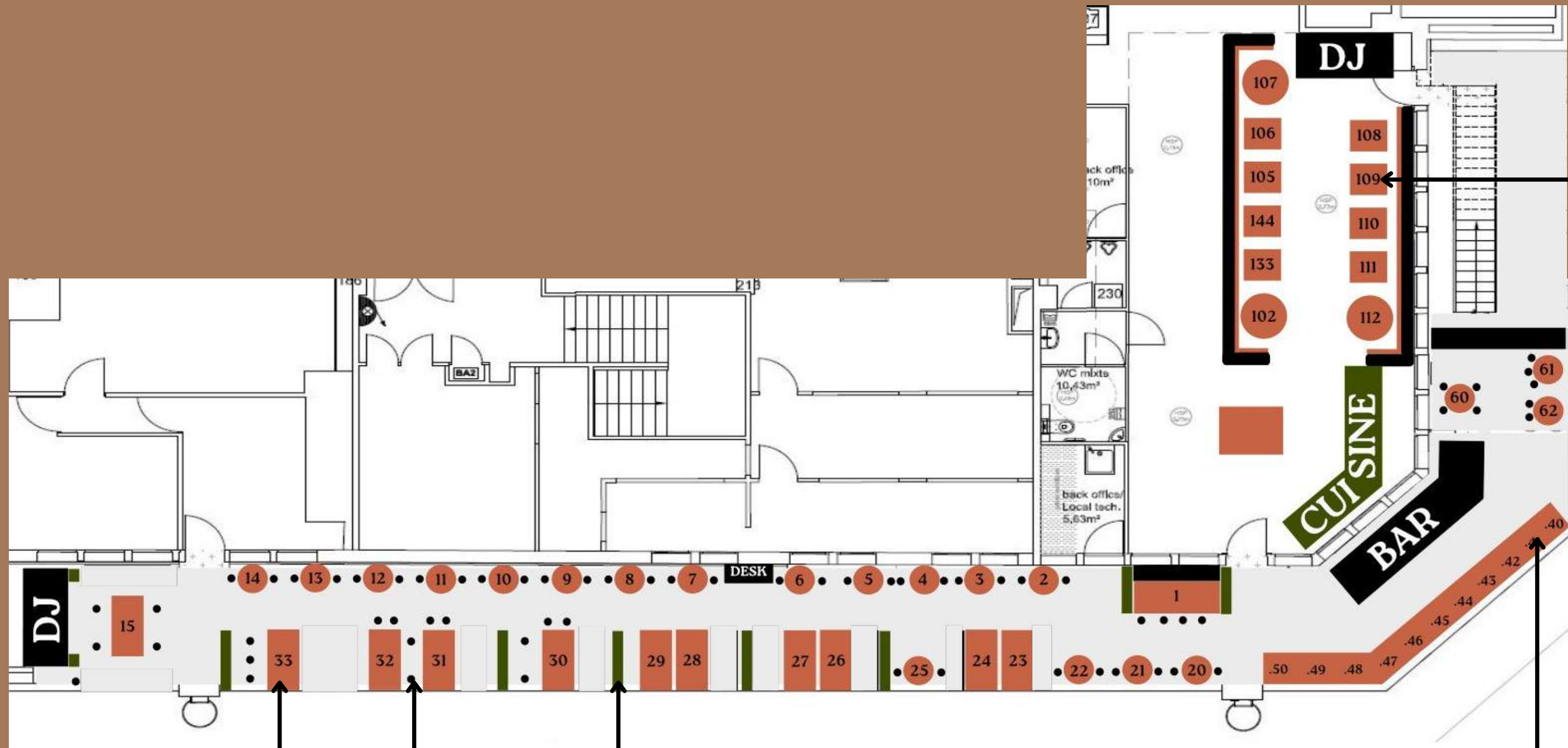


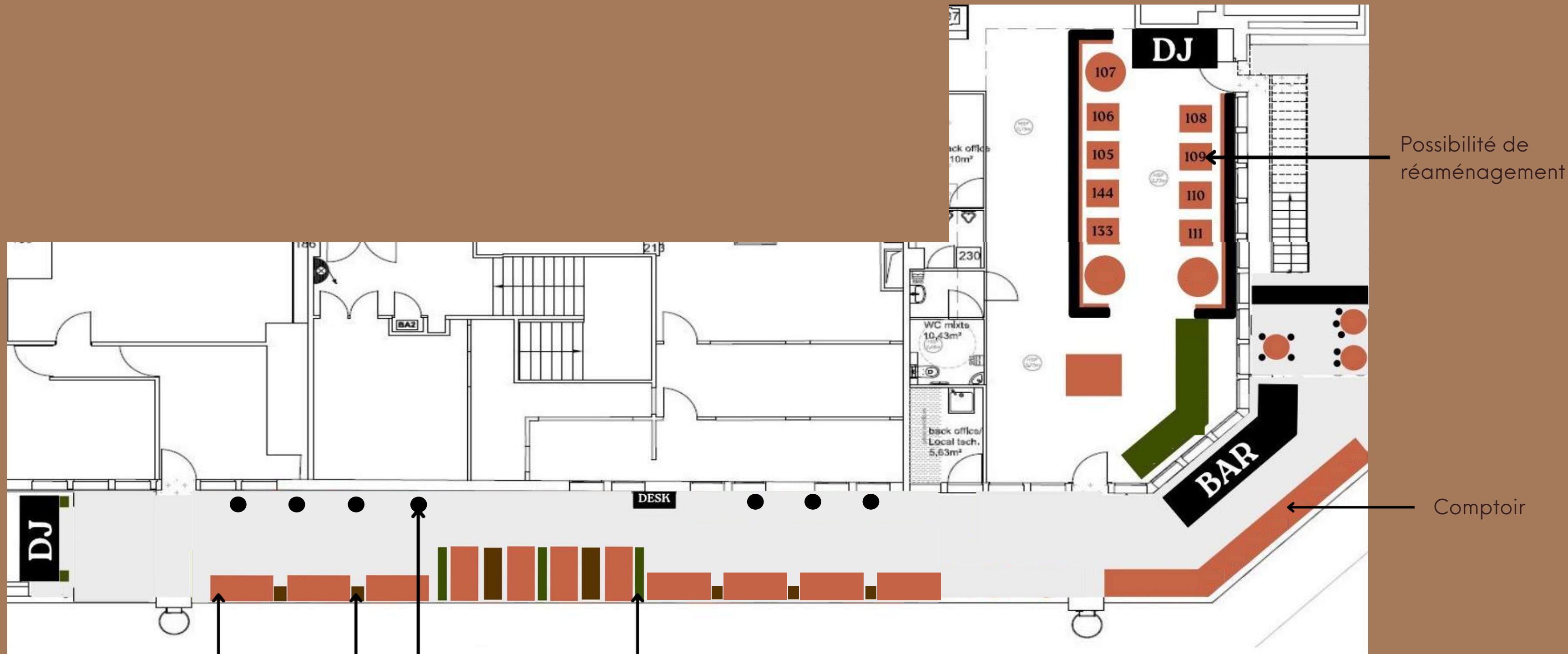
Table 2  
personnes  
avec  
banquette et  
fauteuil

Banc 3 places    Tabouret    Plantes

Comptoir

# PLAN DES ESPACES - 6ÈME





Banc 3 places

Table basse

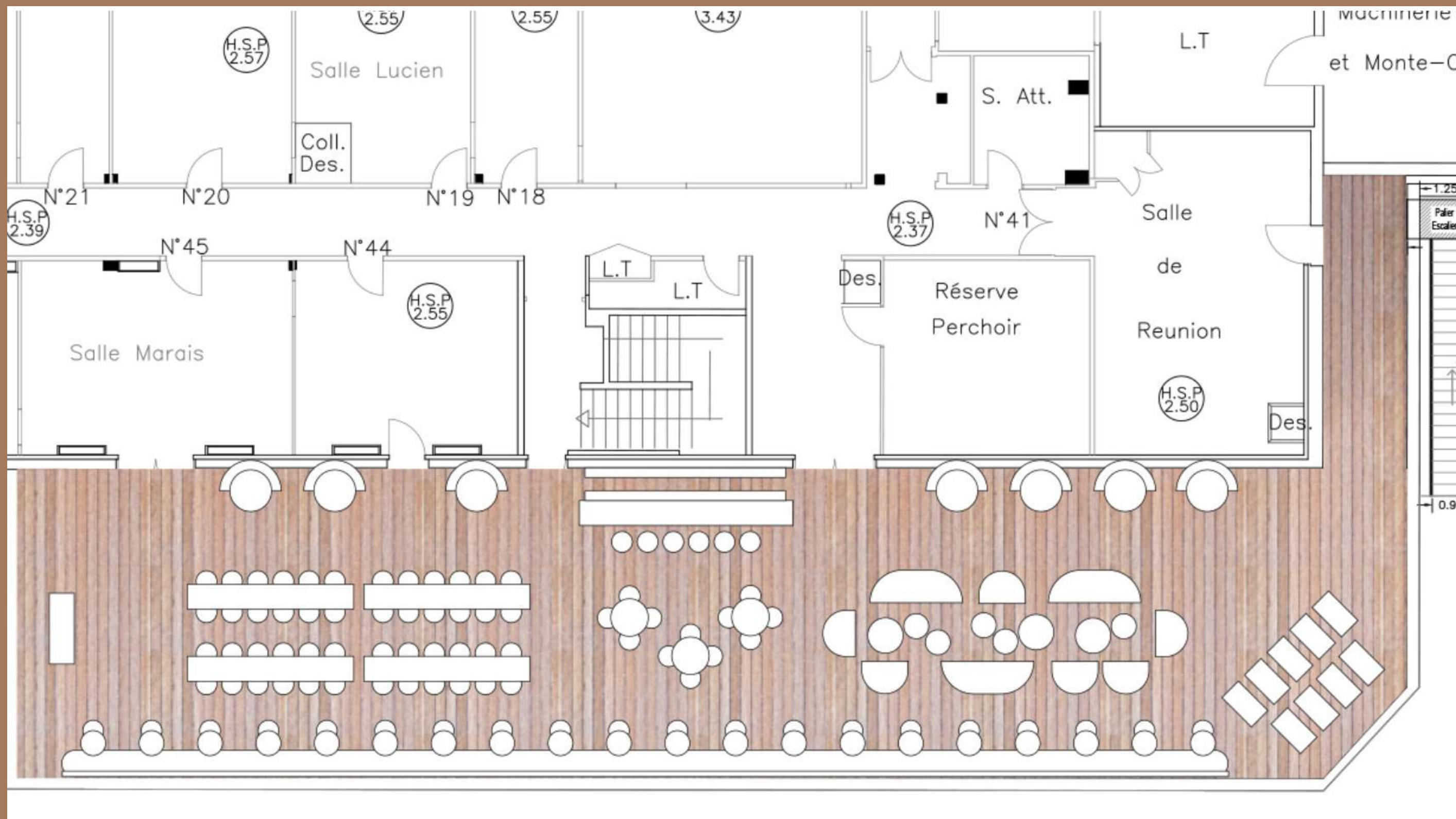
Mange-debout  
(En option)

Plantes

# PLAN D'IMPLANTATION - 6ÈME EVENEMENT 150 PAX

Soit de 33 assises à 50 avec des mange-debout au total en extérieur





# PLANS DES ESPACES - 7ÈME ÉTAGE





# NOUS CONTACTER

## Groupes jusqu'à 25 personnes

- Directement via notre formulaire de contact [sur notre site](#)

## Privatisation partielle ou totale dès 25 personnes

- Par mail : [event@mikunaparis.com](mailto:event@mikunaparis.com)