

The image shows the exterior of the Madame Pampa restaurant, located at 64 Rue du Montparnasse in Paris. The building is a classic Parisian structure with a light-colored facade. The restaurant's entrance is framed by a dark green awning and a large glass window. Above the window, there is a decorative sign with the name 'MADAME PAMPA' and 'Montparnasse' below it. The sign is adorned with greenery and string lights. The window itself has several text elements: 'SUIVEZ NOUS SUR' with social media icons (Facebook, Instagram, Twitter), 'BIERE DE PARIS', 'THÉS ET CAFÉS', 'VINS DE TERROIR', 'SELECTION PREMIUM', and 'TOUS ELEBRI S'. The outdoor seating area in front of the restaurant features several small round tables and wicker chairs with green and white checkered cushions. A small menu board is visible on the right side of the entrance. The overall atmosphere is cozy and inviting, typical of a Parisian bistro.

Madame Pampa

64 RUE DU MONTPARNASSE,
75014 PARIS



—Madame Pampa—

Située sur la place pavée d'Edgar Quinet, au cœur de Montparnasse, Madame Pampa revisite l'esprit des brasseries parisiennes avec un décor champêtre et chaleureux.

Son atmosphère conviviale et intimiste en fait un cadre idéal pour des événements confidentiels, des soirées d'entreprise, des repas d'équipe ou des privatisations partielles.

Entre charme parisien et douceur bucolique, Madame Pampa offre un lieu singulier, propice aux échanges et aux moments de partage.





Madame Pampa



Madame Pampa, située 111 Rue de Vaugirard 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 :

4,6,12,13 - Montparnasse
6 - Edgar Quinet

Le Grand Corona

Le Marceau

Villa Sophia

Le Pastel Batignolles

Le Petit Pont

La Diva des Prés

Café Cassette

Villa Marquise

La Pépinière

Café Odessa

Les prestations



Petit Déjeuner



Brunch



Goûter



Déjeuner/Dîner



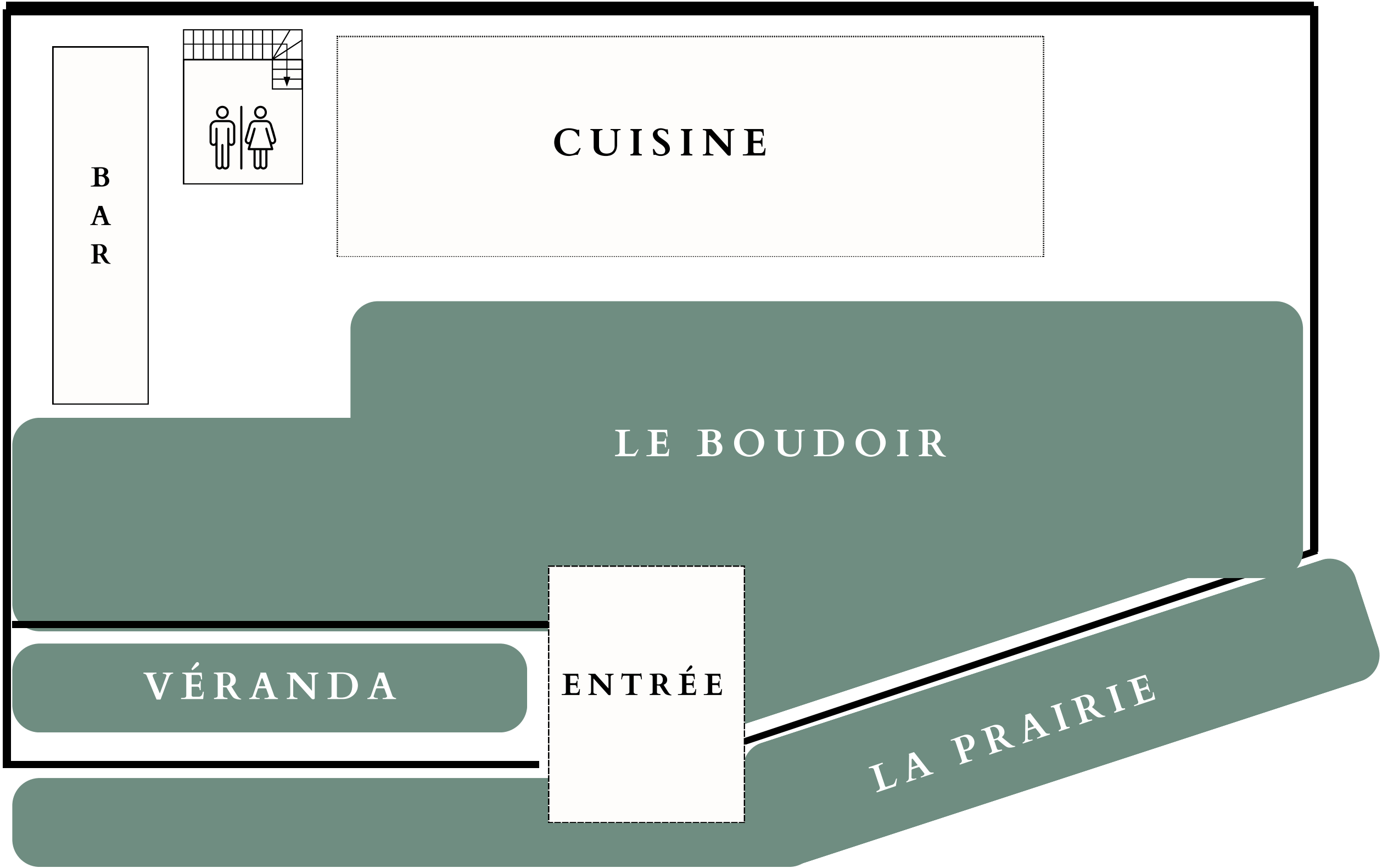
Afterwork



Soirée festive

Plan du restaurant

100 m²



Équipements

- ✓ Wifi
- ✓ Sonorisation
- ✓ Écran
- ✓ Micro
- ✓ Terrasse

Les espaces de réception

Privatisation d'espaces & totale sur demande



Le Boudoir



La Véranda



La Prairie

CAPACITÉ D'ACCUEIL TOTALE		
FORMAT		CAPACITÉ
	REPAS ASSIS	50
	COCKTAIL	70

Le Boudoir



Capacité d'accueil

Format cocktail
30 personnes

Repas assis
21 personnes



Accueillez vos invités dans un espace élégant et délicatement tamisé, offrant un cadre intimiste propice à des moments privilégiés. Chaque détail du décor, subtil et raffiné, crée une atmosphère chic et apaisante, véritable écrin de sérénité pour des instants uniques.

La Véranda



Capacité d'accueil

Format cocktail
40 personnes

Repas assis
40 personnes



Cet espace offre à vos convives une atmosphère chaleureuse et accueillante. Son cadre lumineux et harmonieux favorise le partage et la convivialité, transformant chaque moment en une expérience agréable et mémorable.

La Prairie



Capacité d'accueil

Format cocktail
60 personnes

Repas assis
40 personnes



Baignée de lumière naturelle, notre terrasse offre un cadre calme et reposant au cœur de l'animation parisienne. Un espace propice à la détente et aux moments de partage.
La terrasse est accessible lors d'une privatisation complète de l'établissement.

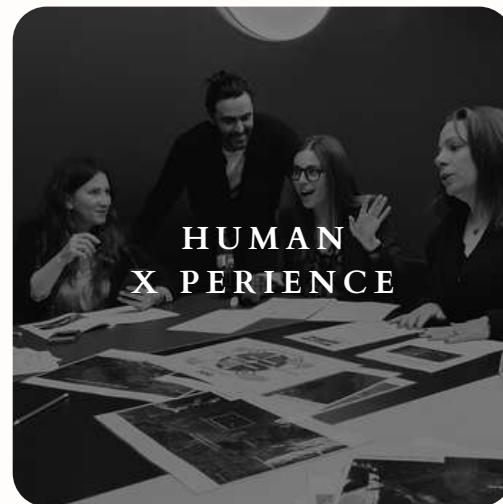
Les animations

Animations les plus répandues :

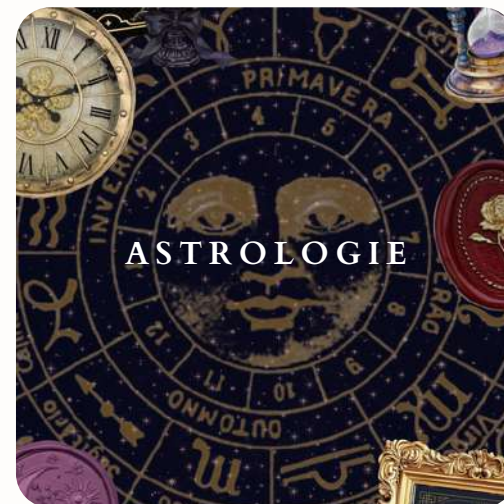
Live Drawing (portraits réalisés en direct par un artiste), spectacle de magie, mentaliste
Photobooth 100% digital pour des souvenirs mémorables.



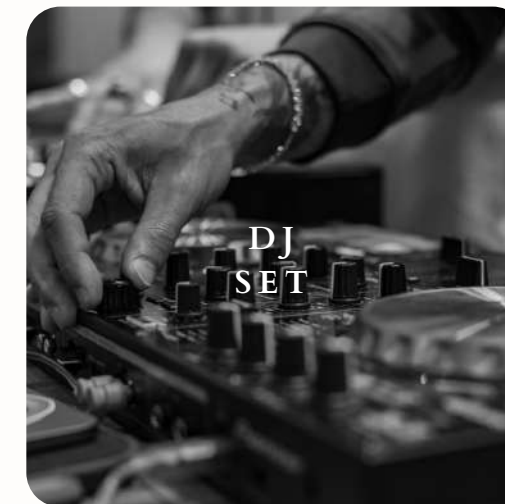
Découvrez les bases
de la mixologie lors
de nos ateliers
cocktails.



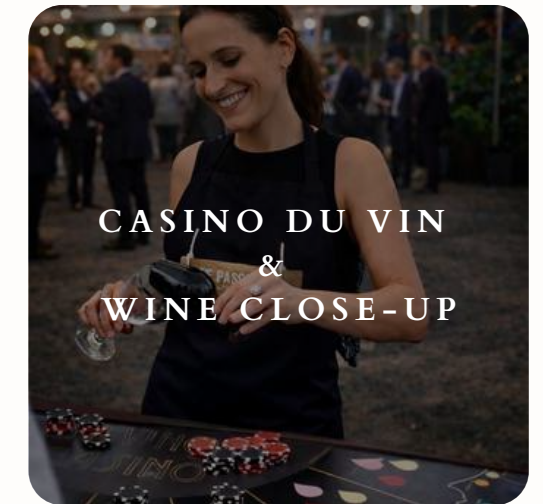
Découvrez des
expériences
immersives où vos
invités deviennent
acteurs d'un scénario
vivant.



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.

Notre Menu

Repas assis
à partir de 25€ HT

ENTRÉES

Assiette de saumon fumé
cream cheese à la ciboulette,
toasts

OU

Tataki de thon
mariné aux épices mexicaines,
sauce tahini

OU

Mini salade Caesar
salade romaine, poulet pané,
copeaux de parmesan, œuf dur,
tomates cerises, croûtons,
sauce Caesar maison

PLATS

Poulet rôti
jus corsé, frites

OU

Onglet de boeuf
sauce au poivre, frites

OU

Filet de daurade à la plancha
sauce vierge, wok de légumes

OU

Bowl vegan
salade, tomates cerises, avocat, pomelo,
quinoa, ananas rôti, betterave

DESSERTS

Tiramisu framboise

OU

Pavlova mangue passion

OU

Café Gourmand

Signature

*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 15€ HT

LES PLANCHES

- **Planche saumon lovers** : sushis au saumon & sauce soja, burrata crémeuse, avocado toast, tartine de thon mariné & edamame, mini-brochettes tomate/mozzarella/jambon de truie
- **Pampa planche** : nachos, sticks de mozzarella, cheddar jalapenos peppers, tempura de crevettes
- **Planche de fromages**
- **Planche de charcuterie**

LES PIÈCES SUCRÉES

- **Assortiment de 3 mignardises sucrées** : mini tiramisu framboise, mini crème brûlée, mini tartelette aux fruits

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™

FERRERO



SNCF
GROUPE



engie



éram



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

