PRIVATISATION

MASLOW
GROUP

DES RESTO QUI FONT MIEUX POUR LA PLANÈTE.

Une carte **100% sans viande, sans poisson**, élaborée à partir de **produits de saison** sourcés dans le respect de l'environnement, privilégiant les **circuits responsables** et une **agriculture durable.** Nos restaurants, **éco-conçus**, pratiquent des **méthodes durables de gestion** (recettes circulaires, gestion des déchets, réduction des emballages etc...) Dans chaque restaurant, la cuisine est **100% faite maison**, préparée chaque jour à partir de **produits bruts et frais.**
L'ambiance y est chaleureuse et décontractée et le service naturel et souriant.

4
RESTAURANTS À PARIS

100%
VÉGÉTAL

JUSQU'À
180
PERSONNES EN COCKTAIL

MASLOW

BRASSERIE VÉGÉTALE MODERNE

Brasserie moderne au design mémorable qui propose des assiettes à partager généreuses, sans viande ni poisson.

2 adresses : Au coeur du Marais (Paris 3) & sur les quais de Seine (Paris 1er)

FELLOWS

COMPTOIR À PÂTES ÉLECTRISANT

Comptoir à pâtes vibrant qui propose des pâtes fraîches faites à la main et des sauces créatives qui changent au fil des saisons.

2 adresses : Rue du fbg St-Denis (Paris 10) & au coeur de Saint-Germain-des-Prés (Paris 6)

FELLOWS

Comptoir à pâtes qui éléctrise vos soirées

Dans l'esprit d'un bar à vin avec cuisine ouverte, les restaurants Fellows proposent des pâtes fraîches faites à la main avec des sauces créatives et une sélection percutante d'entrées et de desserts. L'ambiance urbaine y est électrisante.

FELLOWS FAUBOURG ST-DENIS
84 RUE DU
FAUBOURG ST-DENIS
75010 PARIS

FELLOWS ST-GERMAIN-DES-PRÉS
2 RUE FÉLIBIEN
MARCHÉ ST-GERMAIN-DES-PRÉS
75006 PARIS













FELLOWS
FAUBOURG -ST-DENIS

84 RUE DU FAUBOURG-ST-DENIS .
PARIS 10

M **Gare de l'est** *Lignes 4, 5, 7*
RER **Gare du nord** *Lignes B, D*

M **Château d'eau** *Ligne 4*

Sur la rue tourbillonnante du Faubourg Saint-Denis, Fellows déploie 180m² sur deux niveaux. Au rez-de-chaussée, l'énergie du lieu se concentre autour d'un comptoir en marbre et de la cuisine ouverte.
Au sous-sol, notre table cachée prend place au cœur du labo de pâtes. Une grande table d'hôtes, plus secrète et plus intimiste, comme un lieu à part au sein du restaurant.

PRIVATISATION TOTALE

5 500 € HT

Lieu + Food + Drinks

Format assis : 70 personnes max

PRIVATISATION TABLE CACHÉE

1 500 € HT*

Lieu + Food +Drinks

Format assis : 24 personnes max

****Vous pouvez commander ce que vous voulez à la carte dans ce budget***

PRIVATISATION TABLE CACHÉE - À PARTIR DE 20H30

900 € HT*

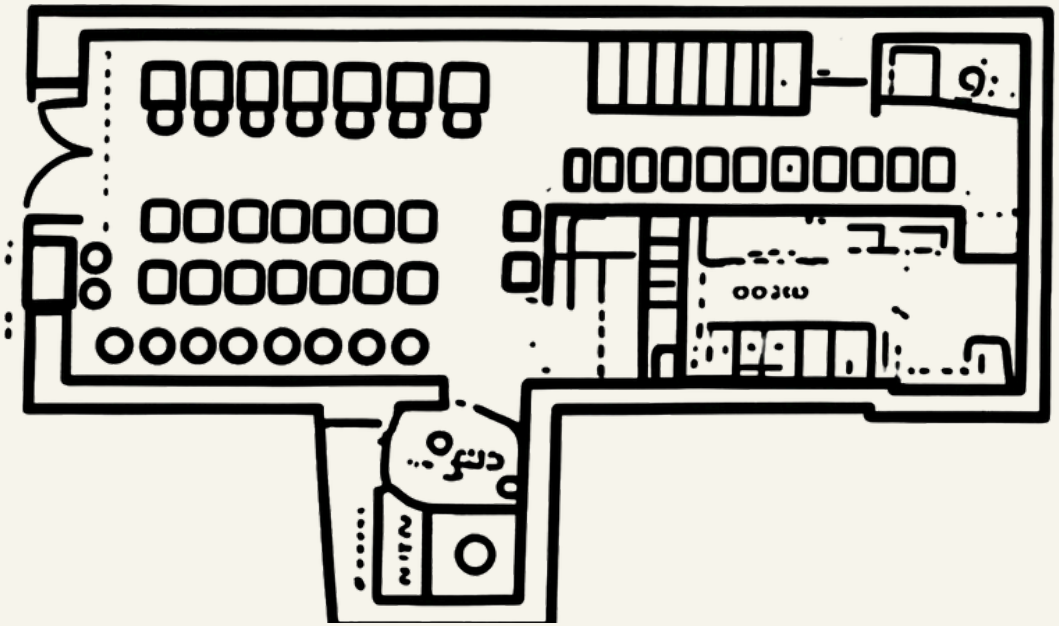
Lieu + Food +Drinks

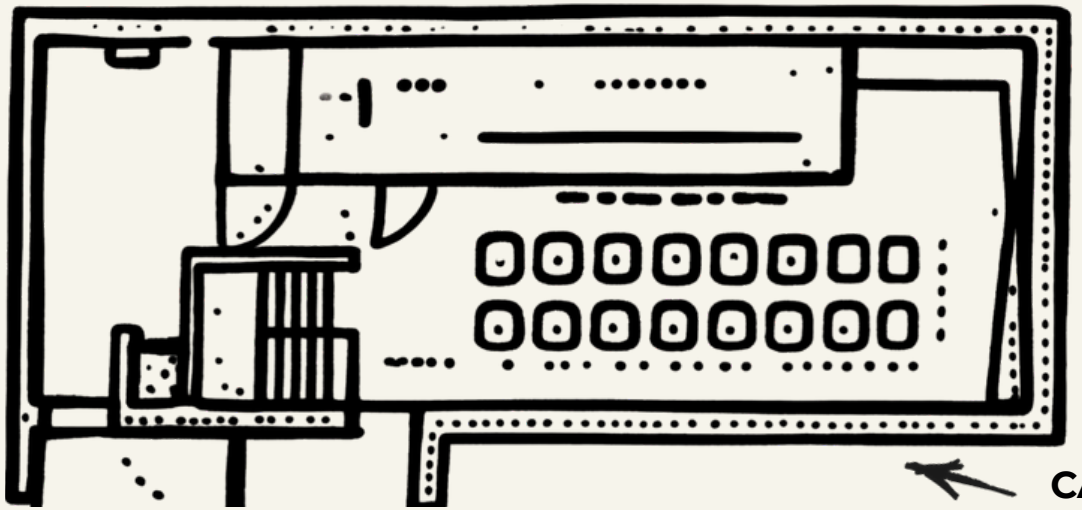
Format assis : 24 personnes max

- ***Vous pouvez commander ce que vous voulez à la carte dans ce budget***

LE MENU
(QUI CHANGE
SELON LES SAISONS)
ICI

RDC





CAVE

PRIVATISER

PRIVAT' TOTALE

REPAS ASSIS : 70 PERSONNES MAX

5 500 € HT
LIEU+FOOD+DRINKS







PRIVATISER

TABLE CACHÉE

1 500 € HT
OU 900€ HT
à partir de 20H30
LIEU+FOOD+DRINKS





FELLOWS
SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

2 RUE FÉLIBIEN
75006 PARIS

M **Mabillon** *Ligne 10*
RER **St-Michel** *Lignes B, X*
M **Odéon** *Ligne 4*
M **St-Germain-des-prés** *Ligne 4*

Nouveau lieu au cœur de l'iconique marché Saint-Germain, Fellows Saint-Germain-des-Prés déploie 150 m² de plain-pied, ultra lumineux, avec une immense façade vitrée et une belle hauteur sous plafond.
Le lieu s'organise autour d'un grand comptoir en marbre ouvert sur le feu des cuisines, avec au centre une grande table d'hôtes.
Sous les arches du marché, une incroyable terrasse de 80 places.



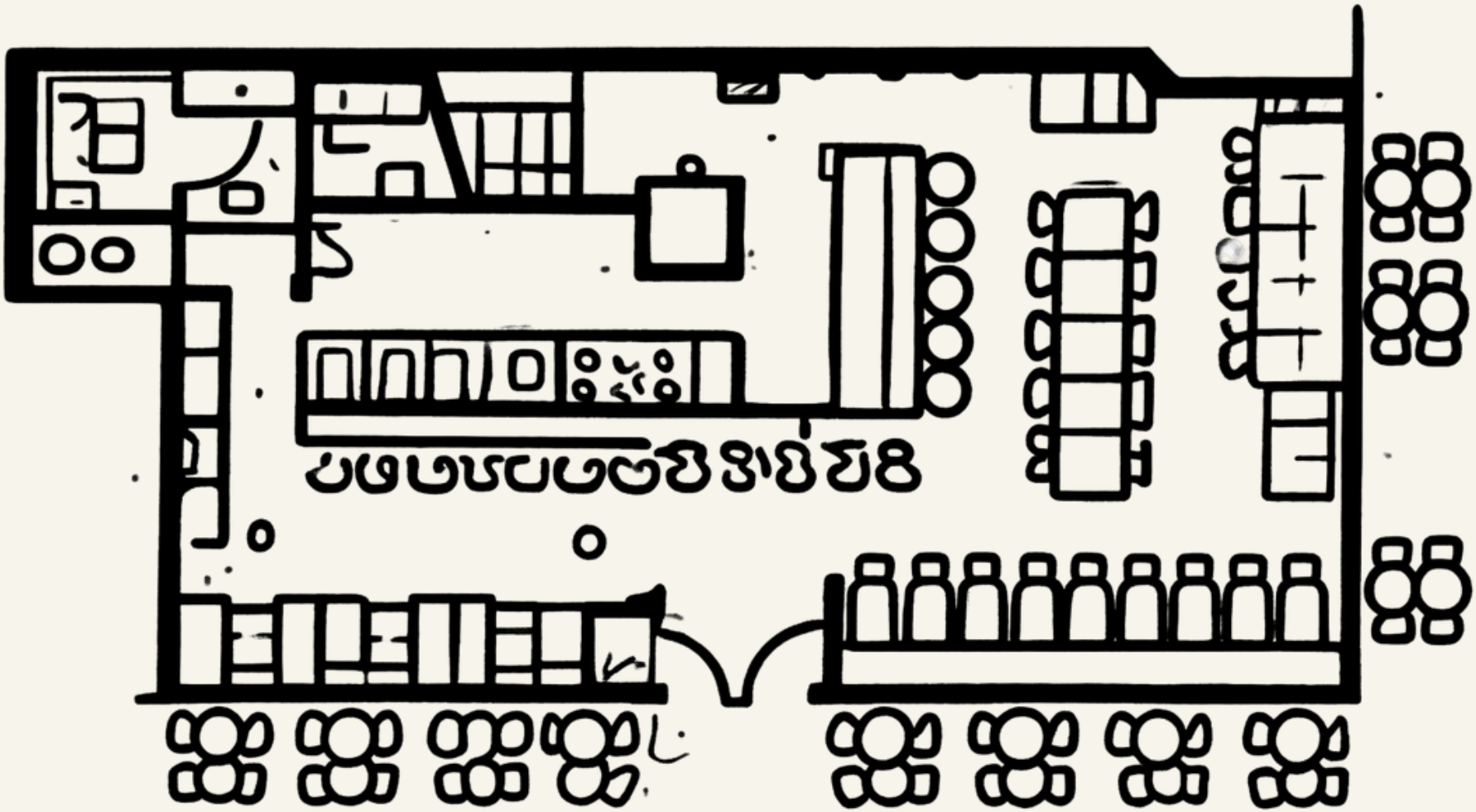
PRIVATISATION TOTALE

À partir de 6 000 € HT

Lieu + Food + Drinks

Format assis : 75 personnes max

LE MENU
(QUI CHANGE SELON LES SAISONS)
ICI



ce qui est inclus.

LE MENU
(QUI CHANGE
SELON LES SAISONS)
ICI

01 LE LIEU

Accès privatif à partir de 18h30. Équipe dédiée et service inclus.

02 FOOD

Sélection d'entrée et desserts à partager et un plat de pâtes au choix.

03 DRINKS

Champagne, bière à l'apéritif · Cocktails avec ou sans alcool · Vins & softs maison · Boissons chaudes.



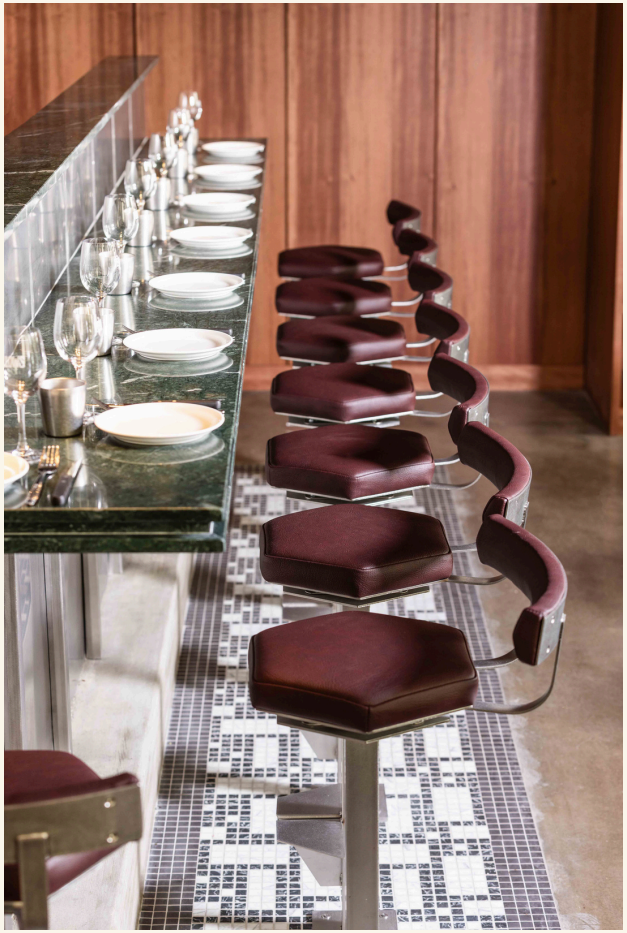
PRIVATISER

PRIVAT' TOTALE

REPAS ASSIS : 75 PERSONNES MAX

6 000 € HT
LIEU+FOOD+DRINKS





NOS RESTO 01

MASLOW

Des brasseries modernes qui prouvent que manger végétal peut être une vraie fête.

Grands espaces, déco inspirée, ambiance chaleureuse et décontractée.
Au menu, une cuisine créative autour d'assiettes à partager sans viande ni poisson et super généreuses.

MASLOW

14 QUAI DE LA MÉGISSERIE
75001 PARIS

MASLOW TEMPLE

32 RUE DE PICARDIE
75003 PARIS









Maslow 1er

14 QUAI DE LA MÉGISSERIE
PARIS 1ER

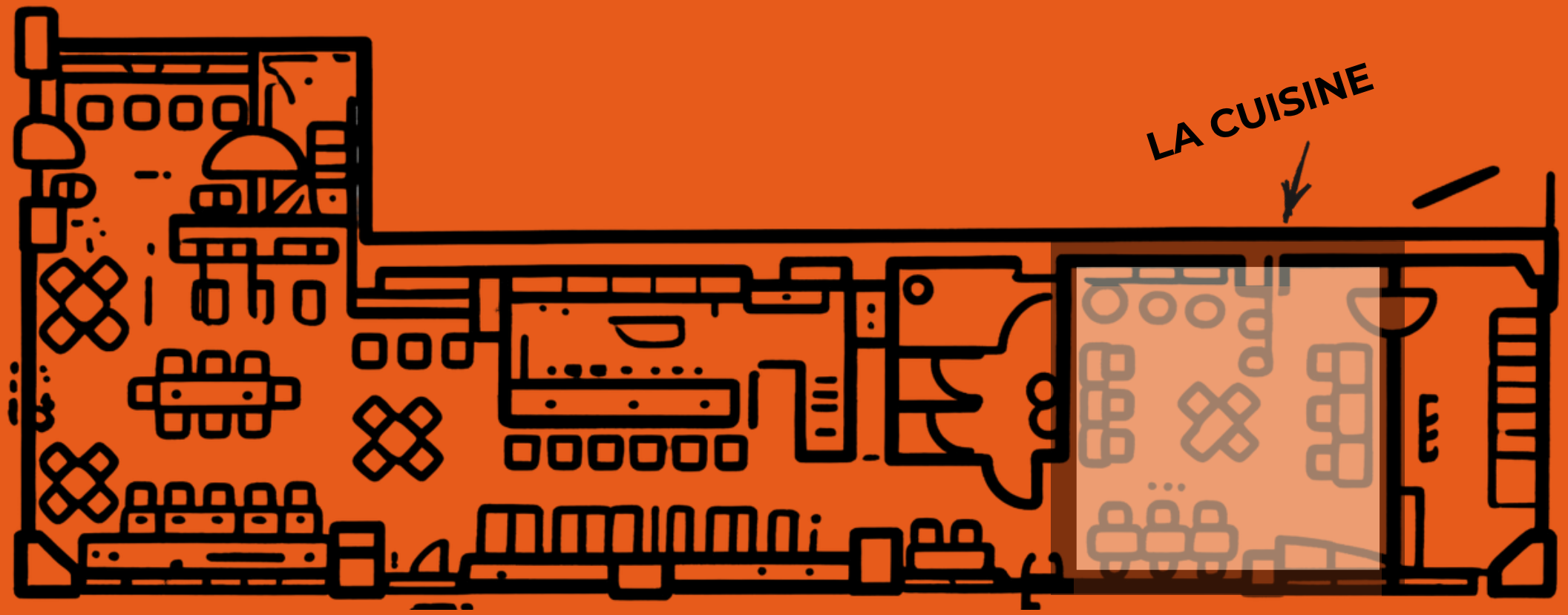
M **Châtelet** *Lignes 1, 4, 7, 11, 14*
RER ***Châtelet*** *Lignes A, B, D*
M **Pont Neuf** *Ligne 7*
M **Saint-Michel** *Ligne 4*

Au cœur du 1er arrondissement, sur les quais de Seine, Maslow 1er est un restaurant spacieux de 350m², de plain pied et très lumineux offrant une vue imprenable d'un côté sur la Conciergerie et de l'autre la tour Eiffel.
L'établissement propose 3 espaces dont une salle à l'arrière qui donne sur la cuisine ouverte. Sa terrasse ensoleillée le long de son immense façade dispose de 90 places assises.

120
PLACES EN INTÉRIEUR

90
PLACES EN EXTÉRIEUR





PRIVATISATION TOTALE

12 000 € HT

Lieu + Food + Drinks

Format assis : 120 personnes max
Format cocktail : 160 personnes max

PRIVATISATION PARTIELLE

4 000 € HT

Lieu + Food + Drinks

Max 35 personnes en salle cuisine

ce qui est inclus.

LE MENU
(QUI CHANGE
SELON LES SAISONS)
ICI

01 LE LIEU

Accès privatif à partir de 18h30. Équipe dédiée et service inclus.

02 FOOD

Sélection d'assiettes salées et sucrées à partager.

03 DRINKS

Champagne, bière à l'apéritif · Cocktails avec ou sans alcool · Vins & softs maison · Boissons chaudes.



PRIVATISER

PRIVAT' TOTALE

REPAS ASSIS : 120 PERSONNES MAX

COCKTAIL : 160 PERSONNES MAX

12 000 € HT
LIEU+FOOD+DRINKS





PRIVATISER

La cuisine

Max 35 personnes

4 000 € HT
LIEU+FOOD+DRINKS





Maslow TEMPLE

32 RUE DE PICARDIE
PARIS 3

M **République** Lignes 3, 5, 8, 9, 11

M **Temple** Ligne 3

Face au Carreau du Temple, à deux pas de République, Maslow Temple déploie 500 m² sur 3 niveaux, avec une terrasse au calme de 50 places assises. Dès l'entrée, deux premières salles en enfilade mènent à un volume spectaculaire sous 11 mètres de hauteur, sublimé par une verrière Eiffel.

Traversés par deux coursives métalliques, les étages offrent des perspectives sur l'ensemble du lieu.

Au 1er étage, on s'installe façon comptoir avec vue plongeante sur la salle du rez-de-chaussée.

Au 2e, place au Graal Bar, un speakeasy à l'ambiance intimiste.

140
PLACES EN INTÉRIEUR

3
ÉTAGES

PRIVATISATION TOTALE

14 000 € HT

Lieu + Food + Drinks

Format assis : 140 personnes max
Format cocktail : 180 personnes max

PRIVATISATION ÉTAGES

ETAGES 1 ET 2

6 000 € HT

Lieu + Food +Drinks

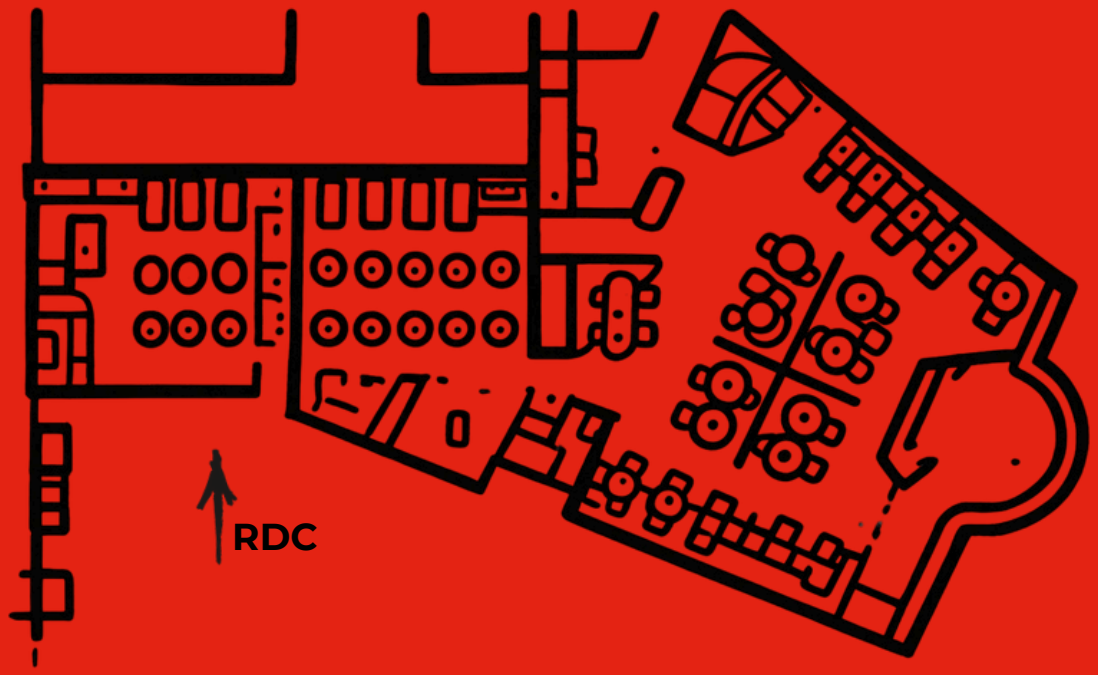
Format cocktail : 60 personnes max

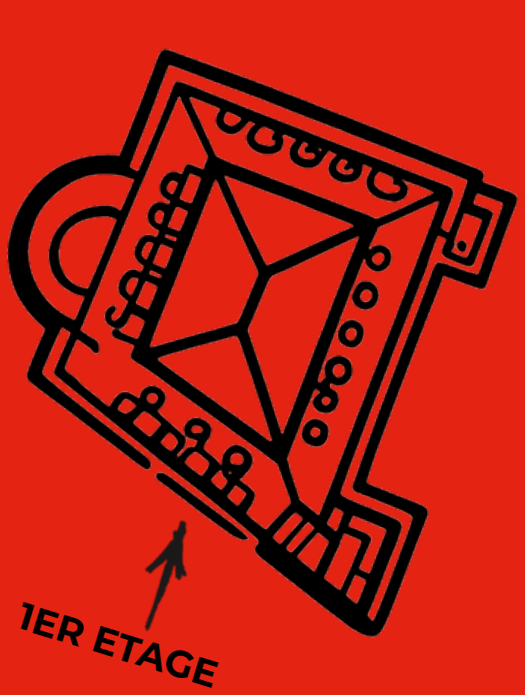
PRIVATISATION COMPTOIR

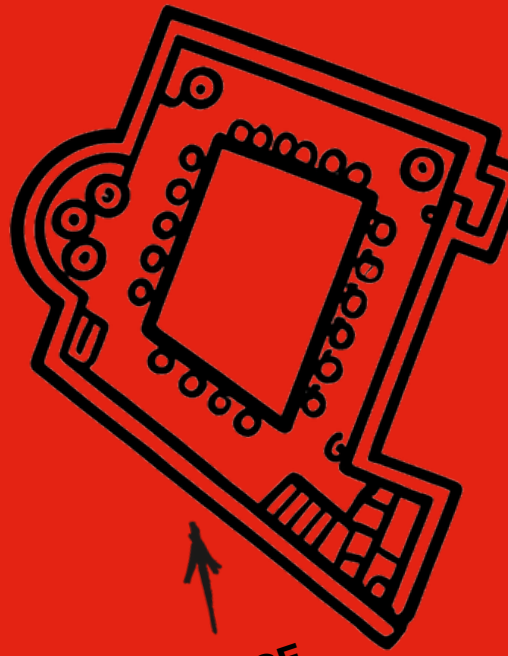
4 000 € HT

Lieu + Food + Drinks

Format assis : 36 personnes max







ce qui est inclus.

01 LE LIEU

Accès privatif à partir de 18h30. Équipe dédiée et service inclus.

02 FOOD

Sélection d'assiettes salées et sucrées à partager.

03 DRINKS

Champagne, bière à l'apéritif · Cocktails avec ou sans alcool · Vins & softs maison · Boissons chaudes.



PRIVATISER

PRIVAT' TOTALE

REPAS ASSIS : 140 PERSONNES MAX

COCKTAIL : 180 PERSONNES MAX

14 000 € HT
LIEU+FOOD+DRINKS







PRIVATISER

PRIVAT' étages R+1 et R+2

COCKTAIL : 60 PERSONNES MAX

6 000 € HT
LIEU+FOOD+DRINKS





PRIVATISER

PRIVAT' COMPTOIR

REPAS ASSIS : 36 PERSONNES MAX

4 000 € HT
LIEU+FOOD+DRINKS





LES OPTIONS,
QUE NOUS POUVONS ORGANISER POUR VOUS.

FLEURS
DÉCOR PERSONNALISÉ
ÉCRAN
DJ SET
PHOTOBOOTH
PHOTOGRAPHE
MUSICIEN
DRAG SHOW
MAGICIEN

....





INFO

LAURENCE - GROUP MANAGER
CONTACT@MASLOW-GROUP.COM



MASLOW
GROUP