

FLUCTUART
CENTRE D'ART URBAIN

EVENTS DES PARTICULIERS

VENEZ CÉLÉBRER

VOS ÉVÉNEMENTS

DANS UN LIEU

CULTUREL

UNIQUE



RÉSERVATIONS

GRATUITES !

* *Réservé aux particuliers. Nombre de tables et espace réservés en fonction du nombre de personnes.*

* *Pas de réservation après 19h. Les tables ne sont plus garanties 15 minutes après vote heure de réservation.*

Fluctuant vous accueille dans les meilleures conditions pour tous vos événements !

Un anniversaire, une remise de diplôme, un pot de départ, un afterwork entre collègues... tant de raisons de se retrouver au cœur de Paris. Dès 10 personnes, nos équipes vous réservent une table pour que vous puissiez profiter de vos invités en toute sérénité !



NEC

Vos invités règlent individuellement leurs consommations sur place.



PLUS

Vous souhaitez **offrir un verre à vos invités** ? Vous pouvez pré-commander :

- Des planches à partager
- Des bouteilles de vin, de prosecco ou de champagne
- Des pichets de cocktail

Vous pouvez également proposer à vos invités des jetons à 10€ TTC valable sur toutes les boissons sauf le champagne.

* *Tarifcation sur devis*



ULTRA

Vous souhaitez **inviter vos proches toute la soirée** ? Profitez d'une formule dédiée à partir de 55€ par personne incluant :

- 3h d'open bar bulles et vins (vin 3 couleurs, prosecco, bière, soft)
- Une sélection de planches à partager
- Un serveur dédié

* *Tarifcation sur devis*

* *Minimum 20 personnes*

EVENT 10 PERSONNES

CONDITIONS & OPTIONS DE RÉSERVATIONS

NOMBRE DE PERSONNES

Nous prenons les réservations uniquement à partir de 10 personnes.

Confirmation définitive du nombre de personnes 24h en amont.

DATES & HEURES

- Les tables ne sont plus garanties 15 minutes après votre heure de réservation.

- Les réservations sont possibles uniquement avant 19h.

ESPACES

4 espaces différents vous sont proposés pour les réservations en fonction des disponibilités du lieu et des conditions météorologiques. (Cf plans page 5 & 6)

Nous vous informons que vous réservez des places assises.

PERSONNEL DÉDIÉ

Pour éviter de faire la queue au bar, Fluctuart vous propose un serveur dédié pour votre soirée !

* À partir de 300€ - Devis sur demande

GÂTEAU & DÉCO

C'est avec plaisir que nous vous accueillerons avec vos gâteaux pour vos anniversaires et autres événements !

Les œuvres et l'environnement idyllique ne nécessitent pas de décoration supplémentaire (nous n'autorisons pas les ballons et guirlandes, mais vos déguisements sont les bienvenus 😊)





POUR COMMENCER

GAZPACHO **BIO**

soupe de tomate, granité de basilic, oignons frits

8€

PASTÈQUE **BIO**

fraichement coupée, feta, menthe, zestes de citron, crumble de pistache

8€

CEVICHE

au saumon d'Irlande **BIO**, grenade, concombre, coriandre, leche de tigre.

10€

BŒUF

en tartare au couteau, à l'asiatique, soja et germes de poireaux

10€

ON CONTINUE

PITA CÆSAR

chou kale, poulet, parmesan, mélange de graines torréfiées, sauce cæsar

11€

BURRATA À L'ORIENTALE

salade de méchouia, pois chiche, crunchy de pistaches, huile d'Argan **BIO**

12€

THON ALBACORE

mariné au sésame, brunoise de légumes, coriandre

14€

POKÉ

saumon d'Irlande **BIO**, avocat, riz, edamame, radis, wakamé, sésame

13€

FORMULE DÉJEUNER

17€

Pour Commencer + On Continue
*hors week-end & jours fériés



FLUCTUART S'ENGAGE !

TOUS NOS FRUITS ET LÉGUMES, NOTRE ÉPICERIE FINE ET NOTRE PAIN DE LA MAISON POUJERAN SONT **BIO**. FLUCTUART TEND À VOUS PROPOSER UNE CARTE 100% FRANÇAISE. NOUS LIMITONS LES INTERMÉDIAIRES ET FAVORISONS L'ACHAT AUPRÈS DES PRODUCTEURS LOCAUX. NOS RECETTES SONT PENSÉES AUTOUR DE PRODUITS DE SAISON. NOS EMBALLAGES SONT RÉUTILISABLES. LES BOUTEILLES EN PLASTIQUE ONT TOUTES ÉTÉ SUPPRIMÉES POUR LIMITER LA PRODUCTION DE DÉCHETS.

SERVICE AU BAR
PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE À LA DEMANDE.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



À PARTAGER

CHARCUTERIE & FROMAGE

gouda à la truffe, jambon de montagne, saucisse sèche truffée, Comté...

22€

CROQ'

pain au charbon végétal, Comté affiné, jambon blanc à l'os truffé, beurre parfumé

13€

FOCACCIA & CO

pain grillé avec assortiment de houmous, tapenade, guacamole

19€

CRUDI D'ÉTÉ

bouquet de légumes **BIO**, sauce tartare

14€

PAR GOURMANDISE

CRÈME GLACÉE & SORBET **BIO**

by Terre Adélie

vanille gousse, caramel crème salée, pistache, fraise, citron, menthe fleur, abricot ou noix de coco

5€

CHOCOLAT **BIO**

mi-cuit, crème vanille bourbon, fraîcheur d'oranges

8€

SALADE DE FRUITS **BIO**

7€

PALET GLACÉ **BIO**

au citron/basilic et à la fraise

6€

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO **BIO**

2,5€

ALLONGÉ **BIO**

3€

THÉ **BIO**

4€

CAPPUCCINO **BIO**

4€

CHOCOLAT CHAUD **BIO**

+ lait végétal, Chantilly + 0,50 €

4€

CAFÉ FRAPPÉ **BIO**

5€

BOISSONS FRAÎCHES

FRUITY **BIO**

jus d'airelles, sirop de fleur de sureau, menthe

4€

EAU MINÉRALE PLATE I GAZEUSE **BIO**

source des Abatilles

4€

SIROP I DIABOLO

grenadine ou menthe ou citron ou fraise

4€

THÉ GLACÉ **BIO**

6€

LIMONADE **BIO**

6€

SCHORLE **BIO**

pomme ou rhubarbe ou orange

6€

GINGER BEER **BIO**

5€

TONIC **BIO**

5€

VIVA MATE **BIO**

5€

COCKTAILS

SPRITZ

9€

MOSCOW MULE

10€

COSMO PAS COMME LES AUTRES

10€

SUN SEINE

vodka, liqueur de Saint Germain, jus de pastèque maison, citron vert, menthe fraîche

12€

CANDY STREET

gin, fruit de la passion, citron vert, sirop de pêche, prosecco

12€

MARGARITA FROZEN

12€

DAÍQUIRI PASSION FROZEN

12€

ALCOOL + SOFT (15cl.)

10€

BOUTEILLE + SOFT (75cl.)

175€

EN CREW ?!

PICHET À PARTAGER (100cl)

CHARDO MULE

vin blanc, crème de pêche, ginger beer, jus de citron vert **BIO**, fruits frais de saison

29€

LE PIEGE **BIO**

prosecco, écrasé de fruits rouges frais, cassonade

29€

LE PLANTEUR

rhum des Antilles Françaises, goyave, orange, ananas et épices

29€

VINS ET BULLES

ROSÉ **BIO**

12cl 25cl 75cl
4,5€ 8€ 27€

BLANC **BIO**

4,5€ 8€ 27€

ROUGE **BIO**

4,5€ 8€ 27€

PROSECCO **BIO**

Vino Frizzante

6€ 34€

CHAMPAGNE

Grand Cru - Édouard Martin

12€ 65€

CIDRE **BIO** BRUT 4,5%

Gérard Maeyaert

20€

CARTE DES VINS À LA BOUTEILLE
DISPONIBLE SUR DEMANDE AU BAR



BIÈRES PRESSION

GALLIA « CHAMP LIBRE » 5,8%

25cl 50cl
4€ 7,5€

GALLIA BLANCHE 4%

6€ 9€

GALLIA IPA 6%

6€ 9€

DESPERADOS 5,9%

bouteille 33cl

8€

VIRGIN DESPERADOS 0%

bouteille 33cl

7€

JUS DE FRUIT MAISON

POMME **BIO**

6€

PASTÈQUE **BIO**

6€

FRAISE **BIO**

6€

BOOSTER **BIO**

pomme, carotte, citron, gingembre, persil

7€

SUPERGREENS **BIO**

pomme, concombre, menthe

7€

HOLY **BIO**

pastèque, fraise, basilic sacré

7€

SHOOTERS

KISS COOL

5€

POPCORN CARAMEL

5€

GIN MANGUE PASSION

5€

10 SHOOTERS AU CHOIX

40€

NO ALCOOL 0%

VIRGIN PORNSTAR

coulis de passion, jus d'ananas **BIO** maison, sirop de vanille, limonade

10€

VIRGIN MOJITO **BIO**

8€

MANGUE PASSION **BIO**

8€

WTF WELCOME TO FLUCTU

coulis de fruits rouges **BIO**, coulis exotique, ginger beer

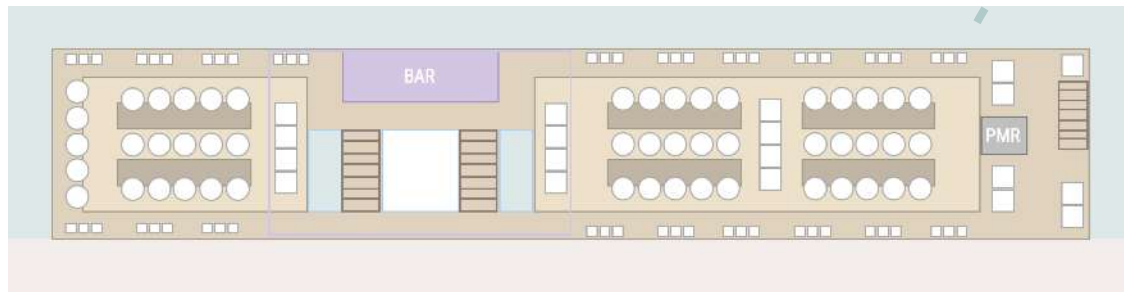
8€

VENEZZIO SPRITZ **BIO**

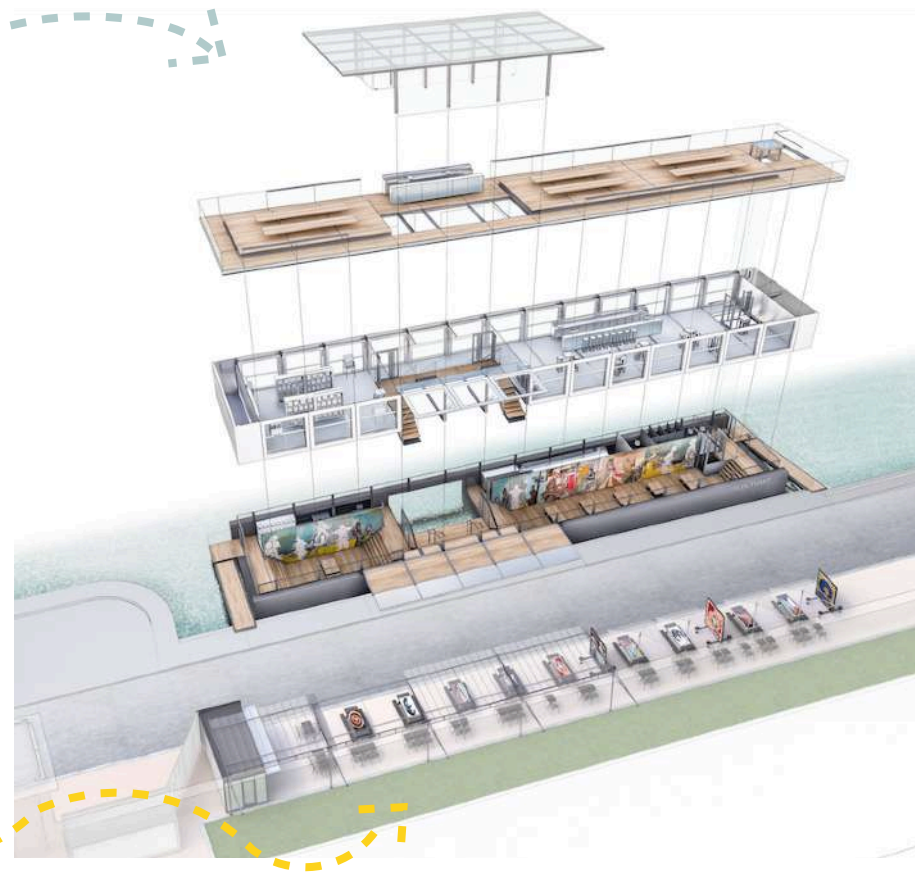
7€

LES ESPACES EXTÉRIEURS

LE ROOFTOP



LA TERRASSE SUR QUAIS

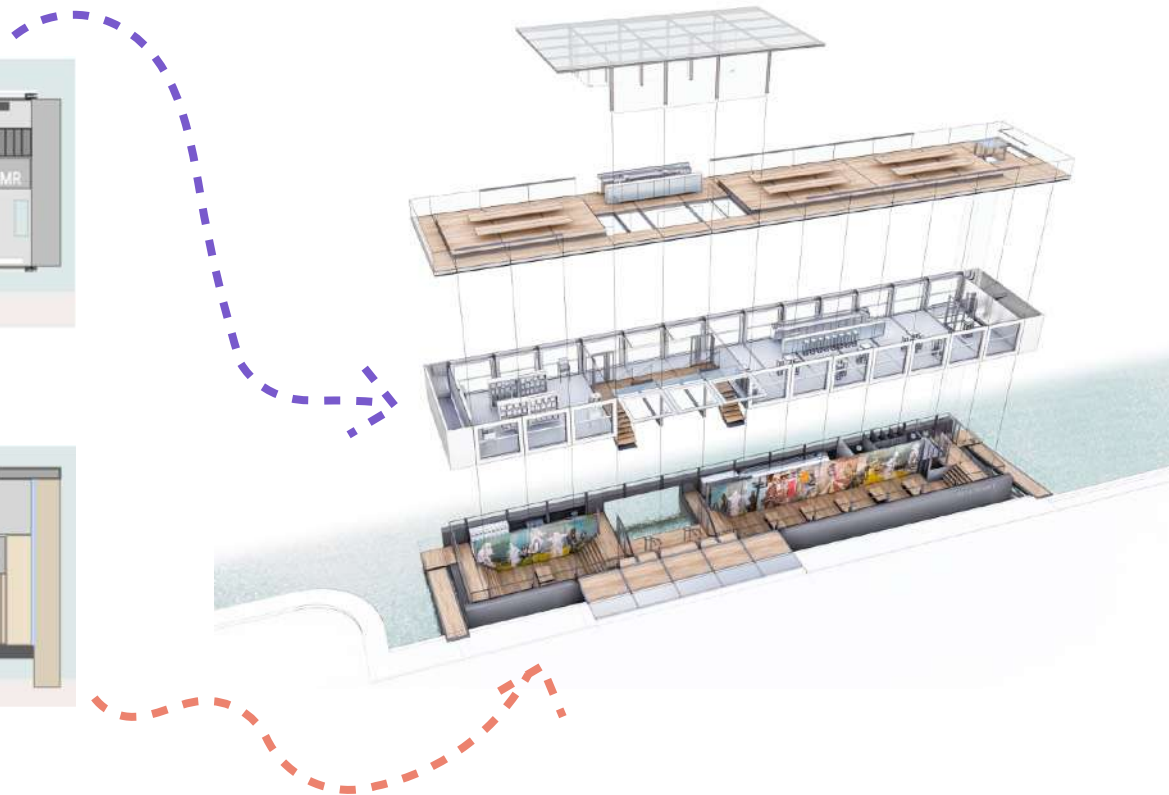
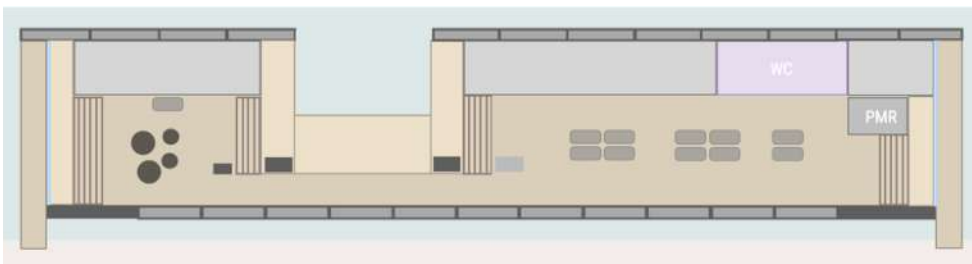


LES ESPACES INTÉRIEURS

LE PONT PRINCIPAL



LA SALLE D'EXPOSITION



INFORMATIONS

PRATIQUES

PONT DES INVALIDES | PORT DU GROS CAILLOU | PARIS VII^E

Au cœur des berges de Seine rive gauche,
au pied du pont des Invalides

ADRESSE :

2, Port du Gros Caillou - 75007 Paris

MÉTRO :

Invalides (lignes 8 et 13)

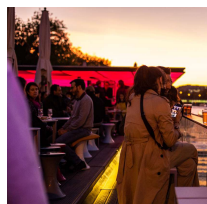
Champs-Élysées - Clémenceau (lignes 1 et 13)

Franklin D. Roosevelt (lignes 1 et 9)

RER C : Invalides

PARKING : Q-Park - Tour Maubourg

47 quai d'Orsay - 75007 Paris



Les réservations de tables se font
uniquement en ligne sur notre site
d'internet fluctuart.fr sous l'onglet
« RÉSERVER »

CONTACT

Fluctuart

reservation@fluctuart.fr

+ 33 7 67 02 44 37