

CHAUD BOUILLON!

LIEU DE CUISINE(S)



CHAUD BOUILLON

EN QUELQUES MOTS



Connaissez-vous un lieu qui réunisse ...

- ... une **cuisine professionnelle** équipée pour accompagner les projets culinaires de demain,
- .. une **ferme urbaine** où l'on apprend à cultiver ses légumes dans des **espaces contraints**,
- ... une cuisine **familiale** où habitants et professionnels se **réunissent** pour bien manger quotidiennement,
- ... ou bien une halle de 5 restaurateurs **engagés** qui promeut le **vivre ensemble** ?

MAINTENANT, OUI !

A Fives Cail et à Chaud Bouillon, c'est le lien entre les différents acteurs qui rendra votre événement unique.

ET EN QUELQUES CHIFFRES

CHAUD BOUILLON C'EST ...

4

ESPACES
COMPLÉMENTAIRES

14

PARTENAIRES QUI
SOUTIENNENT LE PROJET

12 000

PARTICIPANTS AUX
DIFFÉRENTES PRIVATISATIONS

VOS ESPACES

Ici, vous êtes chez **VOUS** !

Afin de vous permettre d'organiser vos événements d'entreprise, Chaud Bouillon vous accueille dans ses 4 espaces partiellement ou entièrement privatisables.



LA TERRASSE - 450 m²

100% couvert, cet espace laisse libre court à l'imagination. Sous la halle mythique de Fives Cail, les espaces se modulent à l'infini.

Cocktail : 500 pers
Extensible jusqu'à 1200 pers

LA HALLE - 400 m²

L'espace central de Chaud Bouillon. Avec sa scène et ses quelques comptoirs de restauration, c'est la place du village du projet.

Plénière : 250 pers
Cocktail : 500 pers



LE BALCON - 120 m²

Cet espace plus intimiste surplombe la Halle. Il est idéal pour profiter du cadre en étant plus isolé.

Plénière : 80 pers
Cocktail : 100 pers

LE JARDIN D'HIVER

- 120 m²

Cette terrasse couverte, en prolongation directe de la halle, modulable et idéale pour une ambiance chaleureuse

Réunion : 50 pax
Cocktail : 100 pers



1 LIEU - TOUS LES FORMATS

Chez Chaud Bouillon, tout (ou presque) est possible. Que vous ayez en tête un événement institutionnel, festif, créatif ou hybride, notre lieu s'adapte. Grâce à la diversité de nos espaces et à notre capacité à imaginer des formats sur-mesure, vous n'avez pas à choisir entre efficacité et convivialité, sobriété et originalité : ici, tout peut cohabiter.

→ Un seul lieu, une seule équipe, une seule facture

→ Des prestations clés en main :
restauration, animations, coordination

→ Des espaces modulables, technique incluse

→ Un écosystème de partenaires fidèles,
choisis avec attention



FORMAT DE TRAVAIL

De la réunion en petit comité à la plénière XXL, nos espaces s'adaptent à vos besoins.

Modulables confortables et tout équipés, ils permettent d'imaginer des temps de travail efficaces, dynamiques et collectifs.

- Plénière
- Ateliers
- Réunions
- Séminaires
- Espaces connectés





FORMAT FESTIF

Envie de rassembler vos équipes autour d'un bon moment ? Ici, tout est possible : repas d'équipe, cocktails, afterworks, soirées de fin d'année ou événements clients... On compose l'ambiance qui vous ressemble.

- Soirée d'entreprise
- Repas
- Cocktails
- Afterworks
- DJ set
- Scénographie



ANIMATION SUR MESURE

Notre force ?

Un lieu vivant et polyvalent, et un réseau de partenaires experts pour imaginer des expériences sur-mesure : team buildings créatifs, ateliers participatifs ou animations musicales pour rythmer votre événement.



- Team building
- Ateliers culinaires
- Animations culturelles
- Animations musicales





QU'Y MANGE-T-ON ?

LES PROPOSITIONS CULINAIRES DE LA HALLE

KOZMO

ASIAN FRESH FOOD

Présent à Lille depuis plusieurs années, KOZMO a rejoint notre Halle après cinq ans d'existence en restaurant pour continuer à faire vivre sa passion des cuisines asiatiques. Porté par Aleksandra, ce comptoir apporte une touche d'exotisme à travers une cuisine aussi fraîche que savoureuse.

AU MENU

Makis california, spring rolls, pokés chauds et froids, ainsi que des pièces chaudes incontournables de la cuisine japonaise (brochettes et gyozas).
Une cuisine généreuse et colorée, pensée pour ravir les papilles.





FATAYA

LES MERVEILLES DE DAKAR

Chez Fataya & Les Merveilles de Dakar, la street-food sénégalaise est une histoire de transmission et de générosité. Recettes traditionnelles, épices justement dosées et produits soigneusement sélectionnés donnent vie à une cuisine authentique et réconfortante. Derrière les fourneaux, une équipe passionnée prépare chaque plat avec savoir-faire et amour du goût, pour faire voyager les papilles au cœur de Dakar. Une cuisine chaleureuse, sincère et pleine de caractère.



AU MENU

Fatayas croustillants, mafés onctueux, thiep savoureux, yassa parfumé, dibi grillé et autres spécialités emblématiques du Sénégal. Des plats riches en saveurs, déclinés avec des options végétariennes, à savourer entre épices chaudes, herbes fraîches et gourmandise assumée.



LA TEAM CROQUETTE

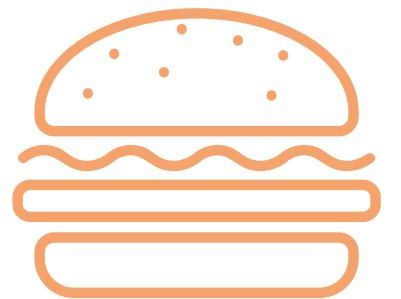
DES CROQUETTES QUI FONT CRAQUER

La Team Croquette, c'est l'histoire d'Émilien et Guillaume, deux passionnés de cuisine qui ont décidé de partager leur amour des croquettes avec le monde entier. Dans leur comptoir chaleureux, ils vous proposent une large gamme de croquettes maison, réalisées avec des ingrédients frais et locaux.



AU MENU

Des croquettes au maroilles et oignons confits à celles au Waterzoï de poulet en passant par des burgers à la viande de boeuf hachée sur place, la team croquette s'adapte aux saisons et peuvent créer des recettes spéciales pour chaque événement. Il y en a pour tous les goûts !





FIVEZZA

DES PIZZAS QUI VALENT LE DÉTOUR

Fivezza, c'est la pizza dans les règles de l'art. Une pizza faite de temps et d'amour : pâte maison préparée sur place et maturée avec soin, ingrédients d'exception sourcés chez Carlier Vogliazzo à Lille, pour des recettes ultra-gourmandes. Derrière chaque pizza, un artisan passionné qui travaille seul pour garantir qualité et authenticité. Garnies à la main et cuites minute, les pizzas Fivezza sont faites avec le cœur et une vraie passion du goût.



AU MENU

Des pizzas margherita aux recettes plus généreuses comme la regina ou la cheesy, en passant par la pizza végétarienne aux légumes de saison, Fivezza propose des recettes pleines de goût et adaptées à toutes les envies. Sans oublier les antipasti à partager et les desserts gourmands pour finir le repas en beauté.





APERÔ MUT'S

LE GOÛT DU PARTAGE

Apéro Mut's, c'est l'amour du partage et de la convivialité autour de produits généreux et gourmands. Des planches apéro garnies de fromages et charcuterie de producteurs locaux, des sandwiches savoureux, des croques "mutsieurs" réconfortants et des desserts faits pour se faire plaisir.

Derrière Apéro Mut's, une envie simple : mettre à l'honneur les Hauts-de-France et créer des moments chaleureux autour d'une bonne table. Ici, tout est pensé pour rassembler, grignoter et profiter dans une ambiance authentique et conviviale.

AU MENU

Des croques généreux aux sandwiches gourmands comme le Rustique ou le Chèvre, en passant par les planches apéro à partager composées de fromages locaux, Apéro Mut's propose des recettes réconfortantes et pleines de goût pour toutes les envies. Sans oublier les accompagnements maison et les desserts gourmands pour finir sur une touche sucrée !





ALORS... ÇA VOUS TENTE ?

VOILÀ NOS DIFFÉRENTS FORMATS

EXPÉRIENCE FOOD COURT SOUS FORME DE TICKETS

Chaque participant reçoit un ticket à échanger contre un plat et un accompagnement au comptoir de son choix. Les tickets peuvent aussi être déclinés pour un dessert.

BUFFET À PARTAGER

Convivial et modulable, le buffet transforme les plats des comptoirs en bouchées à picorer. Parfait pour une ambiance décontractée, de l'apéritif au repas complet, salé comme sucré.

ET CÔTÉ LOGISTIQUE ?

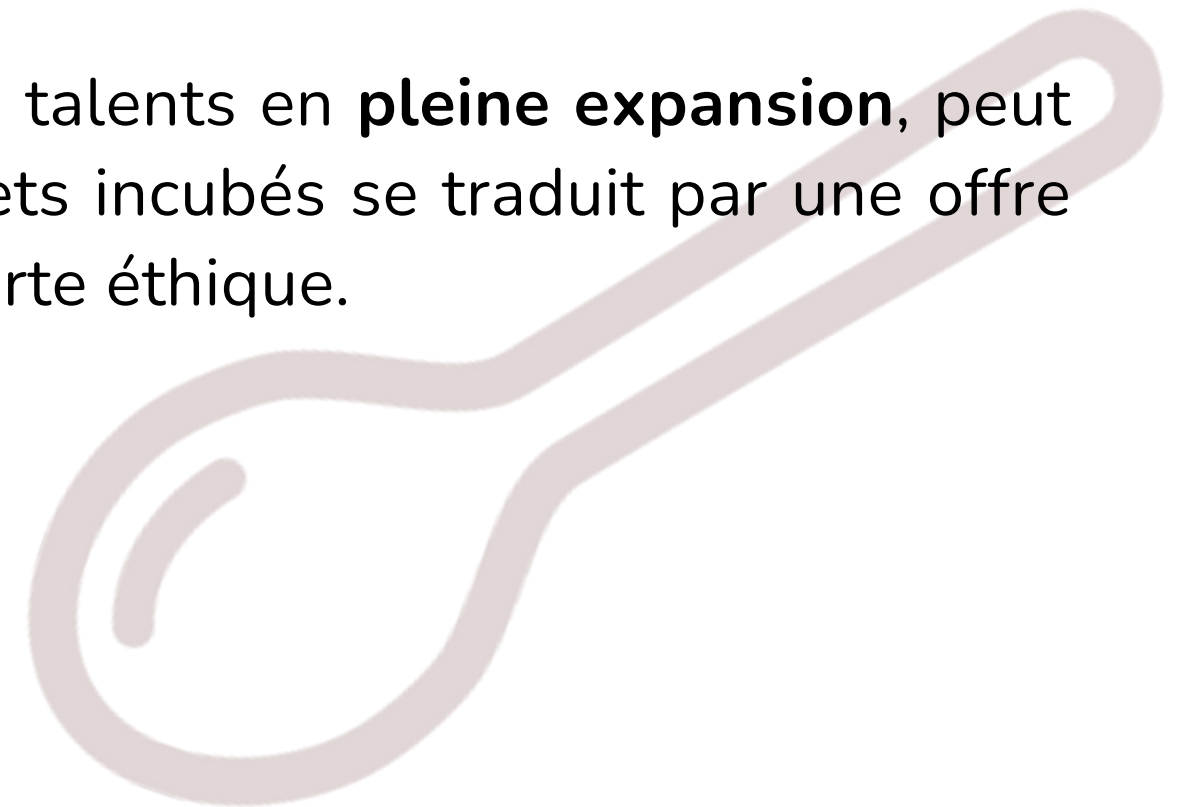
Pour le format buffet, nos équipes se chargent d'apporter et de débarrasser progressivement les préparations dans votre espace. De votre côté, une seule mission : profiter.

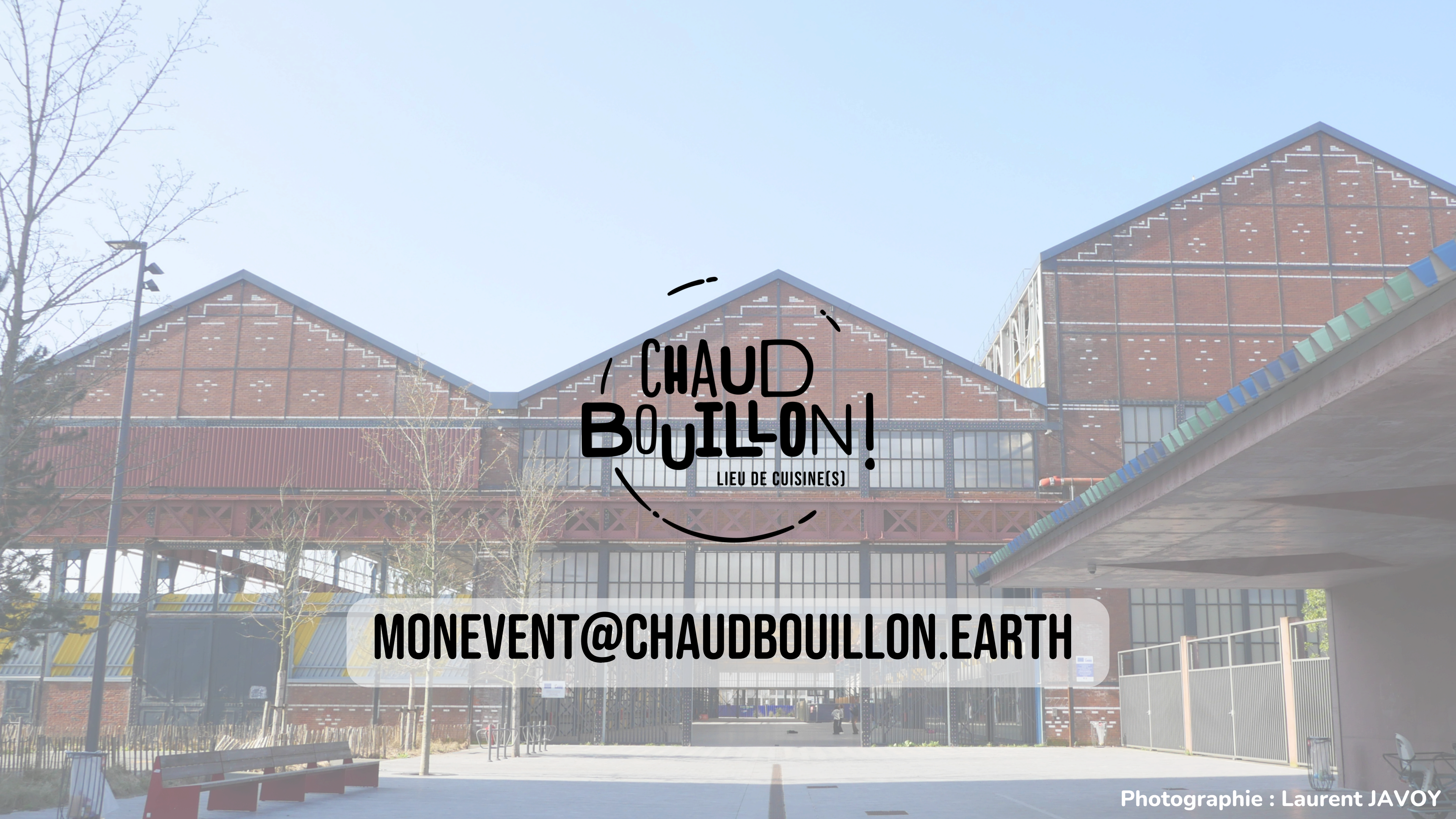
OFFRE COMPLÉMENTAIRE

INCUBATEUR BALUCHON

Implanté dans notre espace, l'incubateur Baluchon est un programme conçu pour **soutenir** les métiers de bouche. Il aide les talents culinaires, des premières idées à la **concrétisation** de leur projet, à se **structurer** et à se **professionnaliser**. Grâce à un accompagnement sur mesure et à un laboratoire de 230m², Baluchon permet à chaque entrepreneur de développer des compétences solides en technique culinaire, production, réglementation et développement commercial.

L'incubateur Baluchon, enrichi de l'expertise et de la créativité de ses talents en **pleine expansion**, peut **compléter** l'offre des restaurateurs de la halle. La **diversité** des projets incubés se traduit par une offre culinaire variée, **adaptée** à toutes vos envies et respectueuse de la charte éthique.





CHAUD BOUILLON!

LIEU DE CUISINE(S)

MONEVENT@CHAUDBOUILLON.EARTH