



CHALET DES ÎLES

AUTOMNE-HIVER 2025



UNE ÎLE À PARIS

5 MINUTES
du Trocadéro

30 SECONDES
de bateau

UN LIEU HISTORIQUE
depuis 1852

**EN AUTOMNE COMME,
EN HIVER UN VRAI
DÉPAYSEMENT**

Laissez-vous séduire par le charme unique de notre chalet en bois, niché au cœur de la nature. Dans une atmosphère chaleureuse et hors du temps, profitez de nos terrasses modulables, ouvertes l'été et chauffées l'hiver, pour vivre des instants inoubliables en toute saison.

LE CHALET AUTOMNE HIVER 2025

Cet automne-hiver, le Chalet des Îles se transforme.
Ambiance chaleureuse, scénographie d'hiver à la montagne, feu de cheminée,
décoration de saison.

Espaces modulables et intimistes
Cuisine de saison signée par notre Chef, Pierre Chomet.
Un lieu unique, à deux pas du Trocadéro, pour vos déjeuners, séminaires, lancement de
produits, exposition, soirées d'entreprise, ou célébrations privées.

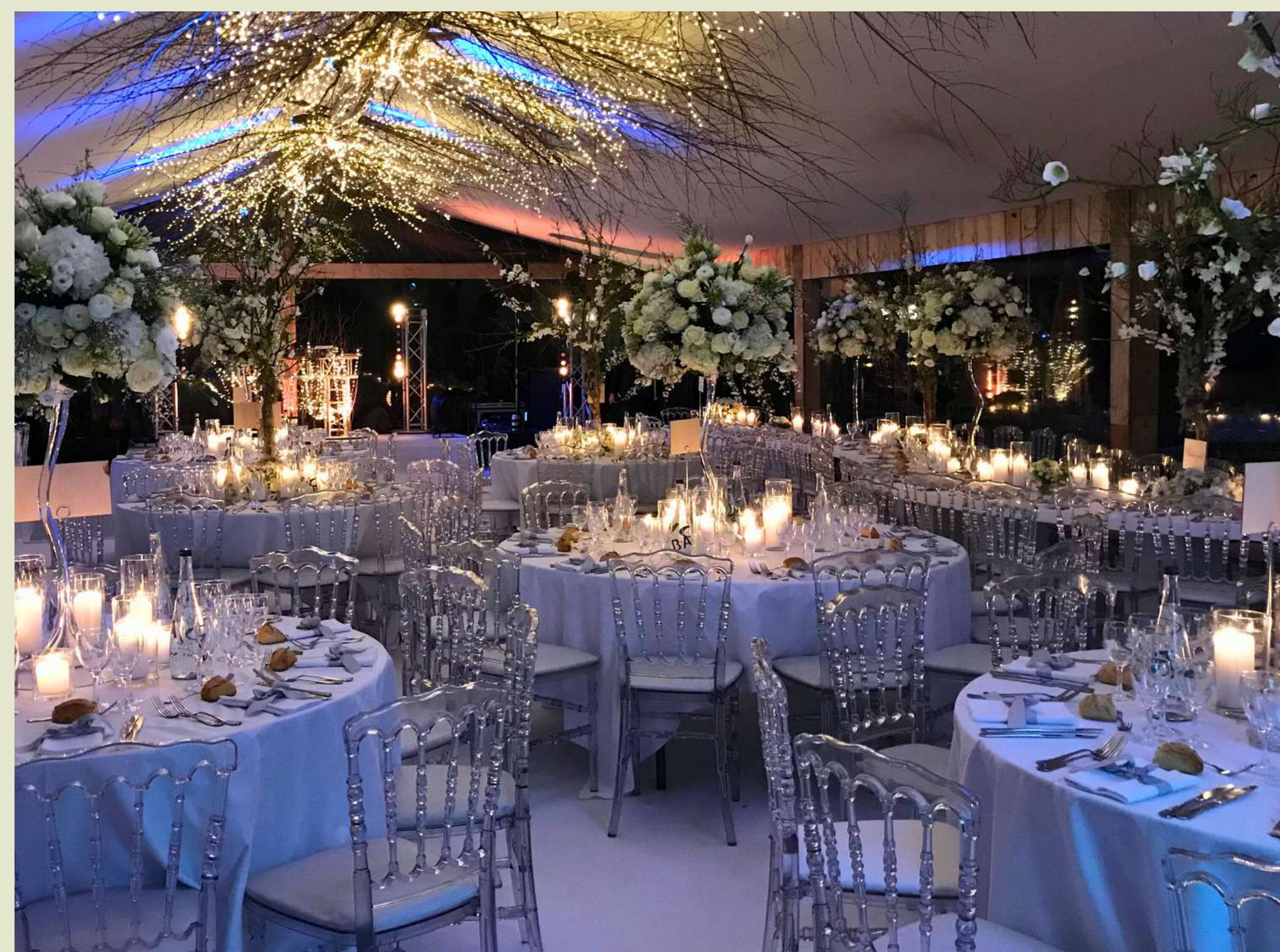


NOUVEL ESPACE LE JARDIN D'HIVER

Cet hiver, vivez vos événements différemment.
La transparence se mêle à la nature pour accueillir vos séminaires,
journées d'étude ou soirées d'entreprise dans une atmosphère
chaleureuse et inspirante.

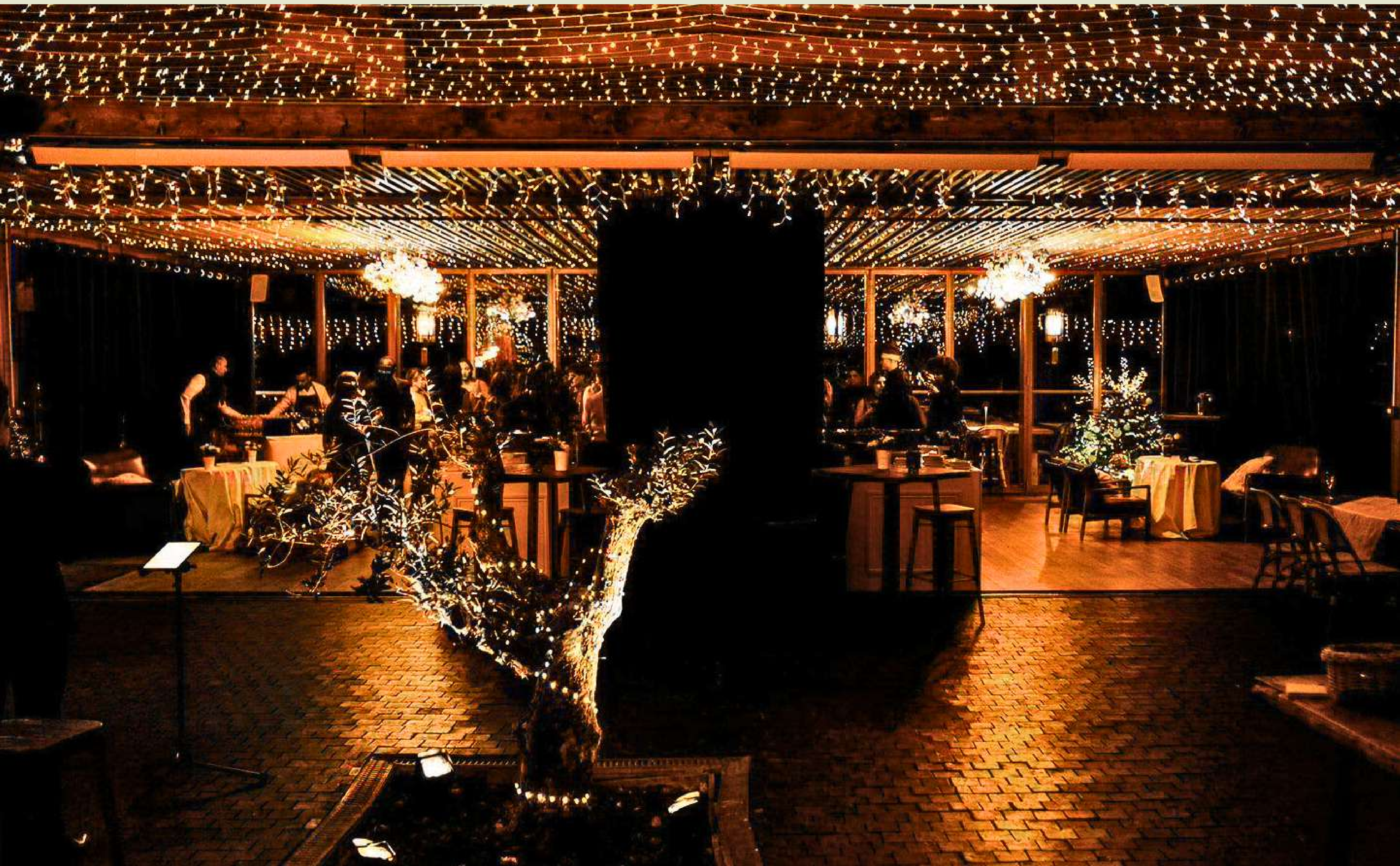
Scénographies personnalisées, décoration de saison, cuisine créative
signée par notre Chef Pierre Chomet : tout est pensé pour créer une
atmosphère chaleureuse, inspirante et mémorable.

Un lieu unique pour surprendre vos collaborateurs, stimuler la
créativité et marquer les esprits jusqu'à 600 personnes.



LE PAVILON et LE PATIO

Les espaces de réceptions ont été conçus pour être totalement modulables et répondre à tous les types de demandes privées ou professionnelles à partir de 30 personnes.





LE CHEF PIERRE CHOMET

Le chef imagine une cuisine où le produit de saison reste la star, servie dans un esprit généreux et inventif au coin du feu de cheminée.

On se jette goulument sur le bœuf

Bourguignon original, à base de citronnelle et gingembre, accompagné de penne au basilic thaï, on plonge sa cuillère dans l'œuf mollet, velouté de châtaigne, noix de pécan caramélisées, feta et jambon ibérique ou on opte pour l'option veggie, une salade de quinoa, crème de chèvre aux herbes, butternut rôti et avocat. De quoi cocooner, savourer et se réchauffer toute la saison au coin du feu !





NOS TARIFS

BAR D'HIVER

Formule à partir de 35€ par personne

FONDUE SAVOYARDE

Formule à partir de 49€ par personne

Fondue , Charcuterie, Pommes de terre,
Salade, Tarte aux myrtilles

OFFRE GASTRONOMIQUE

Déjeuner à partir de 29€* par personne

Diner à partir de 49€* par personne

ÉVÉNEMENT

Formule à partir de 69€* par personne

*Offre groupe à partir de 30 personnes hors boissons,
sous réserve de nos conditions générales de vente.

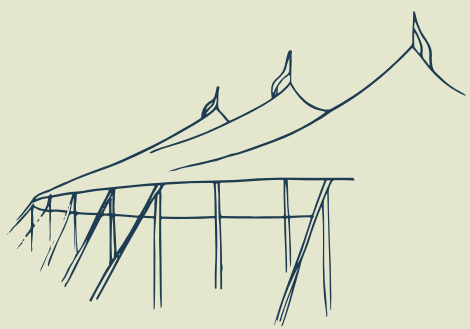
RENAULT A CHOISI LE CHALET DES ÎLES POUR SON FESTIVAL 4L

En juin 2025, Le Chalet des Îles a accueilli le tout premier Festiv4l Renault. Au cœur du Bois de Boulogne, notre lieu s'est transformé en un véritable terrain **culturel et musical**, réunissant des milliers de festivaliers autour d'une expérience unique alliant créativité, innovation et respect de son environnement.

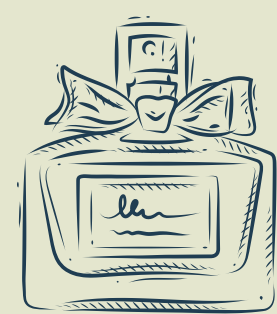
Entre concerts électro-pop et disco (**Cassius, The Blaze, Clara Luciani** etc.) espaces immersifs, moments de détente et découverte de la Renault 4 E-TECH electric, le Festiv4l a prouvé que le Chalet des Îles est un lieu incontournable pour des événements d'envergure.



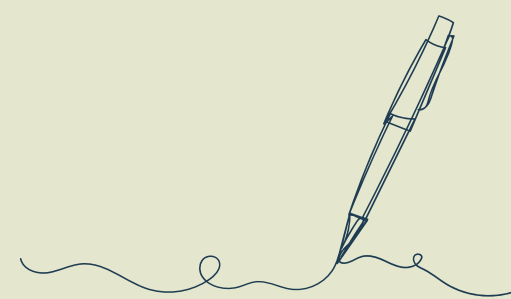
NOS SERVICES



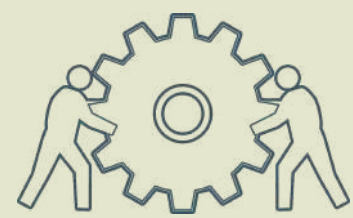
SÉMINAIRE



LANCEMENT DE PRODUIT



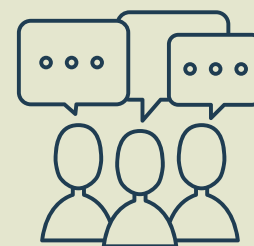
JOURNÉE D'ÉTUDE



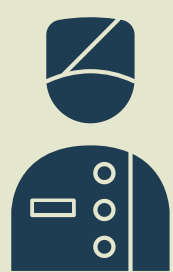
TEAM BUILDING
THÉMATIQUE



EXPOSITIONS



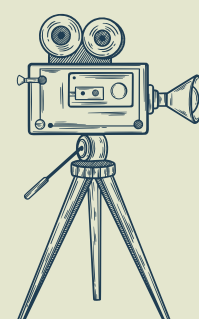
CONFÉRENCE



SALON PROFESSIONNEL



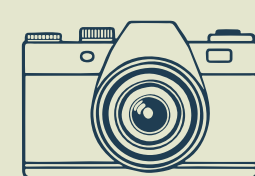
BORNES
DE TAXIS



SELFIE BOX



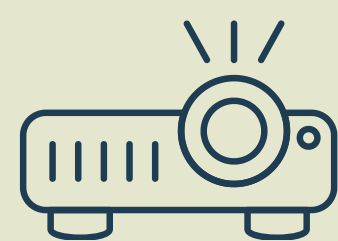
DJ LIVE



PHOTOGRAPHE
ET VIDÉASTE



NAVETTES
PRIVATISÉES



ÉQUIPEMENTS
TECHNOLOGIQUES

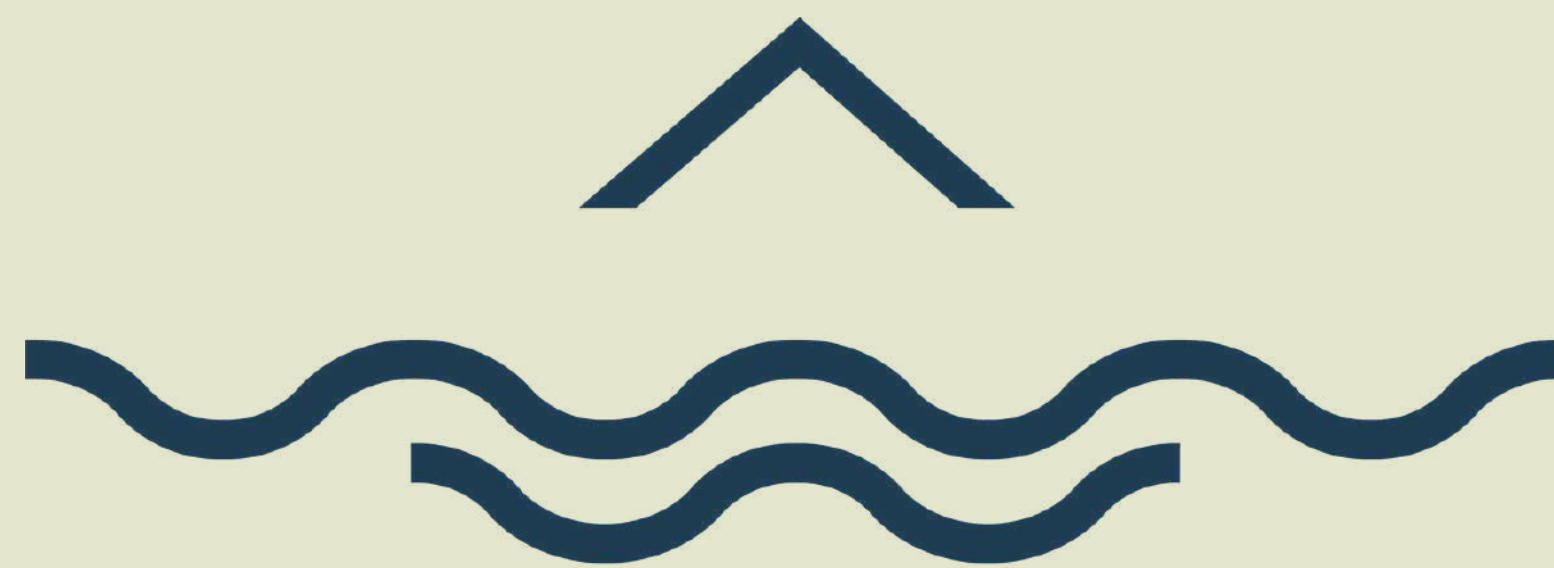


FONTAINE
DE CHAMPAGNE



MUSICIENS





CONTACT

VISITEZ NOTRE SITE INTERNET

EMBARCADÈRE DU CHALET DES ÎLES
75016 PARIS



01 42 88 86 74

event@lechaletdesiles.net



Suivez nos actualités

@chaletdesiles