

EVENT

LE CHALET DES ILES



UNE ÎLE À PARIS

AN ISLAND IN PARIS



1 MINUTE

de la Porte de la Muette
1 minute from Porte de la Muette

30 SECONDES

de bateau
30 seconds by boat

UN LIEU HISTORIQUE

depuis 1852
A historic venue since 1852

RÉINTERPRÉTATION D'UN LIEU ICONIQUE PAR NICOLAS LAISNÉ

Reimagining an Iconic Landmark
by Nicolas Laisné



Nicolas Laisné réinterprète le Chalet des Îles avec une vision contemporaine fidèle à son âme.

Le bois en est l'élément central, structurant une architecture élégante, durable et ancrée dans son époque, dans l'esprit romantique du XIX^e siècle.

Nicolas Laisné reimagines the Chalet des Îles with a contemporary vision true to its soul.
Wood defines its elegant, sustainable architecture, inspired by its 19th-century spirit.

TOUTE L'ANNÉE, UN VRAI DÉPAYSEMENT

All year round



Printemps / Été, profitez de notre cadre exceptionnel, ouvert sur le lac et sa nature, qui vous offre une décoration naturelle.

Automne / Hiver, vivez un instant authentique, grâce à notre chalet en bois qui vous transportera hors du temps. Ses terrasses modulables, entièrement ouvertes l'été et chauffées l'hiver, vous accueillent tout au long de l'année.



RESPECT ET PRÉSERVATION DE L'ÎLE
Protection d'un site naturel unique, respect du lac, de la biodiversité et de l'écosystème.

COLLECTE CITOYENNE DES DÉCHETS
Actions menées en partenariat avec Surfrider Foundation autour du lac.

TRI & VALORISATION DES DÉCHETS
Tri sélectif et recyclage des biodéchets avec Moulinot.

PRODUITS DE SAISON & CIRCUITS COURTS
Approvisionnement raisonné auprès de partenaires locaux engagés.

RÉDUCTION DES DÉCHETS À LA SOURCE
Limitation du plastique à usage unique, choix de solutions responsables avec Pandobac.

RESPECT & PRESERVATION OF THE ISLAND
Protection of a unique natural site, respecting the lake, biodiversity, and ecosystem.

COMMUNITY WASTE COLLECTION
Regular clean-up actions around the lake in partnership with Surfrider Foundation.

WASTE SORTING & RECOVERY
Selective sorting and organic waste recycling in collaboration with Moulinot.

SEASONAL PRODUCTS & SHORT SUPPLY CHAINS
Responsible sourcing from committed local partners.

WASTE REDUCTION AT THE SOURCE
Limiting single-use plastics through responsible solutions with Pandobac.



4

collectes de déchets par an

4 environmental clean-up initiatives per year

70%

de produits sourcés en circuits courts et de saison

70% of locally and seasonally sourced products

12

tonnes de déchets collectés

12 tons of waste collected

120

Kg mégots récoltés

120 kg of cigarette butts collected

0

plastique à usage unique sur les événements privatisés

Zero single-use plastic at private events

100 %

du site engagé dans une démarche de tri

100% of the site engaged in a waste-sorting initiative





« Dans l’imaginaire de chacun, le Chalet des Îles est une véritable bulle d’oxygène, à l’abri de la frénésie parisienne. Plus qu’un restaurant, c’est un lieu de vie et de partage tout au long de la journée. Inspiré par son cadre naturel et son authenticité, j’ai imaginé une carte chaleureuse et contrastée, mêlant saveurs réconfortantes et associations vives, dans le respect des saisons et de la nature environnante. »

— Chef Pierre Chomet

“In everyone’s imagination, the Chalet des Îles is a true breath of fresh air, sheltered from the frenzy of the capital. More than a restaurant, it is a place for living and sharing throughout the day. Inspired by its natural, wooden setting, I imagined a warm yet contrasting menu, combining comforting flavors with vibrant, surprising pairings—always respecting nature and the seasons that surround the chalet.”





NOS ESPACES

Les espaces de réceptions ont été conçus pour être totalement modulables et répondre à tous les types de demandes privées ou professionnelles de 30 à 600 personnes.

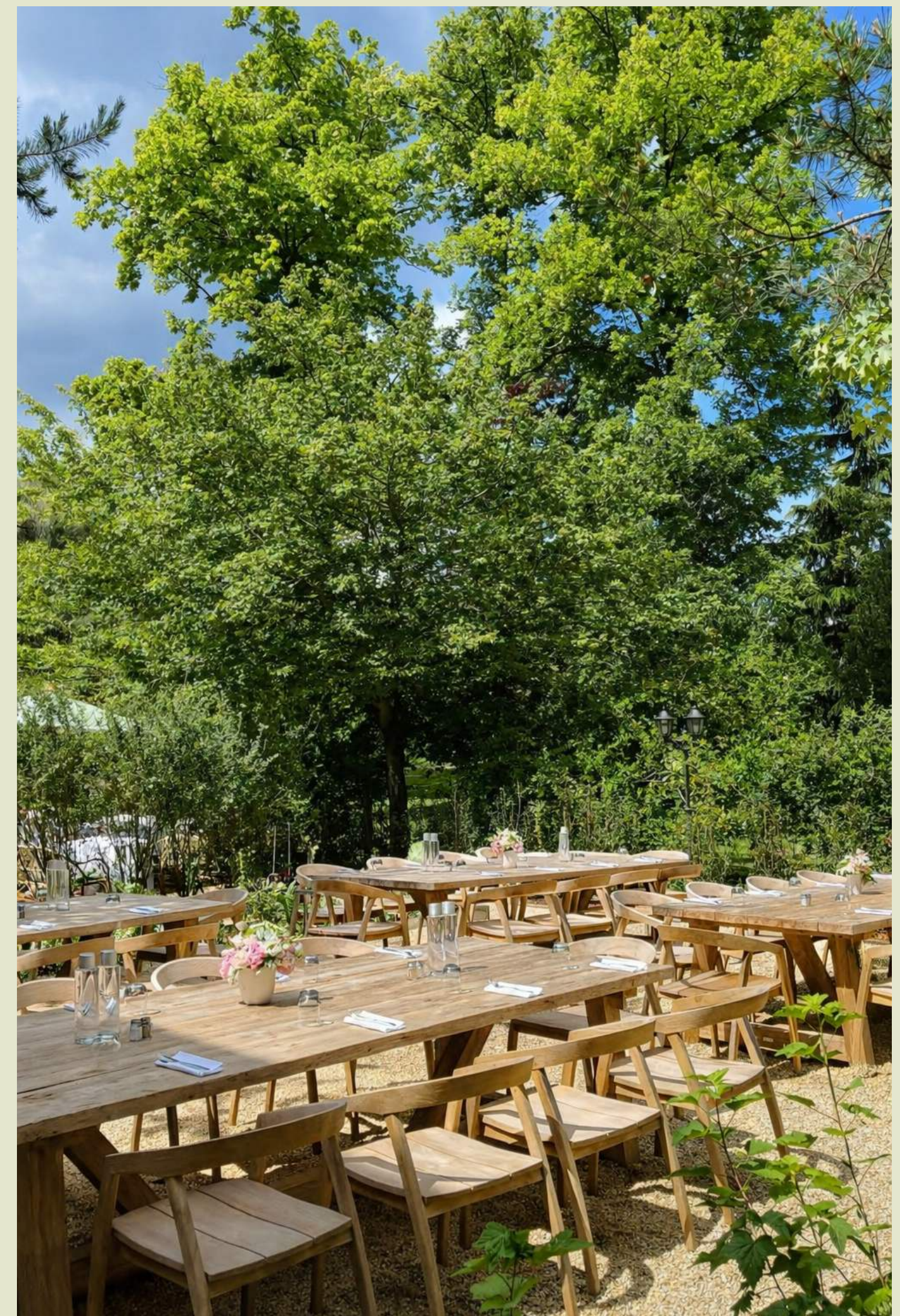
The reception spaces have been designed to be fully modular, accommodating all types of private and corporate events from 30 to 600 guests.

	CAPACITE D'ACCUEIL	COCKTAIL	REPAS
1	PAVILLON LAC	95	90
2	PATIO	80	70
3	CIEL OUVERT / TENTE	160	170
4	RESTAURANT	130	110
4.1	TERRASSES	150	70
5	BAR	80	20
6	POTAGER	100	40

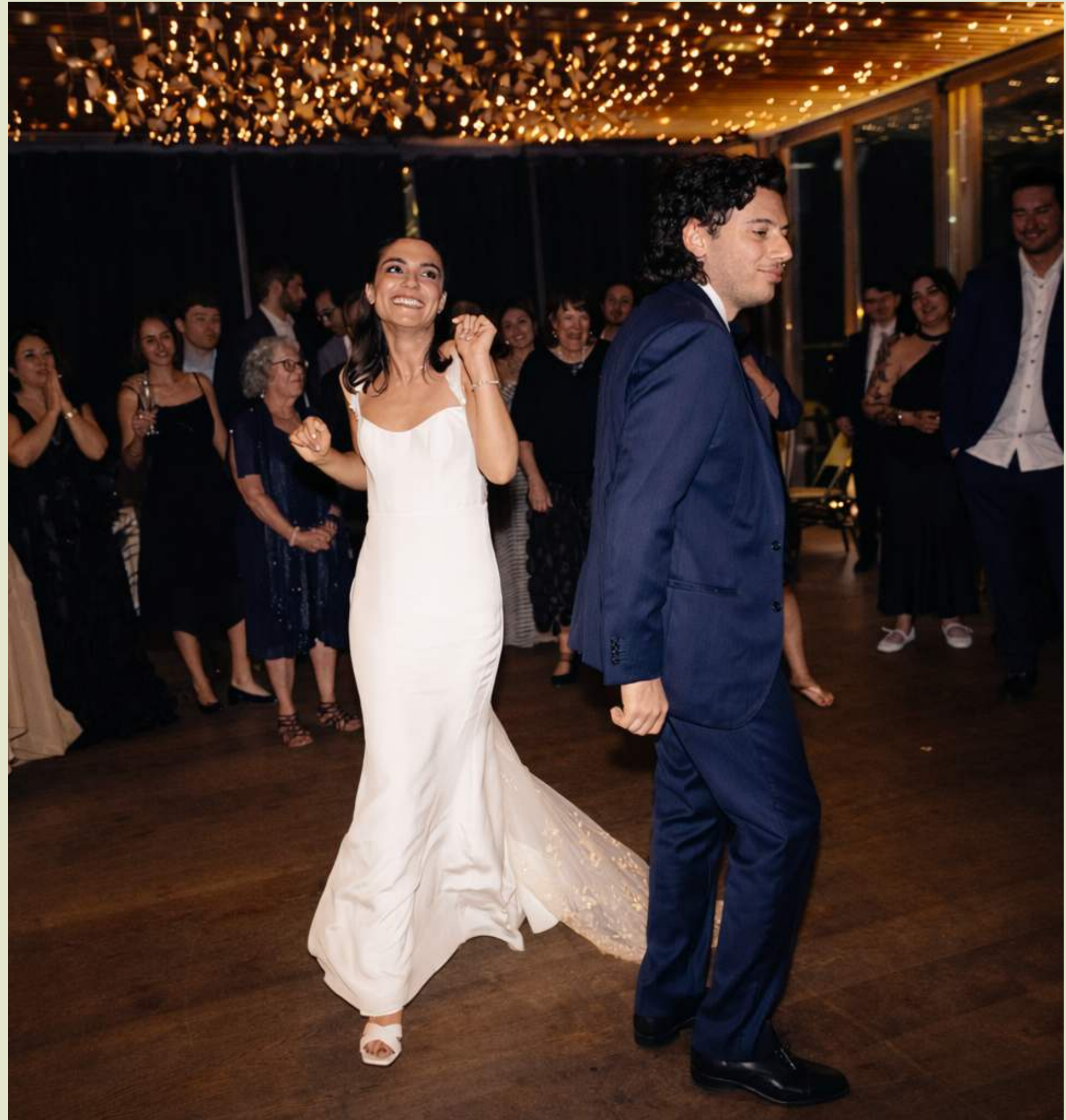
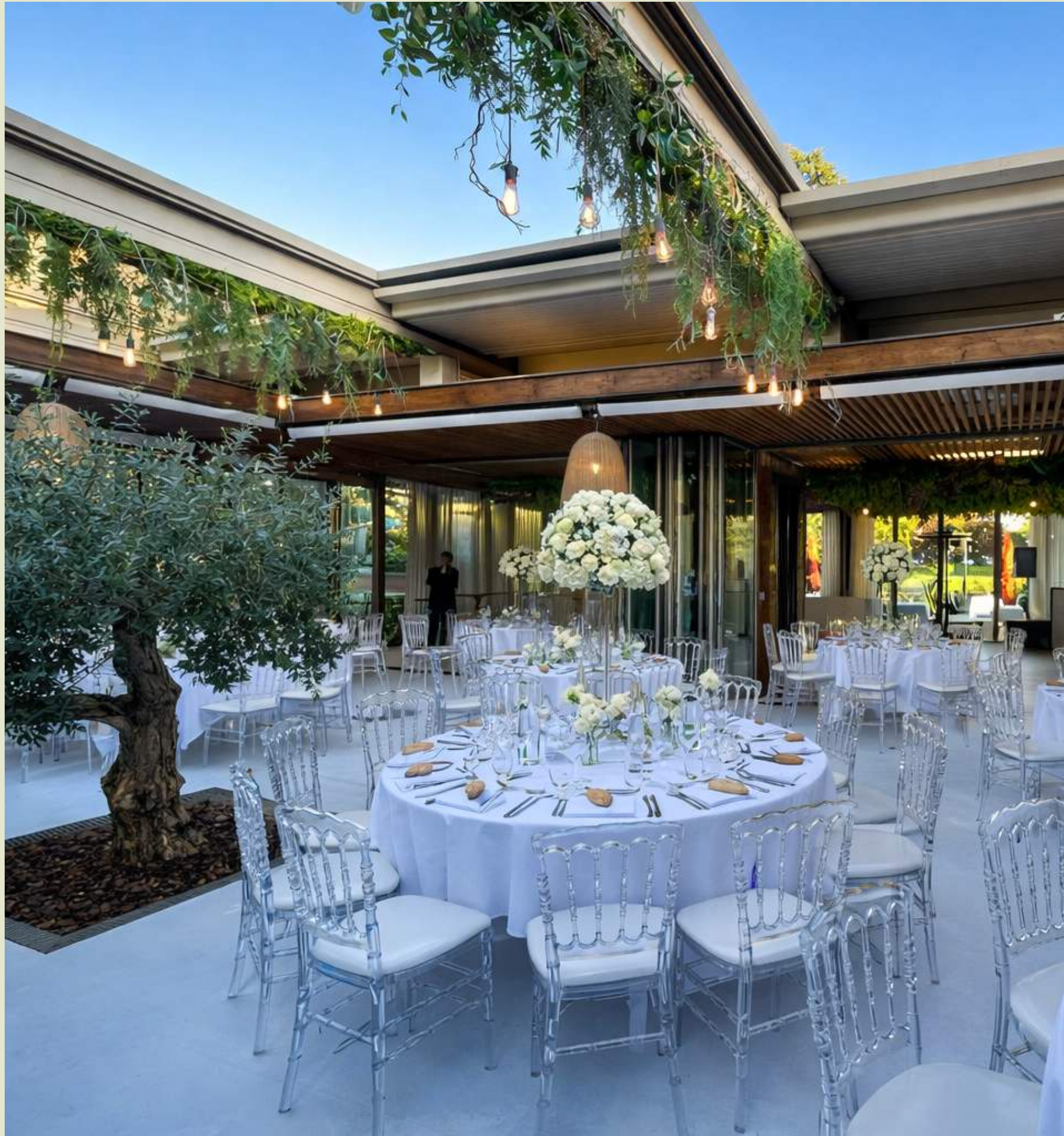


Le potager et ses tables, les convives sont invités à s'installer au milieu des fruits et légumes cultivés de façon raisonnée. Une expérience unique, avec une cuisine imaginée spécialement pour chaque événement par le chef Pierre Chomet.

Guests dine in the kitchen garden among responsibly grown produce, enjoying a bespoke culinary experience by Chef Pierre Chomet.







NOS SERVICES



SÉMINAIRE



LANCEMENT DE PRODUIT



JOURNÉE D'ÉTUDE



TEAM BUILDING
THÉMATIQUE



EXPOSITIONS



CONFÉRENCE



SALON PROFESSIONNEL



BORNES
DE TAXIS



SELFIE BOX



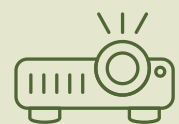
DJ LIVE



PHOTOGRAPHE
ET VIDÉASTE



NAVETTES
PRIVATISÉES



ÉQUIPEMENTS
TECHNOLOGIQUES



FONTAINE
DE CHAMPAGNE



MUSICIENS



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE
THEY CHOSE US



APPLE

AUDITOIRE

BNP

CHANEL

DEEZER

DELOITTE

DIPTYQUE

FACEBOOK

GOSSENS

GOOGLE

HAVAS

HERMÈS

JACQUEMUS

META

MARGIELA





CONTACTS

Rossella Duhamel
rduhamel@lechaletdesiles.net

Alice Barniaud
abarniaud@lechaletdesiles.net

Marie Hebert
mhebert@lechaletdesiles.net

Embarcadère du Chalet des Îles,
75016 Paris
01 42 88 86 74

chalet-des-iles.com



Suivez nos actualités
[@chaletdesiles](https://www.instagram.com/chaletdesiles)