



LOISEAU
VERT

LE NID

DE L'OISEAU VERT

LIEU CONVIVIAL À PRIVATISER
POUR DES MOMENTS HORS DU TEMPS

-
33 RUE CAMPAGNE PREMIÈRE,
PARIS XIV



SOMMAIRE



- 03 Bienvenue au Nid
- 04 Le Nid, pour qui ? Pour quoi ?
- 05 Une oasis au cœur de Paris
- 06 Un lieu modulable
- 07 Equipement
- 08 Produits et alimentation
- 09 Prestations
- 10 Tarifs
- 11 Contacts



BIENVENUE AU NID

« Fondatrice de l'Oiseau vert, j'ai conçu le Nid comme un lieu où venir se poser, le temps d'une matinée, d'une journée, d'une soirée, pour mieux reprendre son envol.

En équipe ou seul, régulièrement ou ponctuellement, le Nid vous permet de prendre de la hauteur, de couvrir un projet, de faire éclore des idées.

Je souhaite que chacun s'y sente chez soi et y trouve un cadre où travailler sans en avoir l'air, où faire des rencontres, pour bâtir collectivement l'avenir.

Fanny Basteau

L'esprit du Nid

Au cœur l'effervescence parisienne, le Nid est une oasis, propice à l'échange, à l'écoute, à la créativité : on y réduit la technique, on va à l'essentiel, on fait place aux idées.

Bureau, bar, salon, le Nid se transforme au gré de vos envies, pour vous permettre de vivre des moments singuliers et de faire avancer vos projets.

Un écolieu au cœur de la ville

Nous privilégions les circuits courts, la production locale et la coopération.

Hors du cadre de travail quotidien souvent impersonnel, chacun est invité à remettre la main à la pâte, à retrouver du sens dans des gestes simples.

Le Nid est également un lieu chaleureux, où la beauté est de mise : le mobilier de seconde main et les objets ont été chinés avec soin, et donnent au lieu une âme inimitable.

Nos inspirations

Résolument engagé dans une démarche humaniste, nourri de la pensée d'Edgar Morin et d'Ivan Illich, l'Oiseau vert accompagne les entrepreneurs pour les rendre acteurs et moteurs des évolutions sociétales que nous vivons, et penser ensemble l'avenir.

Le Nid s'inscrit dans cette dynamique et veut être une oasis d'humanité et de convivialité.



LE NID, POUR QUI, POUR QUOI ?

Le Nid accueille tous types de petits collectifs pour des moments privilégiés conçus avec soin.

Le Nid, pour qui ?

Vous êtes :

- un Comex,
- une équipe projet,
- une agence de RP ou d'événementiel,
- un entrepreneur travaillant à distance, avec une équipe,
- de passage à Paris à la recherche d'un bureau éphémère,
- une association ou un club d'amateurs,
- ou encore, pourquoi pas, une famille en quête d'un lieu où se retrouver pour un événement.

Le Nid accueille avec joie toutes sortes d'oiseaux rares.

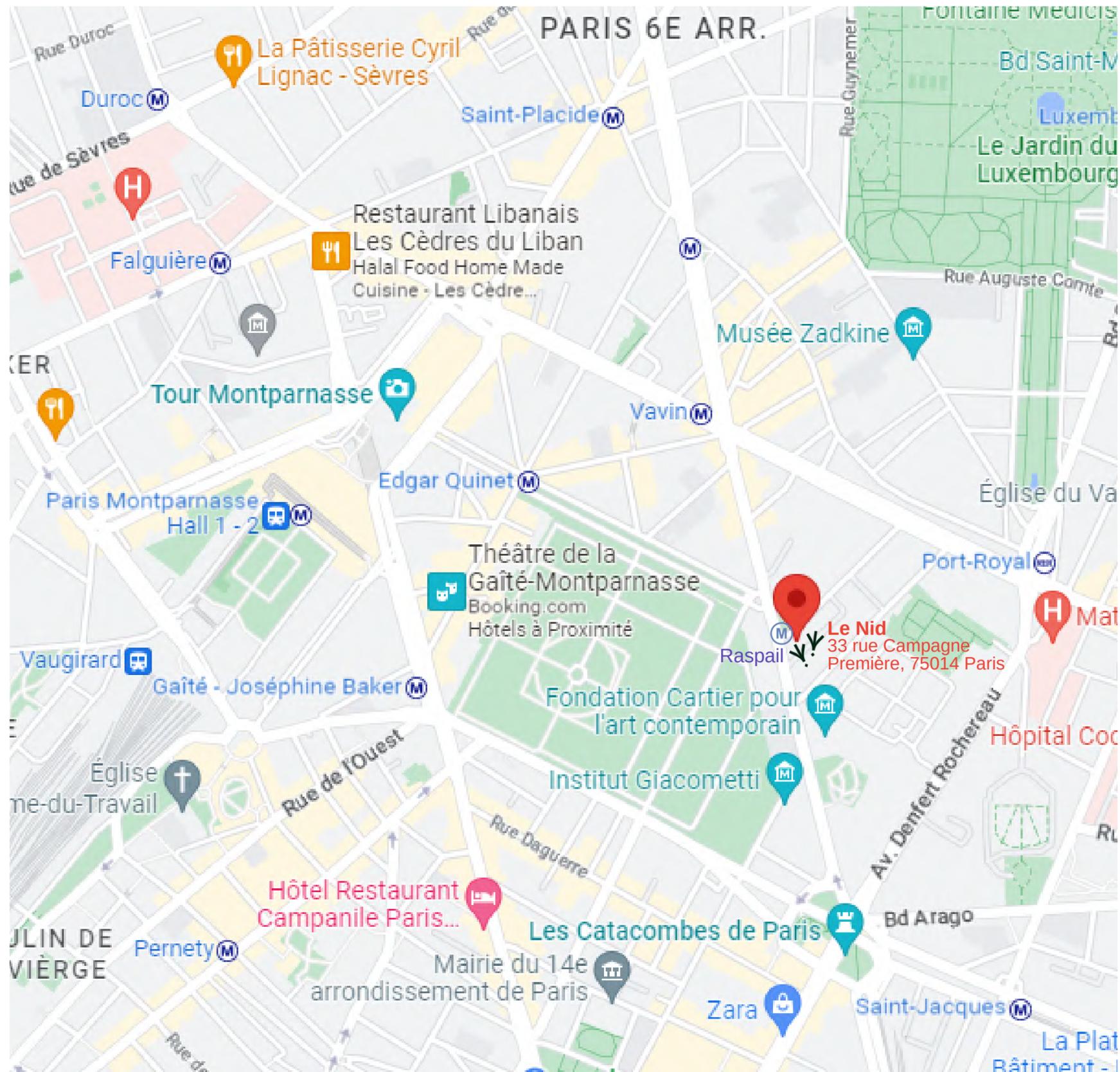
Pour quoi ?

Vous organisez :

- une journée de brainstorming hors du bureau,
- une journée de team building,
- une journée de rendez-vous clients,
- un déjeuner ou dîner de travail au calme, sans le bruit d'une terrasse de café,
- une réception clients, un cocktail, une dégustation,
- un petit-déjeuner presse/clients,
- une soirée de lancement...

Laissez libre cours à votre imagination, et faites-nous part de vos idées !





UNE OASIS AU CŒUR DE PARIS

Que vous arriviez de Paris, de province ou de l'étranger, vous serez au Nid en moins de temps qu'il n'en faut pour le dire, et pourrez aisément y donner rendez-vous à vos visiteurs.

Arriver au Nid

Adresse :

33 rue Campagne Première
75 014 Paris
 à l'angle du boulevard Raspail

Accès :

À la sortie du métro Raspail : M④⑥
Bus : plusieurs lignes au pied du Nid
RER B : Port-Royal
À 10 minutes à pied de la gare Montparnasse

Un carrefour d'idées, où vibre l'âme des artistes et intellectuels de Montparnasse

De Sartre à Man Ray, les fameuses brasseries de Paris, la Coupole, Le Dôme ou encore La Closerie des Lilas ont accueilli toute la faune bigarrée des intellectuels parisiens.

Le Nid jouxte les ateliers de la Maison aux majoliques de la rue Campagne Première, dont la façade Art déco classée aux Monuments de France continue de fasciner les passants et amoureux du lieu.

Le Nid, enfin, est situé exactement à l'endroit où s'achève *À bout de souffle* de Jean-Luc Godart. **Comme le présage d'un espace où l'on vient redonner du souffle à ses projets.**

UN LIEU MODULABLE

Le Nid se plie à vos envies et vous permet de jouer avec les espaces au gré de vos besoins : ateliers, séminaires, apéritifs, dîners, projections...

Un lieu composé de trois pièces distinctes.

- Une pièce principale de 50 m² comprenant une cuisine, un bar et un espace salon-salle à manger modulable ;
- Une pièce en sous-sol de 13 m² pour s'isoler et réfléchir ;
- Bientôt, un petit bureau à l'arrière.

Dans la pièce principale, plusieurs espaces entièrement modulables.

Au bar - 35 personnes
Autour du comptoir et dans la grande pièce avec des tables pour disposer de quoi grignoter.

À table - 12 à 14 personnes
Pour un déjeuner ou un dîner assis, façon salle à manger.

Au salon - 6 personnes
Pour recevoir et converser autour de petites tables gigognes, non loin du bar. Une petite terrasse permet de s'évader quelques instants, le temps de contempler les arbres du square d'en face.

Le mode "projection" - 25 personnes
Dans la pièce principale, avec buffet sur le bar.

Le mode "atelier" - 12 personnes
Pour travailler en équipe, le lieu peut s'organiser autour d'un espace de projection et de deux espaces de travail.



ÉQUIPEMENT

Tout le nécessaire...et rien que le nécessaire !

Nous avons à cœur que vous trouviez sur place les outils techniques dont vous avez besoin pour travailler sereinement, tout en veillant à préserver la sobriété qui favorise la spontanéité et la convivialité.

Pour vous restaurer

Une cuisine équipée

Plaque, four, réfrigérateur, hotte, bouilloire, grille pain, ustensiles de cuisine, lave-vaisselle...

Une centrifugeuse

Pour des jus savoureux et régénérants.

Une machine à café à grains

Avec café en grains Coutume ou Joyeux.

Un service de vaisselle de 60 pièces

Une vaisselle ancienne raffinée, pour une table harmonieuse et accueillante.

Un bouquet de fleurs, toujours

Choisi avec soin, de saison et local.

Pour travailler

Un réseau Wifi

Bien sûr.

Un écran avec vidéoprojecteur

Pour visionner ou présenter dans de bonnes conditions.

Un système son

Une chaîne Hi-Fi.

30 chaises pliables

Pour adapter et moduler l'espace à votre guise.





PRODUITS & ALIMENTATION

Nous sommes très sensibles non seulement à la qualité des produits que nous sélectionnons mais aussi à leur impact environnemental.

Nous privilégions une alimentation vivante et gourmande, en majorité végétarienne. Grands épcuriens dans l'âme, il nous arrive aussi de proposer des soirées où les plats traditionnels de nos régions s'invitent à table et trinquent avec d'espiègles bouteilles !

Café, thés

Le café provient de la maison Coutume ou du Café Joyeux, qui garantissent un sourcing de qualité.

Vous trouverez également divers thés et tisanes, qui vous permettront de déguster des décoctions de romarin, pissenlit, ortie...

Vins

Il nous est possible de préparer une sélection de vins adaptée à votre budget. Nous avons plusieurs réseaux partenaires, et une connaissance affutée de ce monde.

Repas

Toutes les formules sont possibles, n'hésitez pas à nous en parler :

- Le Nid met sa **cuisine à disposition**, en autonomie, pour vos petits-déjeuners, déjeuners, goûters, apéritifs, cocktails, soupers...
- Nous pouvons, sur demande, **vous faire concocter par nos partenaires de délicieux menus**, qui seront livrés sur place, soit végétariens, pour des assiettes hyper gourmandes, soit carnées autour de grands plats à partager. Toutes sortes d'intolérances au gluten, au lactose ou autres, seront prises en compte et gérées avec brio !
- Nous pouvons également vous fournir, selon vos besoins, petits-déjeuners (avec des scones à tomber), apéritifs, soupers légers, cocktails, goûters...
- Le Nid accueille enfin, selon vos besoins, **des chefs à domicile**, qui vous permettront d'être à la fois comme au restaurant...et comme chez vous !

PRESTATIONS

**Autour de l'Oiseau vert gravitent d'autres oiseaux verts.
Nous serons heureux de vous les faire rencontrer et d'imaginer avec
vous des événements sur mesure.**

Evénements

Ils ont déjà eu lieu au Nid :

- Un **dîner privé avec une cheffe à domicile**, pour un repas hors du commun, au calme.
- Un **atelier mixologie** pour apprendre à faire des cocktails, avec Etienne Gatti
- Un **atelier sensoriel** avec Clémence Besse, nez pour des grandes maisons françaises
- Un **atelier autour de l'alimentation responsable**, avec Louise Broeways
- **À la découverte des trois écologies**, de la RSE et /ou de la Permaculture avec Louise toujours...

Conférences

L'Oiseau vert sera également heureux de partager avec vous son expertise dans le marketing post-croissance, à travers des conférences, discussions ou ateliers tels que :

- La frugalité : d'où vient cette idée et que peut-on en faire ?
- Comment transformer son offre en offre responsable ?
- Quel marketing pour un monde responsable ?



TARIFS

Location du lieu seul

- À la journée : 800 €
- À la demi-journée : 400 €
- Forfait soirée 19h-Minuit : 600 €

Avec prestations

Nous étudions ensemble vos besoins, afin de vous proposer la formule la plus adaptée.



CONTACTS

Par email :

lenid@oiseauvert.com

Par téléphone :

Fanny : +33 (0)6 24 39 60 89

Blandine : +33 (0)6 61 55 39 65

Site internet :

<https://www.oiseauvert.com/le-nid>

Réseaux sociaux :

Instagram : fannybasteau.oiseauvert

Facebook : Le Nid de l'Oiseau vert

Nous vous attendons pour discuter de vos projets !



ILS SONT VENUS AU NID...
...SUIVEZ LEURS TRACES!



Qonto

ESSEC
BUSINESS SCHOOL

SCHOOLAB

Google

eklore

onepoint.

Prophil
Beyond Philanthropy

Cartier

