

Madame Roche

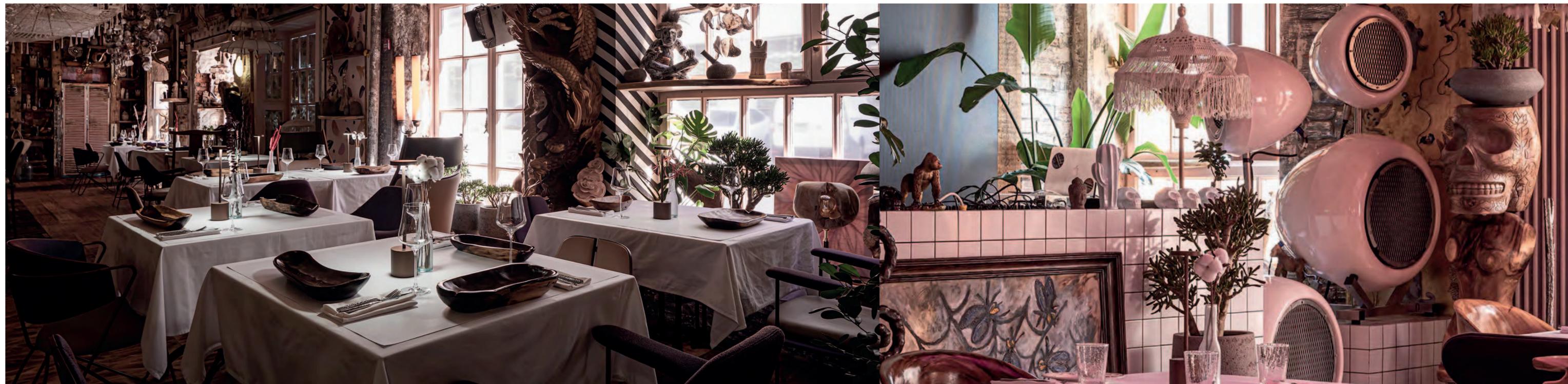
Madame Roche

✿ 羅什夫人 ✿

О РЕСТОРАНЕ



ДОМ ЗАГАДОЧНОЙ АЗИАТКИ MADAME ROCHE ПЛОЩАДЬЮ 1100 М2 ОТ ТВОРЧЕСКОГО ОБЪЕДИНЕНИЯ PLACEBO/25, ИЗВЕСТНОГО ПО ПРОЕКТАМ LOFT HALL, TEMPLE OF DEER, MR. PINKY В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ И СТРОЯЩЕЙСЯ МЕЖДУНАРОДНОЙ СЕТЬЮ БУТИК-ОТЕЛЕЙ LOFT'EL MR.PINKY. В MADAME ROCHE БОГЕМНАЯ АТМОСФЕРА ГОНКОНГСКОГО ОСОБНЯКА СОЧЕТАЕТСЯ С КАБАРЕ, БАРНОЙ ЛАБОРАТОРИЕЙ И ОТДЕЛЬНЫМ МИРОМ МУЛЬТИКУЛЬТУРНОЙ КУХНИ.



НАШИ
ВОЗМОЖНОСТИ

ПРИГЛАШАЕМ ПРОВЕСТИ УНИКАЛЬНЫЙ ИВЕНТ В МАДАМЕ РОСНЕ – РЕСТОРАНЕ С АРТЕФАКТАМИ И ИСТОРИЕЙ ИЗ 23 СТРАН.

ТРИ ЗАЛА И ВЕРАНДА:

BISTRO (банкет 65, фуршет 100): 1-й этаж с камином, дровяной печью и открытой кухней в стиле индонезийского джогло. Подходит для шоу, перформансов и артистов.

SABRET MUTANT (банкет 50, фуршет 90): 2-й этаж с баром, уникальным светом и флорентийской акустикой для диджеев.

LABORATORY (банкет 65, фуршет 45): закрытая зона с камином, редким алкоголем и коктейлями – идеально для vip-ивентов, дегустаций и афтерпати.

ВЕРАНДА (банкет 100, фуршет 65): просторная площадка с баром, грилем и диджей-зоной для летних вечеринок.



BISTRO

ΒΑΝΚΕΤ 65 

ΦΥΡΩΕΤ 100 



ΦΟΤΟ

ΣΧΕΜΑ



CABARET MUTANT

ΒΑΝΚΕΤ 50 

ΦΥΡΩΕΤ 90 



ΦΟΤΟ

ΣΧΕΜΑ



LABORATORY

БАНКЕТ 65 

ΦΥΡΩΤΕΤ 45 



ΦΟΤΟ

ΣΧΕΜΑ



ВЕРАНДА

БАНКЕТ 100 

ФУРШЕТ 65 



ФОТО

СХЕМА



НАШИ КЕЙСЫ

MADAME ROCHE X HYPNOTICA: ВЕЧЕРИНКИ С ГАДАЛКОЙ, ЖЕНЩИНОЙ СО ЗМЕЕЙ, ЧАЙНОЙ ЦЕРЕМОНИЕЙ, АКТЕРАМИ И СПЕШЛ-МЕНЮ.

LEFORM: ПОДГОТОВКА ПЛОЩАДКИ ДЛЯ ФОТОСЪЁМКИ, ОРГАНИЗАЦИЯ КОРПОРАТИВНОЙ ВЕЧЕРИНКИ ПОД КЛЮЧ.

SUPPORT77 & FLOCKTORY: ЗАКРЫТИЕ ОСОБНЯКА, МУЗЫКА, ТАРО, КАЛЬЯН, ТЕМАТИЧЕСКИЙ ДЕКОР.

LEFORM

SUPPORT 77

FLOCKTORY

HYPNOTICA



ФОТО

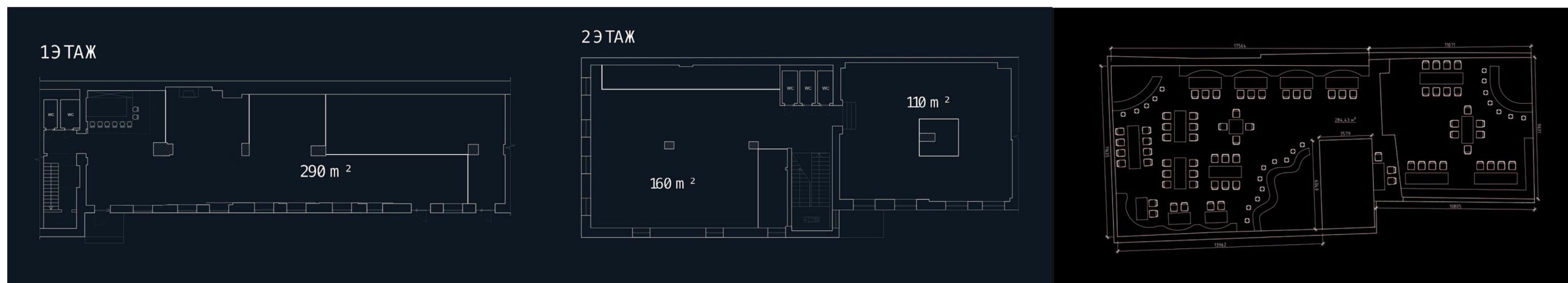


**ТЕХНИЧЕСКИЕ
ПАРАМЕТРЫ**

УРОВЕНЬ ШУМА: ВЕРАНДА ДО 23:00, ВНУТРИ – БЕЗ
ОГРАНИЧЕНИЙ.

**4 ТУАЛЕТА, БАР, ГАРДЕРОБ, ОХРАНА,
ДОП. СВЕТ/ЗВУК ПО ЗАПРОСУ.**

ПЛОЩАДЬ: 1-Й ЭТАЖ – 290 М², САВАРЕТ – 160 М²,
LABORATORY – 110 М², ВЕРАНДА – 284,5 М².





МЕНЮ ОТ ШЕФ-
ПОВАРА ЛЕОНИДА
ГОЛУБЕВА

Представлено актуальным и авторским comfort-food, построенным на захватывающих вкусовых сочетаниях соусов и высококачественных овощах, мясе и морепродуктах.

Десерты разработаны шеф-кондитером Ксенией Щегловой без добавления сахара, с легкими текстурами, суперфудами и неочевидными сочетаниями. Проект исповедует экологичный подход к еде, сотрудничает с фермерами, делает масло и сметану, печет ремесленный хлеб и внедряет безотходное производство.

Барная карта включает в себя авторские и олд фэшн коктейли, впечатляющие даже бывалых гедонистов. Команда называет бар альтернативной кухней, где к напиткам подходят с лабораторной точностью и страстью парфюмеров. Каждый вкус, выведенный с помощью ротора или центрифуги, продолжает специально подобранный аромат. Эта же формула действует и наоборот.



Madame Roche

Madame Roche

✿ 羅什夫人 ✿