



fresha

fresha

Plus qu'un *restaurant*,
un lieu de vie à Plan-les-Ouates.

Notre concept réunit une cuisine savoureuse, une pizzeria, un bar, un comptoir healthy et un coffee shop.

Nous sommes une équipe de passionnés, proposant une variété de saveurs dans un lieu chaleureux et lumineux, aux multiples facettes qui se révèlent au fil de la journée.





Un événement à organiser ?

Fresha se prête à tous vos événements professionnels, quel que soit le nombre d'invités. Ce lieu de vie contemporain est idéal pour accueillir des clients ou des collaborateurs dans une atmosphère conviviale et raffinée pour une soirée d'entreprise, un jubilé, du networking, un séminaire ou encore un team building.

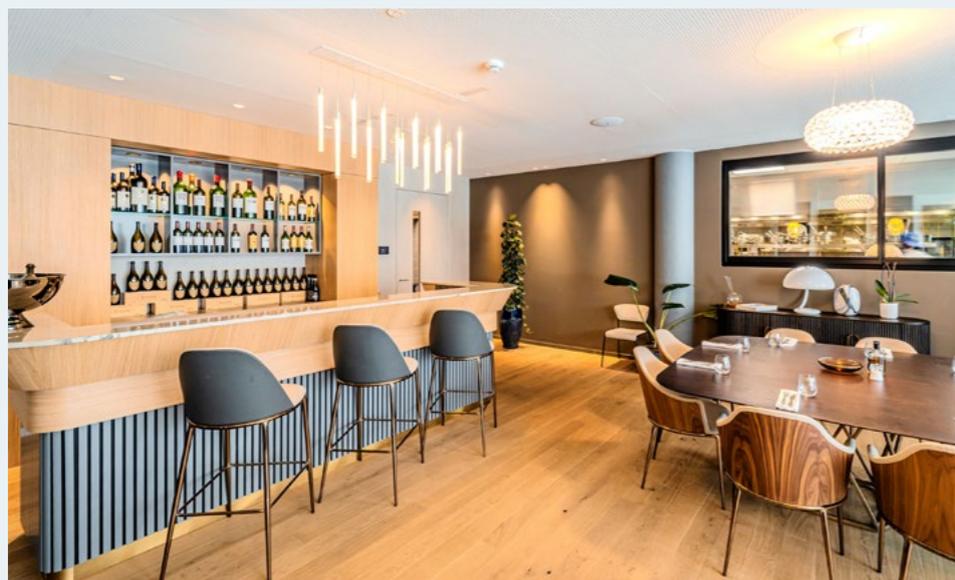
Nos 6 espaces flexibles permettent de moduler l'établissement selon vos besoins, que ce soit en totalité ou en partie. Nous sommes dédiés à transformer vos idées en réalité et à garantir le succès de chaque événement professionnel que vous organisez.

De votre demande initiale, au départ de votre dernier invité, c'est une équipe passionnée qui vous est entièrement dédiée.

Des espaces ultra flexibles

Nos différents espaces ultra flexibles offrent un cadre chaleureux, habillé de matériaux nobles et aménagé avec goût, qui se plie à toutes vos exigences. Baignés par la lumière du jour ou une atmosphère feutrée à la tombée de la nuit, ils peuvent être en partie ou tous privatisés.

Fresha dispose de 6 espaces pour une capacité totale de 550 personnes. Privatisation possible dès 20 personnes.

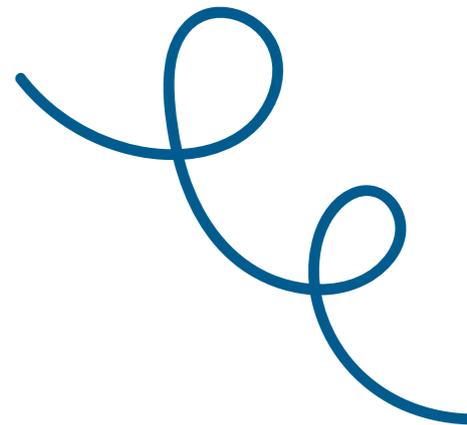




Tout est envisageable

Un salon privé peut être envisagé pour une réunion, une terrasse ombragée pour un déjeuner en walking buffet, le bar pour un apéritif avec le confort d'un coin lounge, la salle principale pour un repas assis ou un cocktail dînatoire avec, pourquoi pas, une piste de danse.

Tout est organisé selon vos besoins pour faire de votre événement, un moment unique. Et pour des expériences immersives, nous travaillons les scénographies, harmonisons les propositions et animations culinaires en conséquence.





Offre Mets & Boissons

Bénéficiez de la créativité de notre chef et de l'expertise de sa brigade, associées à la richesse de notre cave à vins et le talent de notre chef barman.

Tout est imaginé en faveur d'une expérience de goût. Nous vous proposons des formules variées adaptées à vos envies et à votre budget.

Cocktails

Assortiment de pièces salées et sucrées, mets à partager, station live-cooking.

À partir de 20 personnes

- Midi : dès CHF 55 / personne
- Soir : dès CHF 75 / personne

Repas

Menu 3, 4, 5 plats ou créé sur-mesure, gâteau d'anniversaire

À partir de 13 personnes

- Midi : dès CHF 60 / personne
- Soir : dès CHF 80 / personne



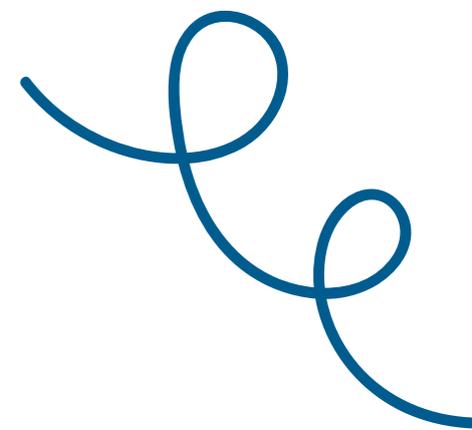


Ils font la différence

Une idée, un thème, des contraintes en particulier ?
Le choix et la mise en œuvre des moyens humains, techniques, artistiques, la scénographie et la décoration sont essentiels à la fluidité du déroulé et à la qualité immersive de votre événement.

Ainsi, nous nous sommes entourés de prestataires talentueux et de confiance : artistes, décorateurs, fleuristes, spécialistes audiovisuels.

Attentifs à l'harmonie globale, comme aux moindres détails, nous organisons tout : de la proposition culinaire à la suggestion d'animations, en passant par le briefing des prestataires, l'analyse des devis, la négociation des offres, la consolidation du budget et la coordination le jour J.



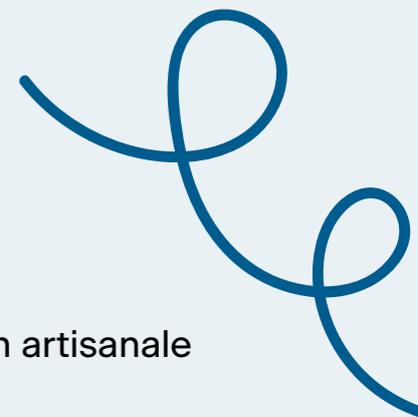
Masterclass

Envie de partager un moment entre collègues ou souder vos équipes ? Nous proposons une activité de team-building qui allie découverte et dégustation : deux ateliers pour apprendre à réaliser des cocktails ou confectionner des pâtes fraîches avec des ingrédients de première qualité et du matériel professionnel.





Masterclass *pâtes fraîches*



Découvrez tous les secrets de la fabrication artisanale de pâtes fraîches.

Guidé par Daniele, notre Chef italien, cet atelier est l'occasion idéale pour renforcer l'esprit d'équipe et stimuler la créativité parmi les collègues.

C'est une excellente façon de sortir du cadre formel de l'entreprise tout en partageant un moment ludique et éducatif.



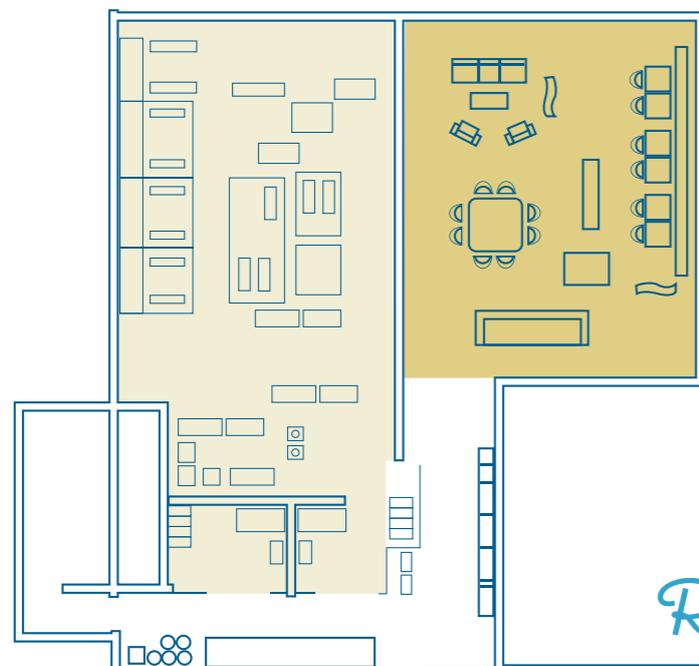
Masterclass *mixologie*

Découvrez l'histoire des cocktails et confectionnez-
en vous-même trois, guidés par Hugo, notre barman.
La création de chaque cocktail est ponctuée par la
dégustation d'une petite bouchée pour accompagner
votre boisson.



Nos espaces

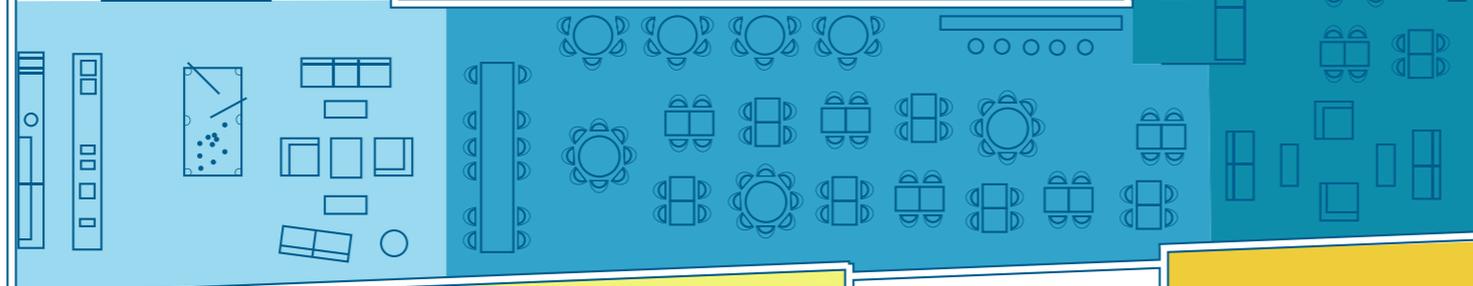
Salon
Fresha



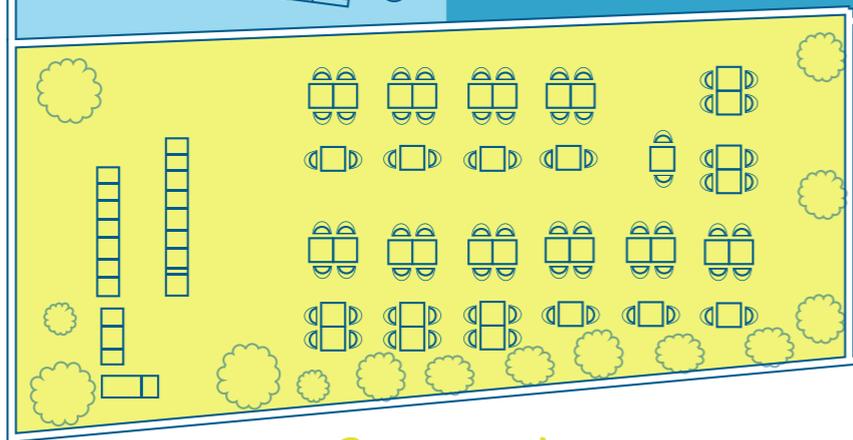
Coffee
Shop



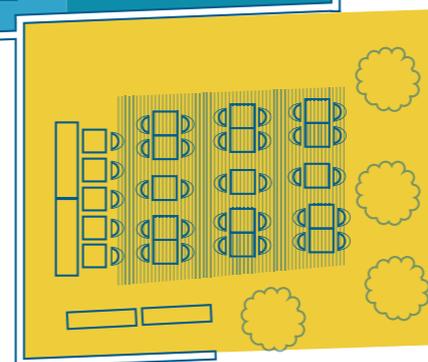
Restaurant



Bar



Grande
Terrasse



Petite
Terrasse

6
espaces

390 m²
intérieurs

350 m²
extérieurs

Restaurant



Restaurant

Dimensions

20 x 6.50 m.

Surface

130 m²

Capacité assise

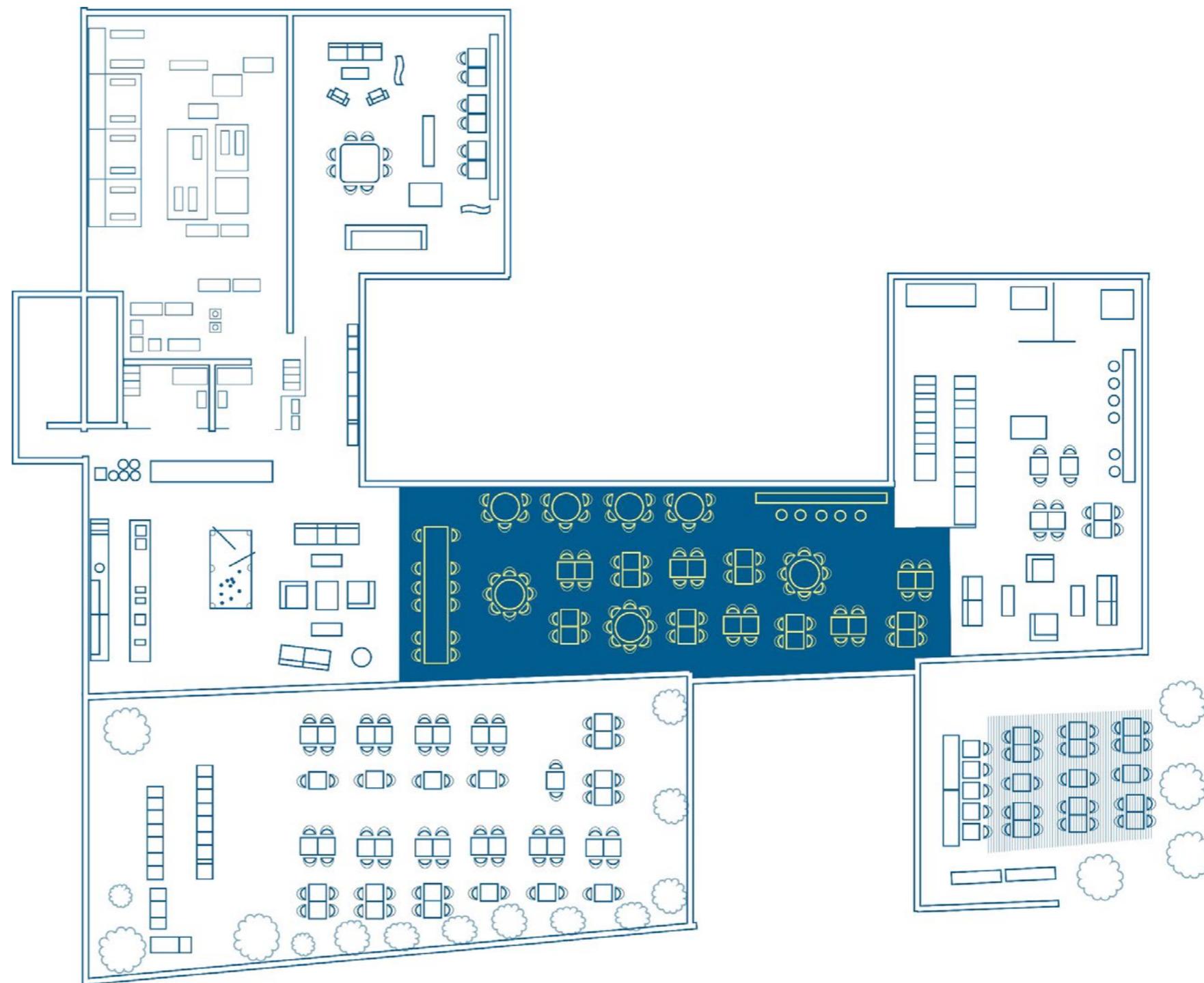
120 personnes

Capacité debout

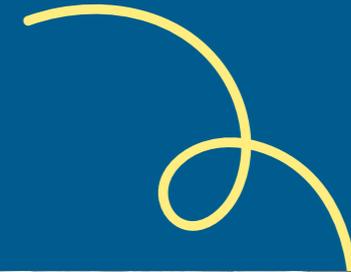
250 personnes

Privatisation de l'espace :
dès CHF 4'500*

*Le prix varie selon le jour et la saison



Grande Terrasse



Grande Terrasse

Dimensions

24.30 x 10.80 m.

Surface

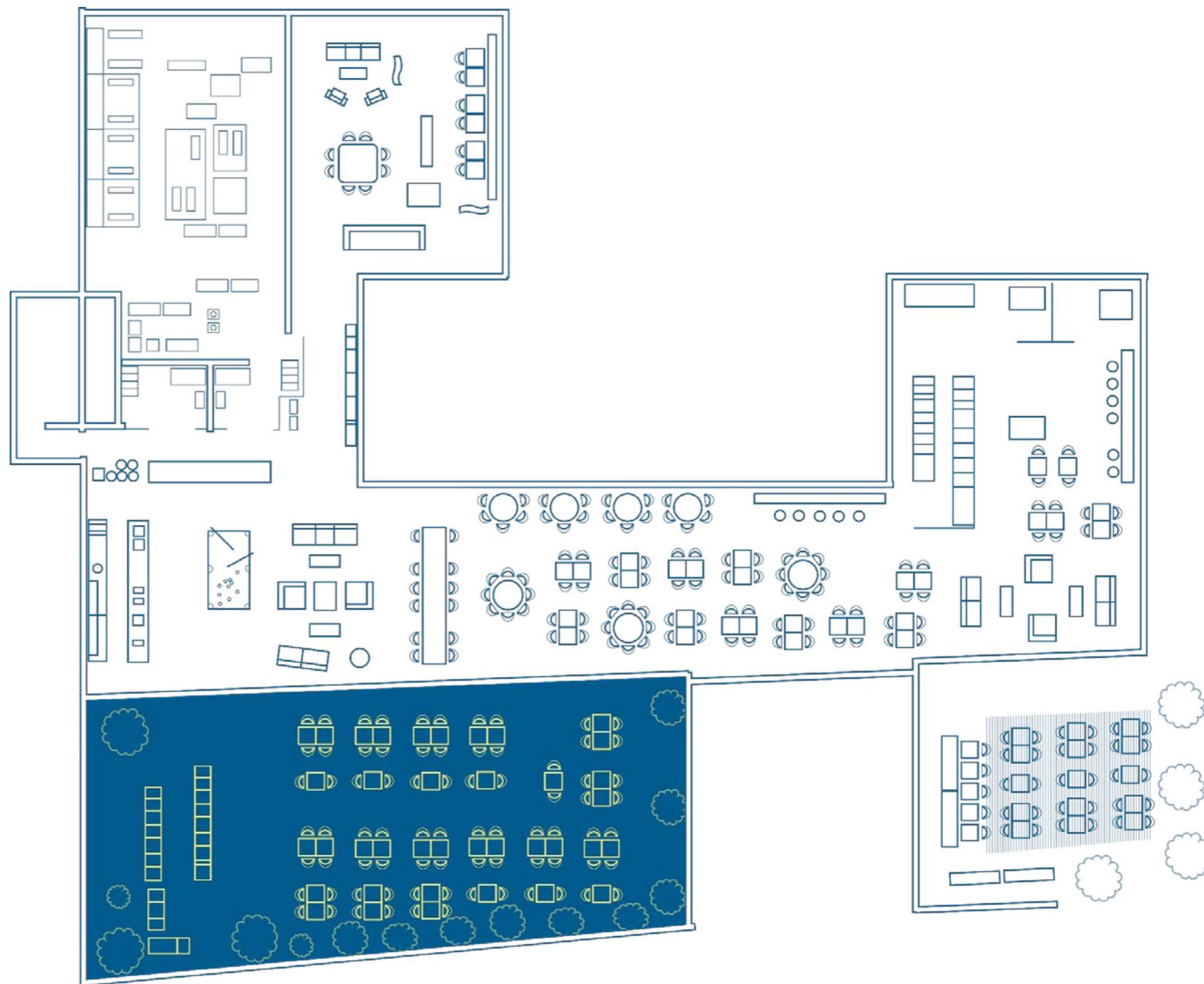
260 m²

Capacité assise

130 personnes

Capacité debout

240 personnes



Bar



Bar

Dimensions

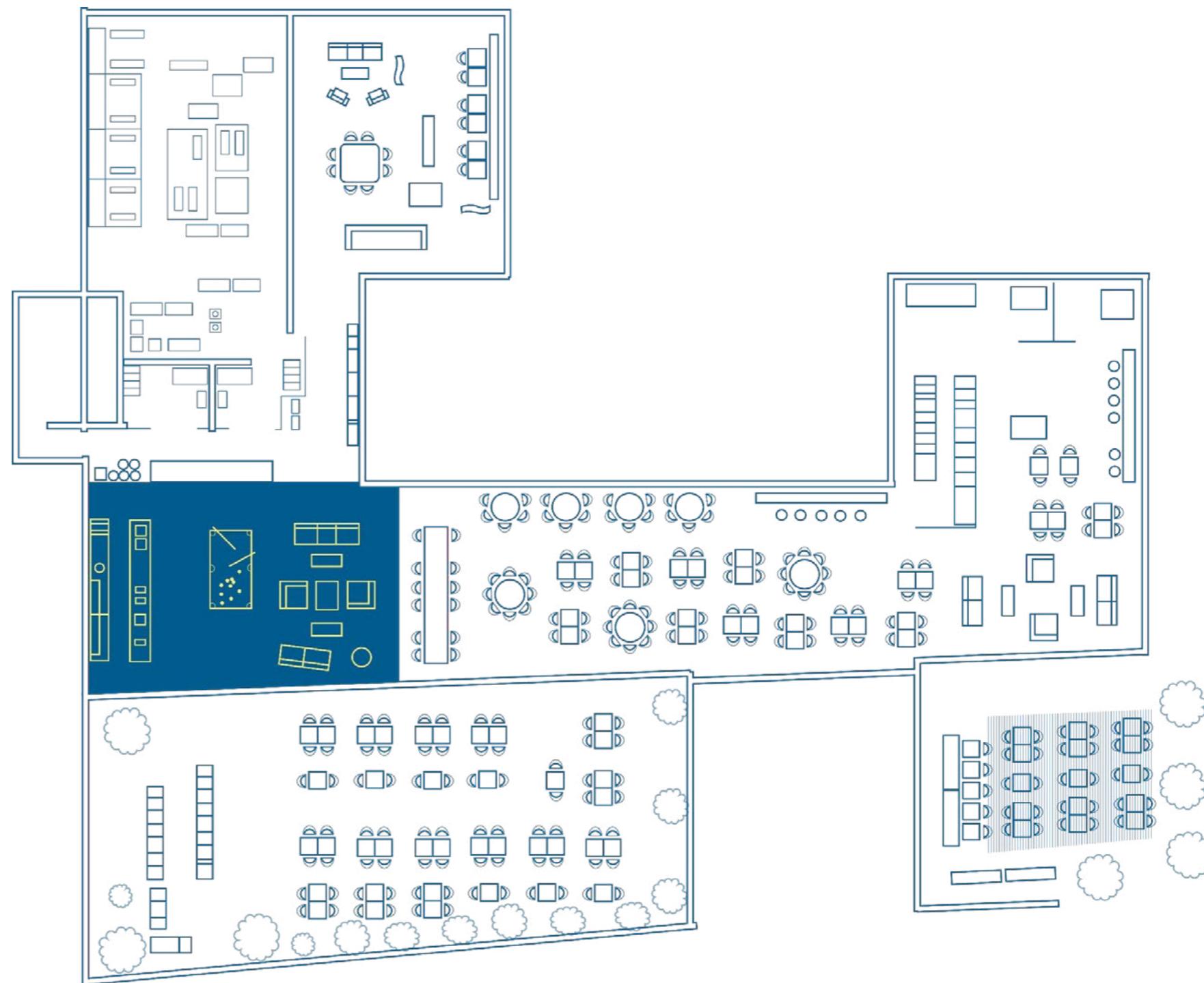
11 x 8.20 m.

Surface

90 m²

Capacité debout

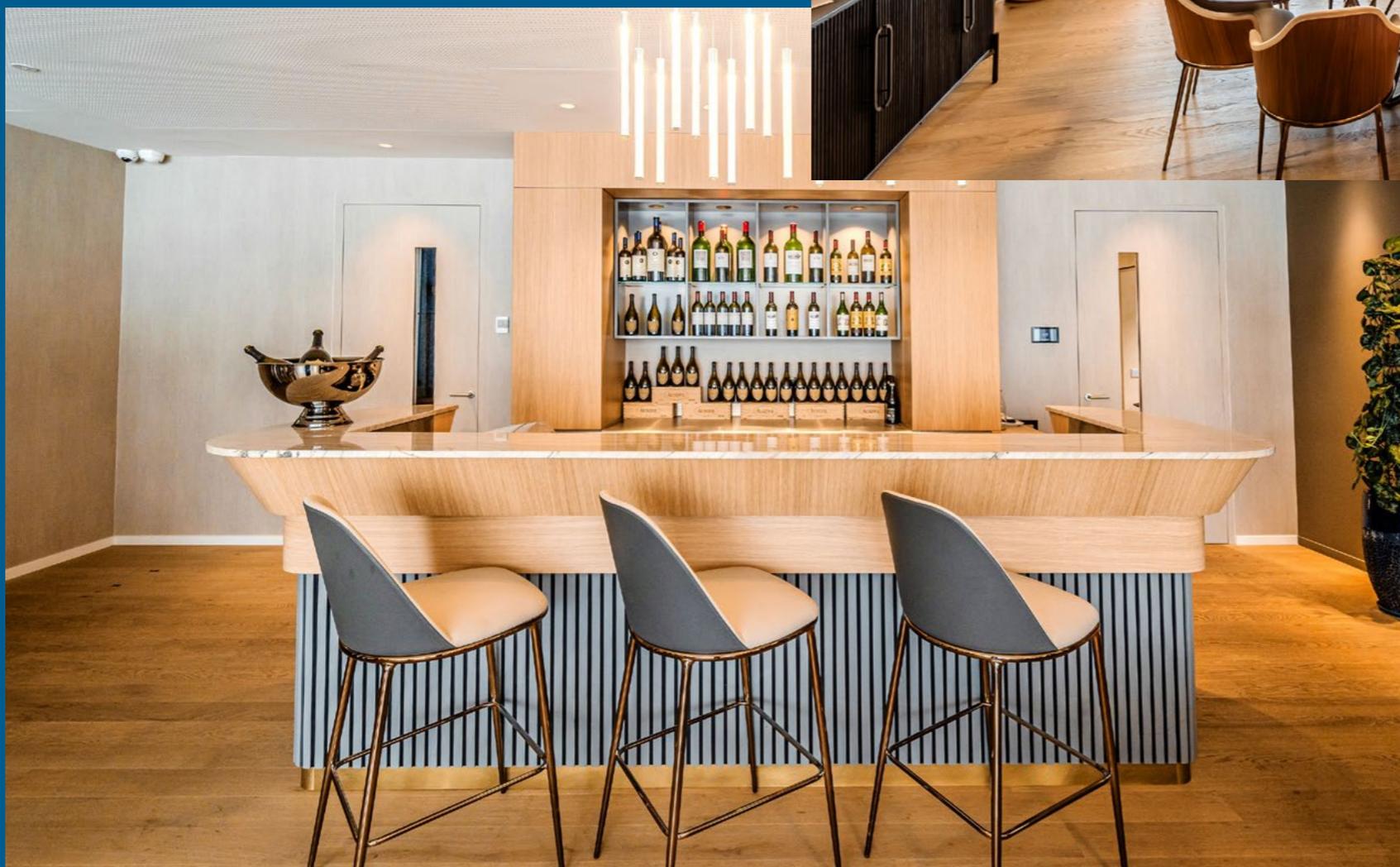
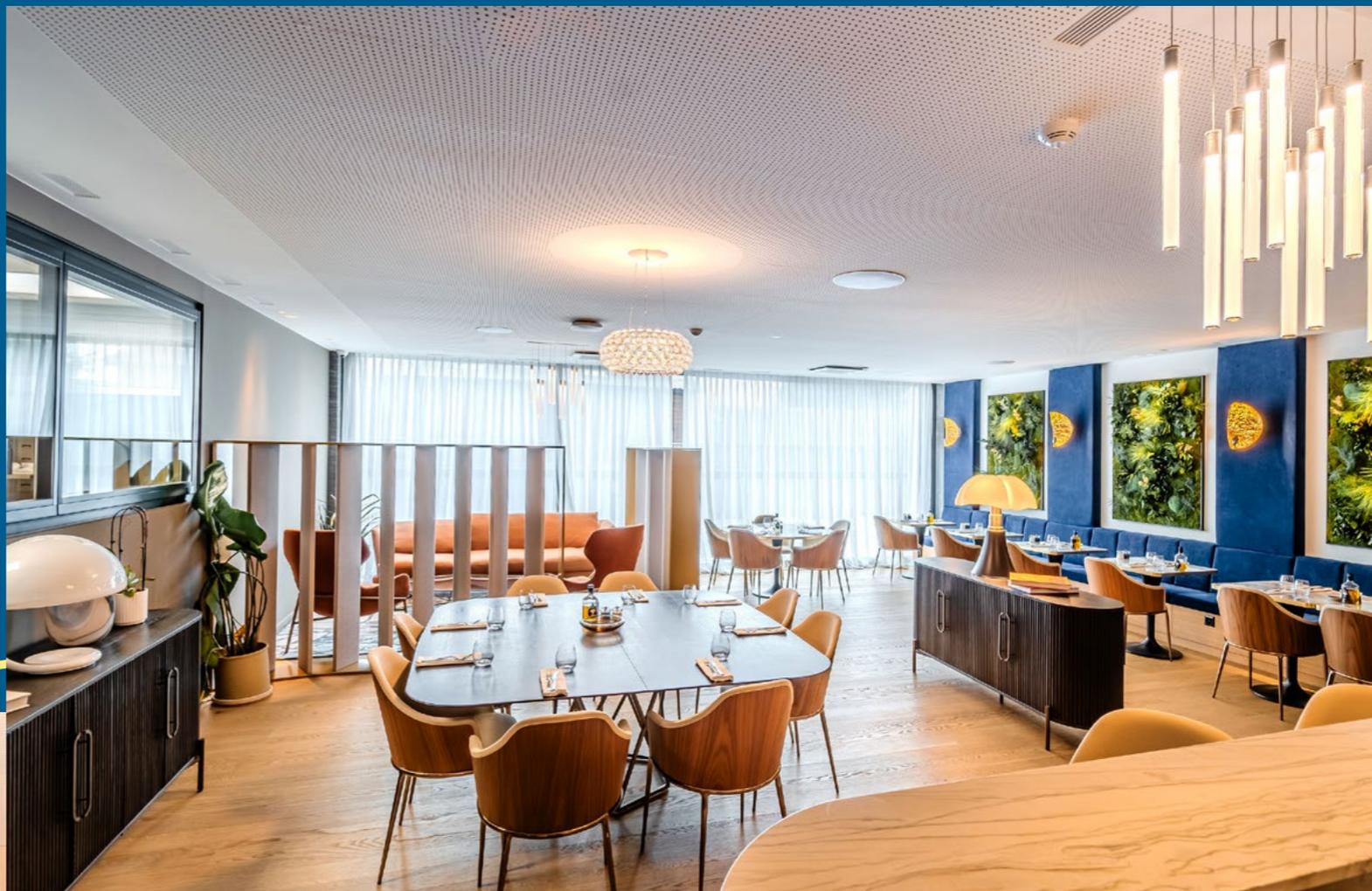
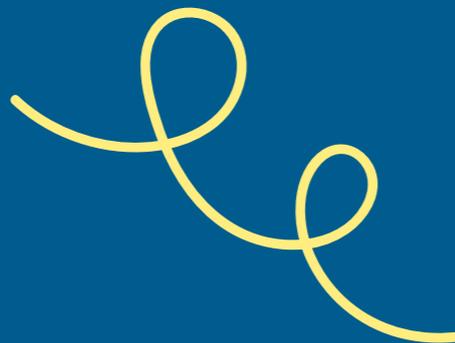
70 personnes



**Privatisation de l'espace :
dès CHF 1'400***

*Le prix varie selon le jour et la saison

Salon Fresha



Salon Fresha

Dimensions

10.75 x 8.25 m.

Surface

88 m²

Capacité assise

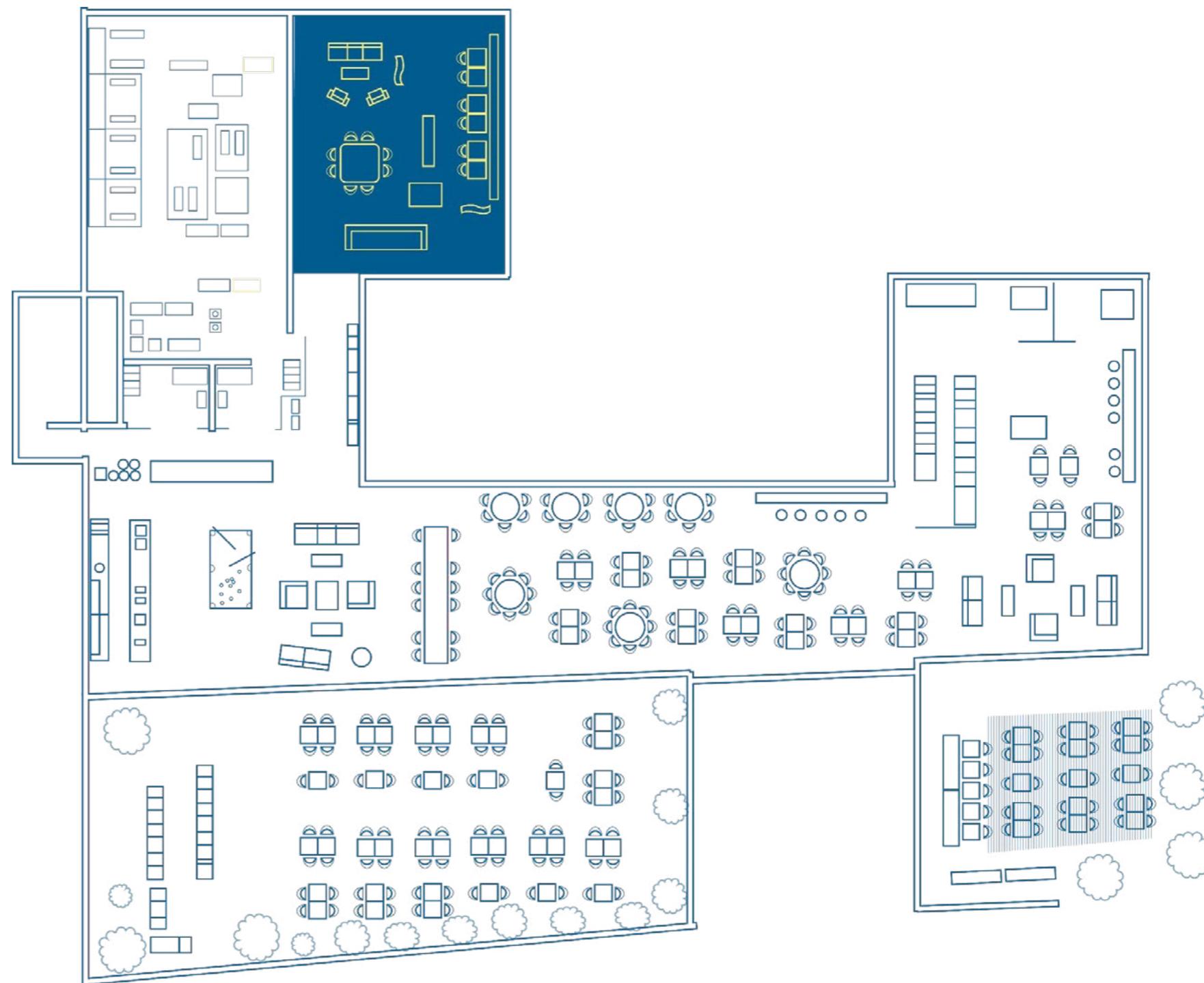
60 personnes

Capacité debout

60 personnes

Privatisation de l'espace :
dès CHF 1'500*

*Le prix varie selon le jour et la saison



Coffee Shop



Coffee Shop

Dimensions

10 x 8 m.

Surface

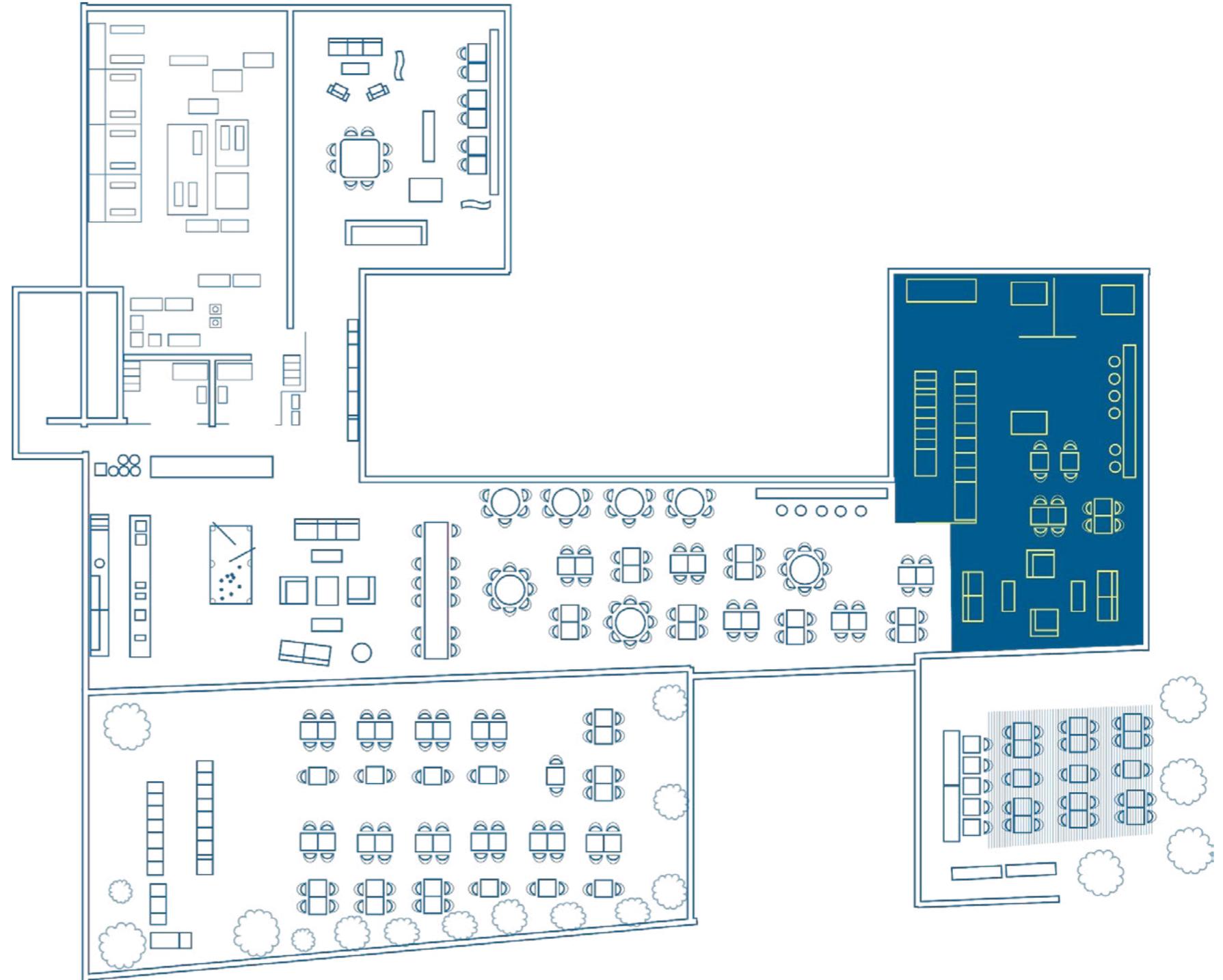
80 m²

Capacité assise

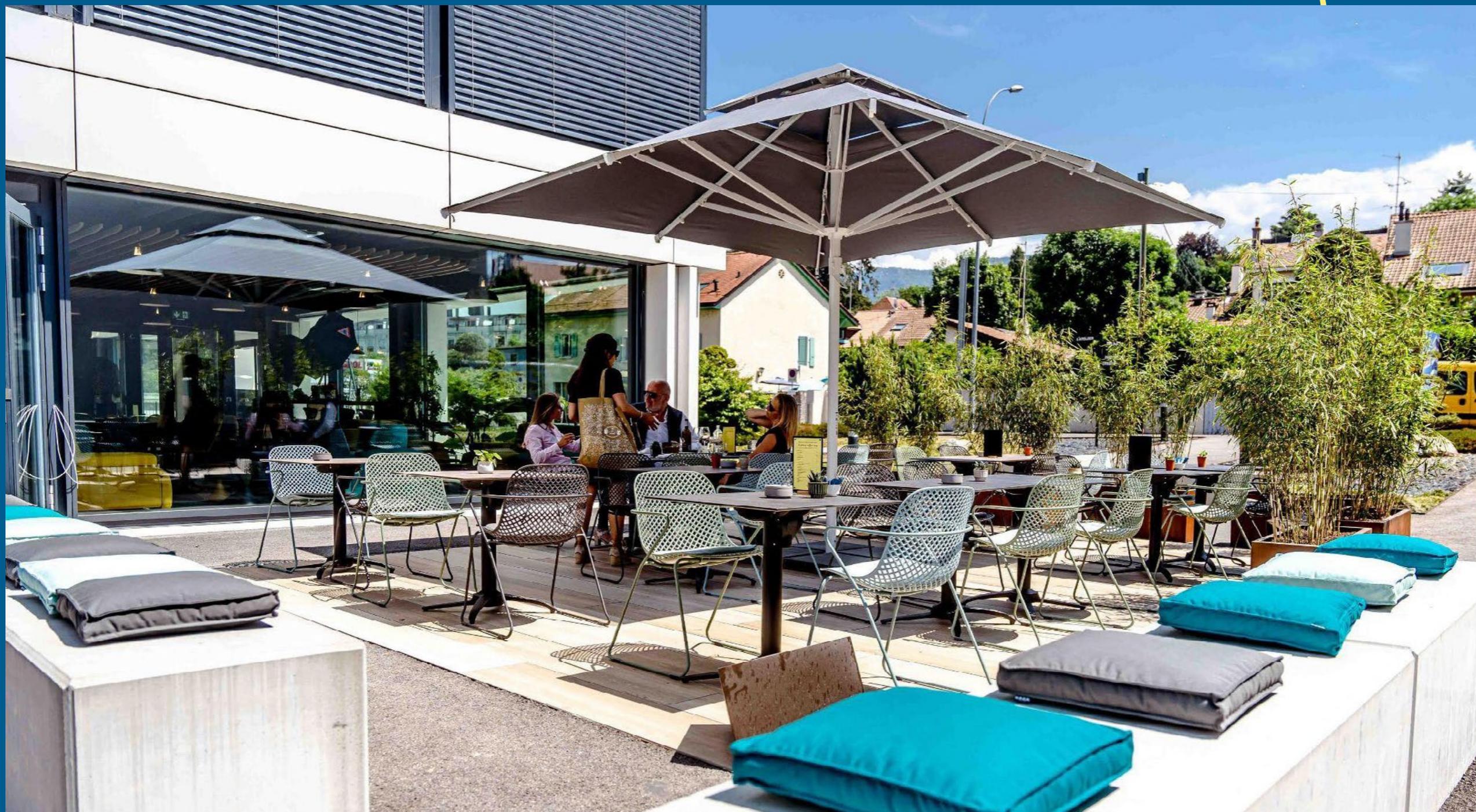
30 personnes

Capacité debout

60 personnes



Petite Terrasse



Petite Terrasse

Dimensions

9.60 x 9.30 m.

Surface

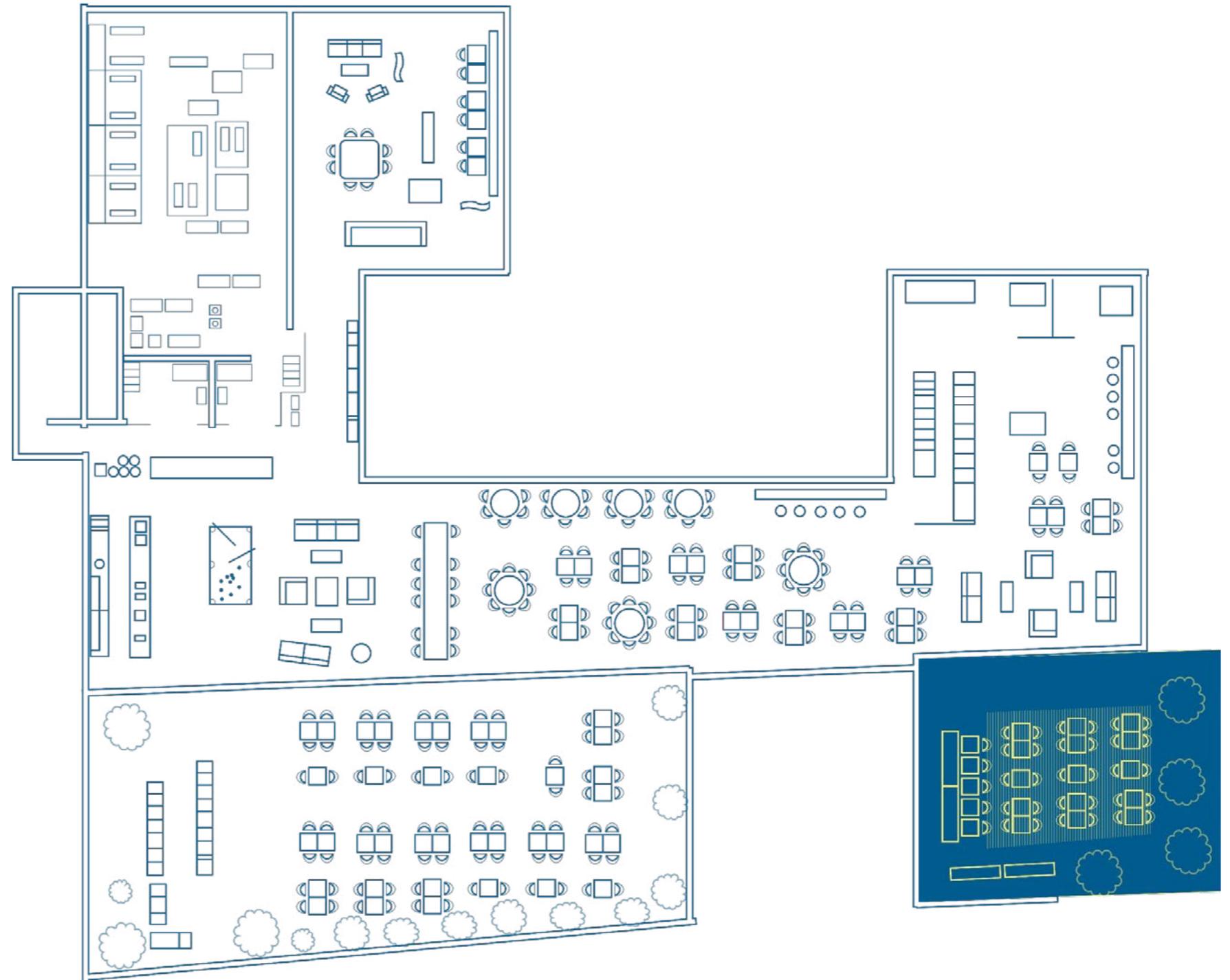
89 m²

Capacité assise

40 personnes

Capacité debout

70 personnes



Votre contact

Nadine Wavre

Avec plus de dix ans d'expérience en agence de communication événementielle et de projets réalisés aux quatre coins du monde, Nadine a posé ses valises à Genève et intégré le groupe Little Big Food Management en 2022.

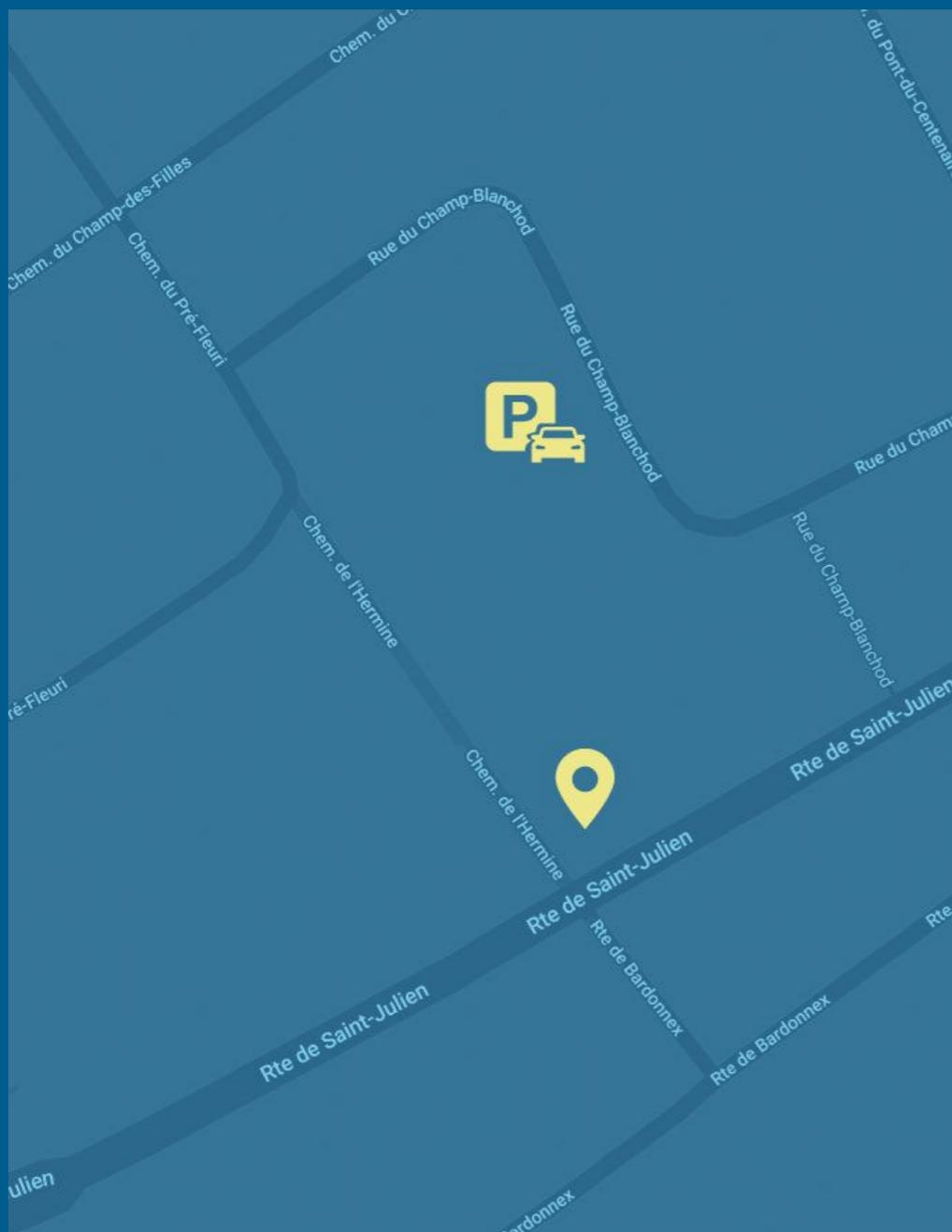
Elle y a créé un département Événementiel dont le but est de traiter chaque demande comme un événement particulier et non plus un simple repas.

“Nous prenons le temps de discuter avec chaque client afin de lui recommander le format, l'espace et l'offre culinaire adaptés à ses envies et son budget. En proposant également une palette de services événementiels et grâce à notre vaste réseau, nous répondons aux besoins du client et offrons une expérience unique et exclusive à ses invités.”

Coordonnées

Département Événementiel
events@fresha-restaurant.ch
+41 79 837 00 80





Accès

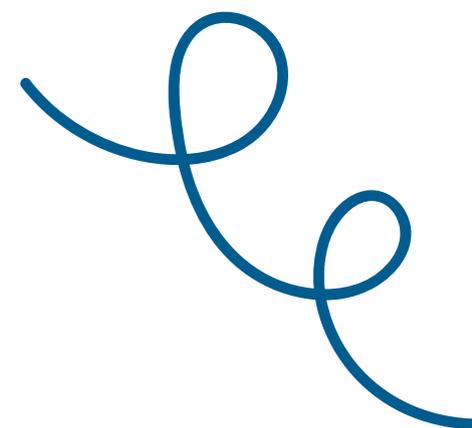
Adresse

Route de Saint-Julien 198, 1228 Plan-les-Ouates

Parking

Rue du Champ-Blanchod 8, 1228 Plan-les-Ouates

Plus de 100 places disponibles





fresha