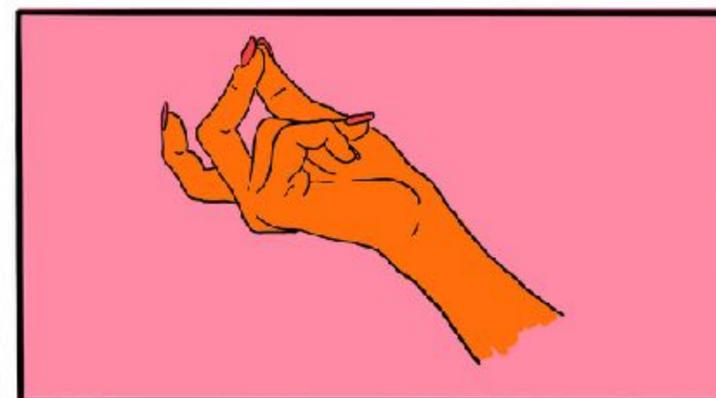
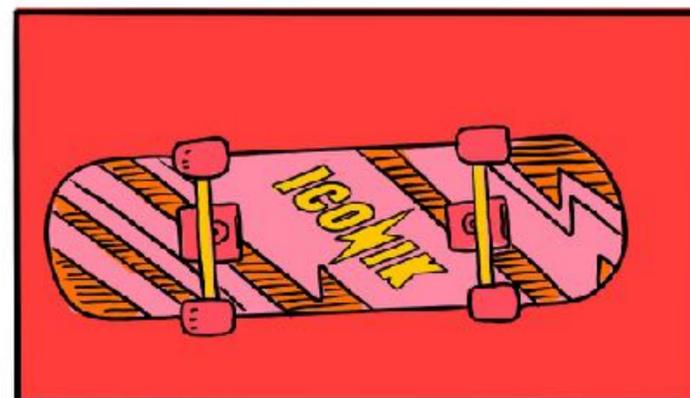
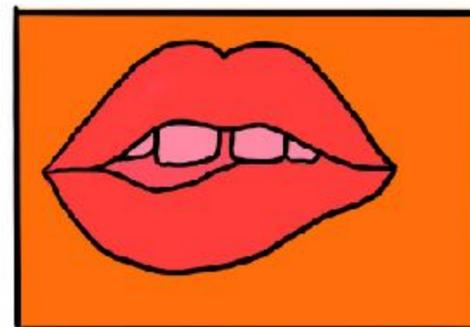
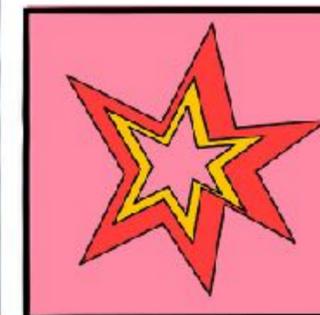
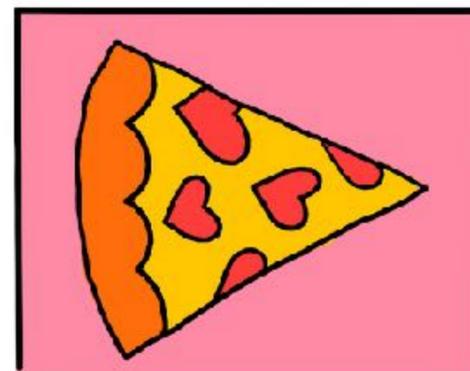
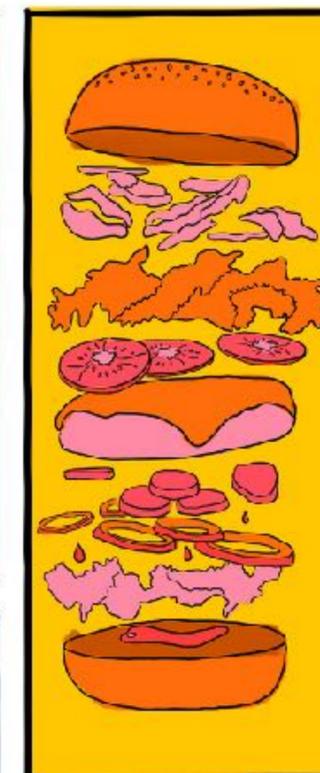
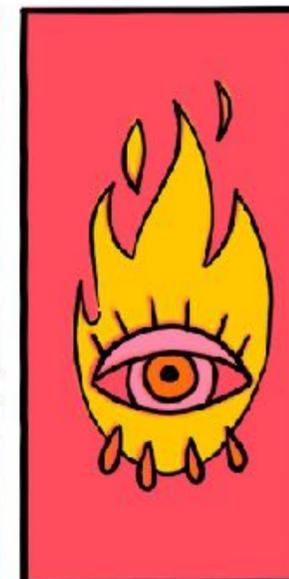


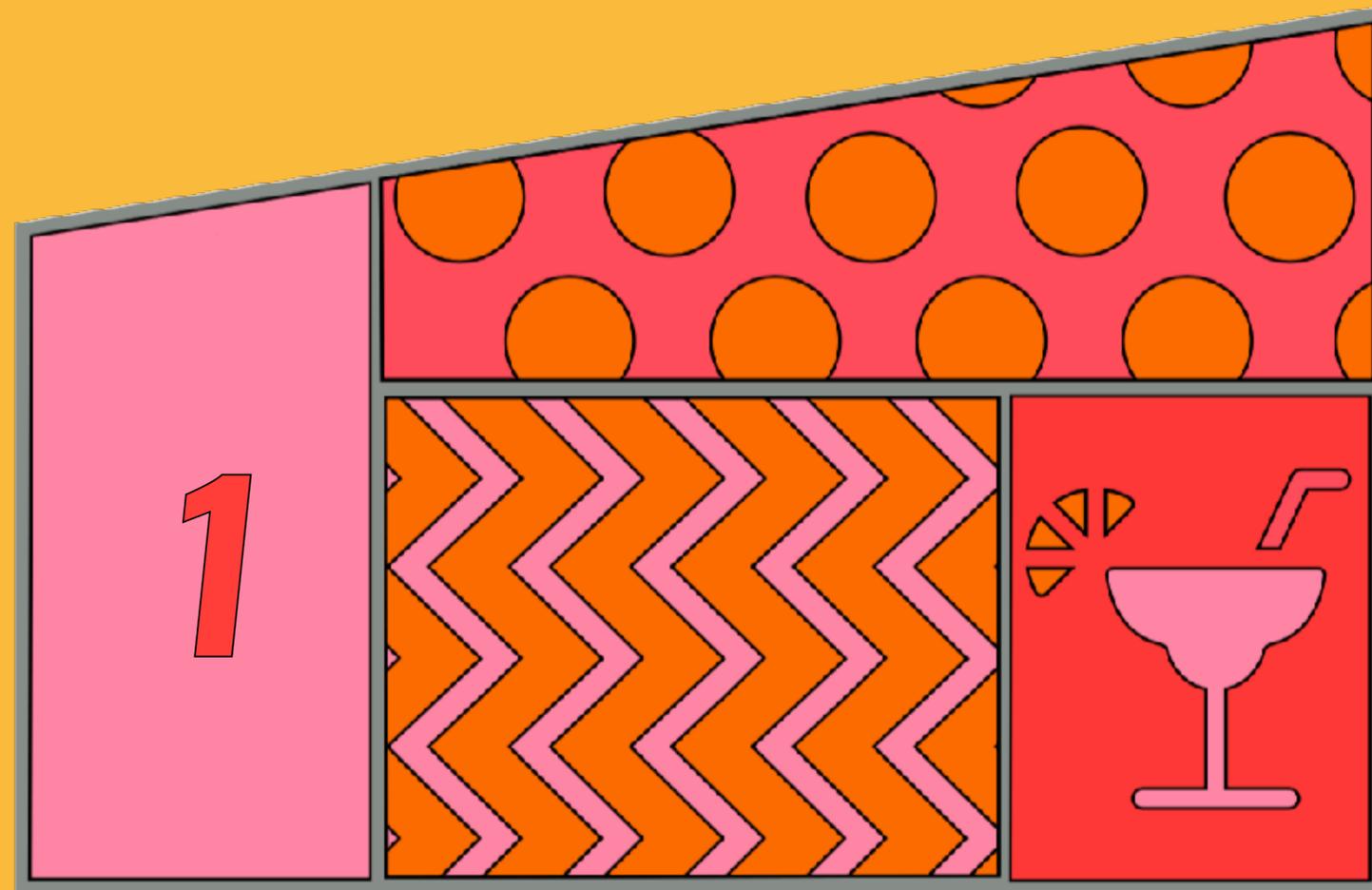
PRIVATISATION

DÉCOUVREZ NOS ESPACES
ET NOTRE OFFRE

STREET-FOOD
COFFEE SHOP
BAR
ANIMATIONS

POUR COMPOSER VOTRE
ÉVÉNEMENT SUR MESURE !





ICONIK, C'EST QUOI ?

**UN TOUT NOUVEAU FOOD HALL FESTIF
INSTALLÉ AU CŒUR DU 13ÈME ARRONDISSEMENT DE PARIS**

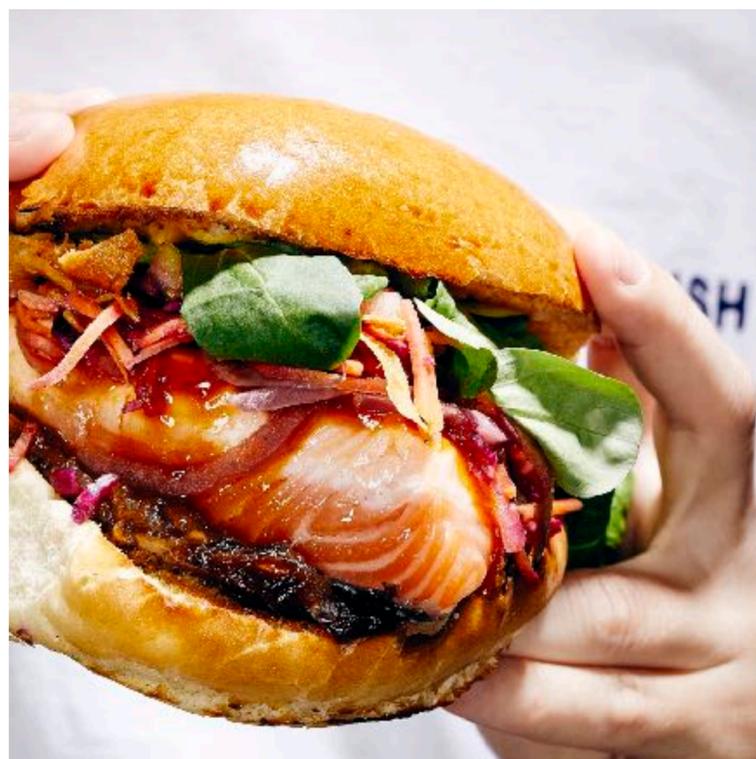


**AU PROGRAMME : CUISINE STREET ULTRA-GOURMANDE ET ANIMATIONS VARIÉES
AU CŒUR D'UNE SCÉNOGRAPHIE 100 % POP ET PLEINE DE SURPRISES.**

ICONIK

UN FOOD COURT CONVIVAL, FESTIF ET CENTRAL

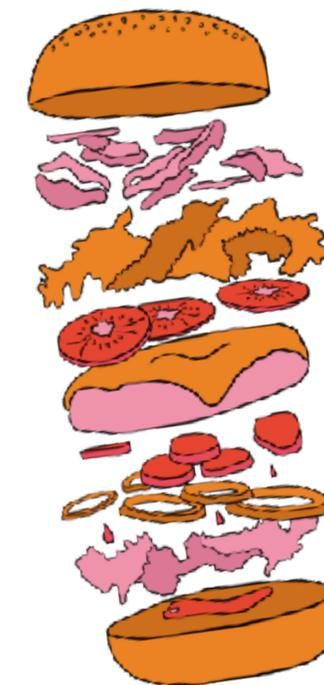
**4 stands de street food
1 bar, coffee shop**



**240 personnes
130 places assises**

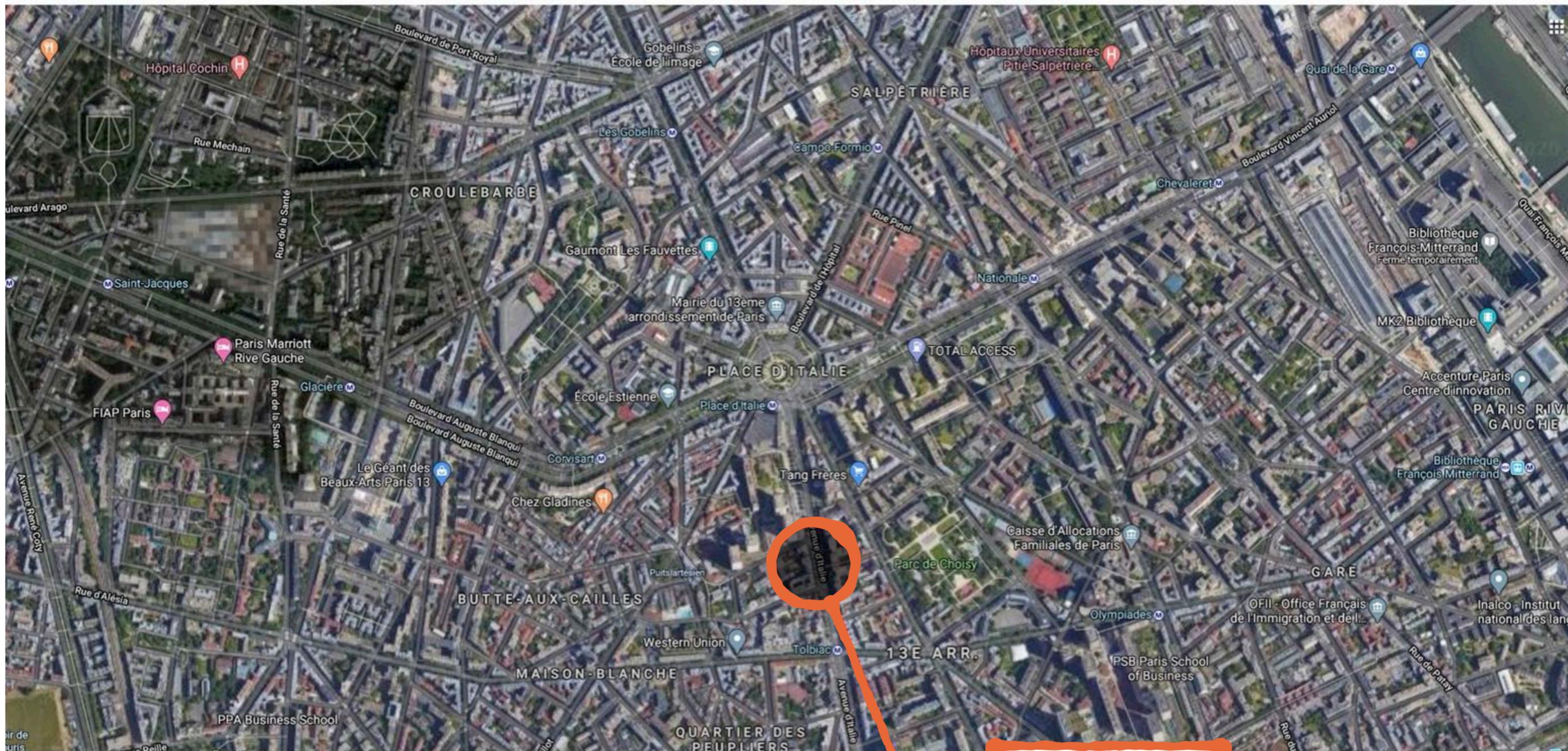


**une programmation
déjantée et participative**

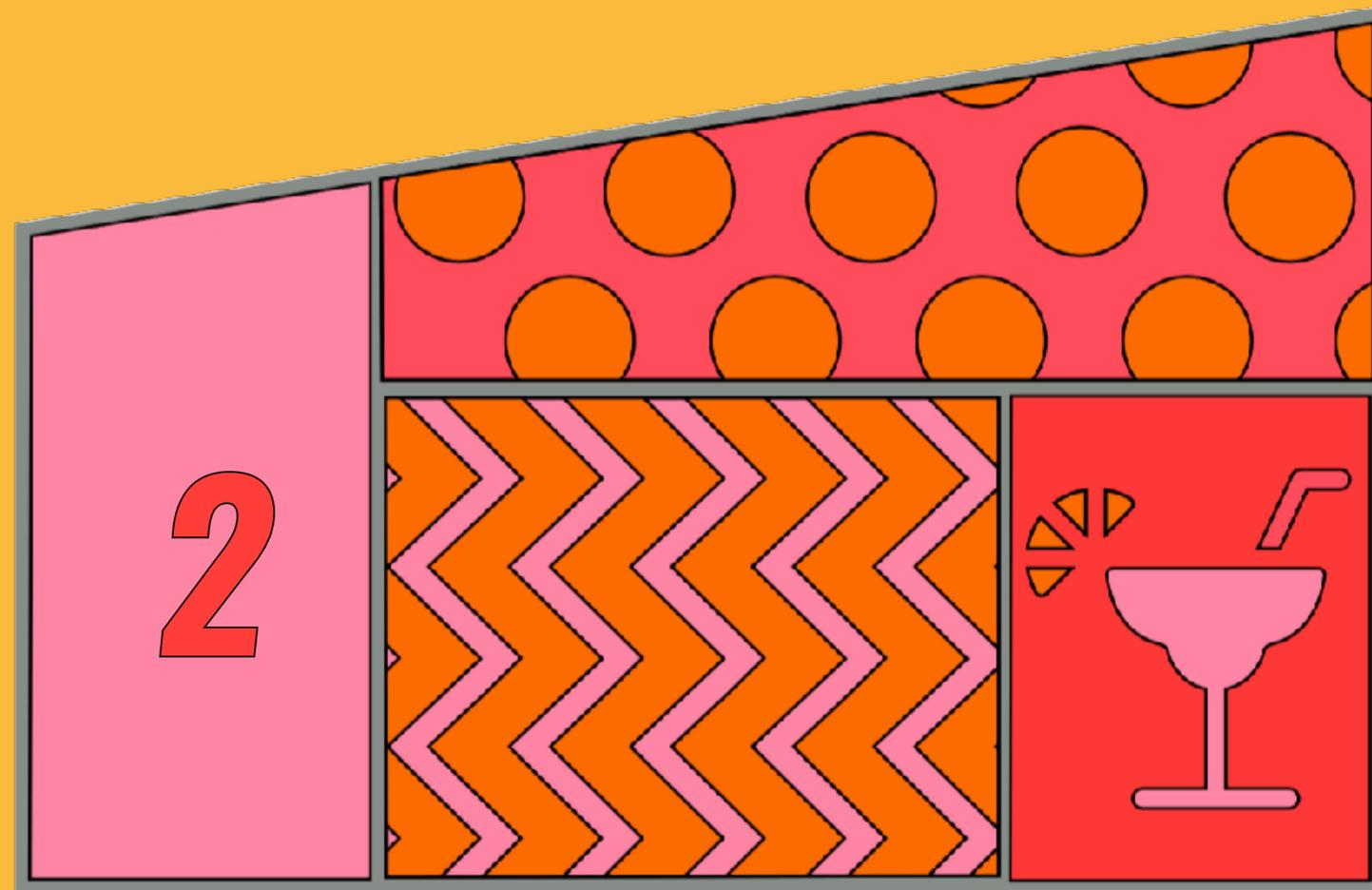


ICONIK

AU COEUR DU 13ÈME ARRONDISSEMENT DE PARIS



ICONIK
28 bis avenue d'Italie



NOTRE OFFRE DE RESTAURATION



PÈRE & FISH : LA PÊCHE RESPONSABLE AU SERVICE DE LA STREET FOOD

Tout le monde, vraiment tout le monde va aimer le poisson en (re)découvrant cette belle enseigne née dans le 10ème arrondissement.

Imaginé par un fils de... poissonnier, forcément très pointilleux sur la qualité du produit, qui s'est adjoint le concours de ses meilleurs potes pour le côté familial de l'affaire, Père & Fish joue les monomaniaques avec talent.

Toujours ultra-frais et issus de la pêche durable, ses saumons et colins se déclinent en burgers (ne pas manquer l'Écossais avec saumon d'Écosse supérieur snacké à la plancha, coleslaw, compote d'oignon, chips de manioc et sauce BBQ), mais aussi en barquettes façon fish & chips avec panure bière sans alcool et gingembre. En appetizers ou pour les petites faims, les Apérifish (accras de morue façon grand-mère ou tenders de colin) suffiront à convertir les plus convaincus des carnivores.





LITTLE BAIBEI : L'EFFET DÉPAYSANT DES BEST ASIAN BURGERS

La jeune institution du 9^{ème} arrondissement débarque chez **ICONIK** avec ses délicieuses recettes homemade alliant la tradition des meilleurs mets asiatiques à la modernité du burger.

Concoctées autour du fameux pain Bao, brioche ronde et moelleuse cuite à la vapeur, ou de l'étonnant pain Ramen à base de nouilles, elles se déclinent en version bœuf, poulet, poisson (en l'occurrence du saumon croustillant) ou veggie, en intégrant des ingrédients tout aussi exotiques que savoureux, à l'instar du thé vert matcha, du saté, du gingembre ou des champignons shiitaké. Fromages crispy, légumes frais comme tomates et oignons confits les accompagnent dans des alliances toujours subtiles, scellées par des sauces divines.

À déguster avec des frites maison bien sûr, du popcorn sucré-salé ou pour les audacieux, d'edamame, ces fèves de soja tellement prisées en Chine ou au Japon. Envie d'un supplément ? Quelques gyozas ou des chicken wings à la sauce coréenne sauront combler les plus gourmands.



Attention, spécialiste en vue. Julien Serri, vice-champion de France de pizza gastronomique (en duo avec le chef Denny Imbroisi) a parcouru sans relâche pendant deux ans le sud de la Botte pour y sourcer les meilleurs produits.

L'objectif ? Proposer dans son takeaway du 9ème arrondissement, la quintessence de l'offre food italienne, tout en améliorant encore et toujours sa technique. Au résultat, son enseigne, Magnà (« mange » en argot napolitain), distille une quantité de recettes aux goûts classiques ou carrément pimpées, toutes plus fameuses les unes que les autres.

Parfaitement adaptées à la demande d'ICONIK, ses pizzas a portafoglio (en portefeuille) ou rotolò (roulées), inspirées de la traditionnelle cuisine de rue méditerranéenne, y régaleront tous les aficionados du genre sans les empêcher de vaquer à d'autres (nombreuses) activités.



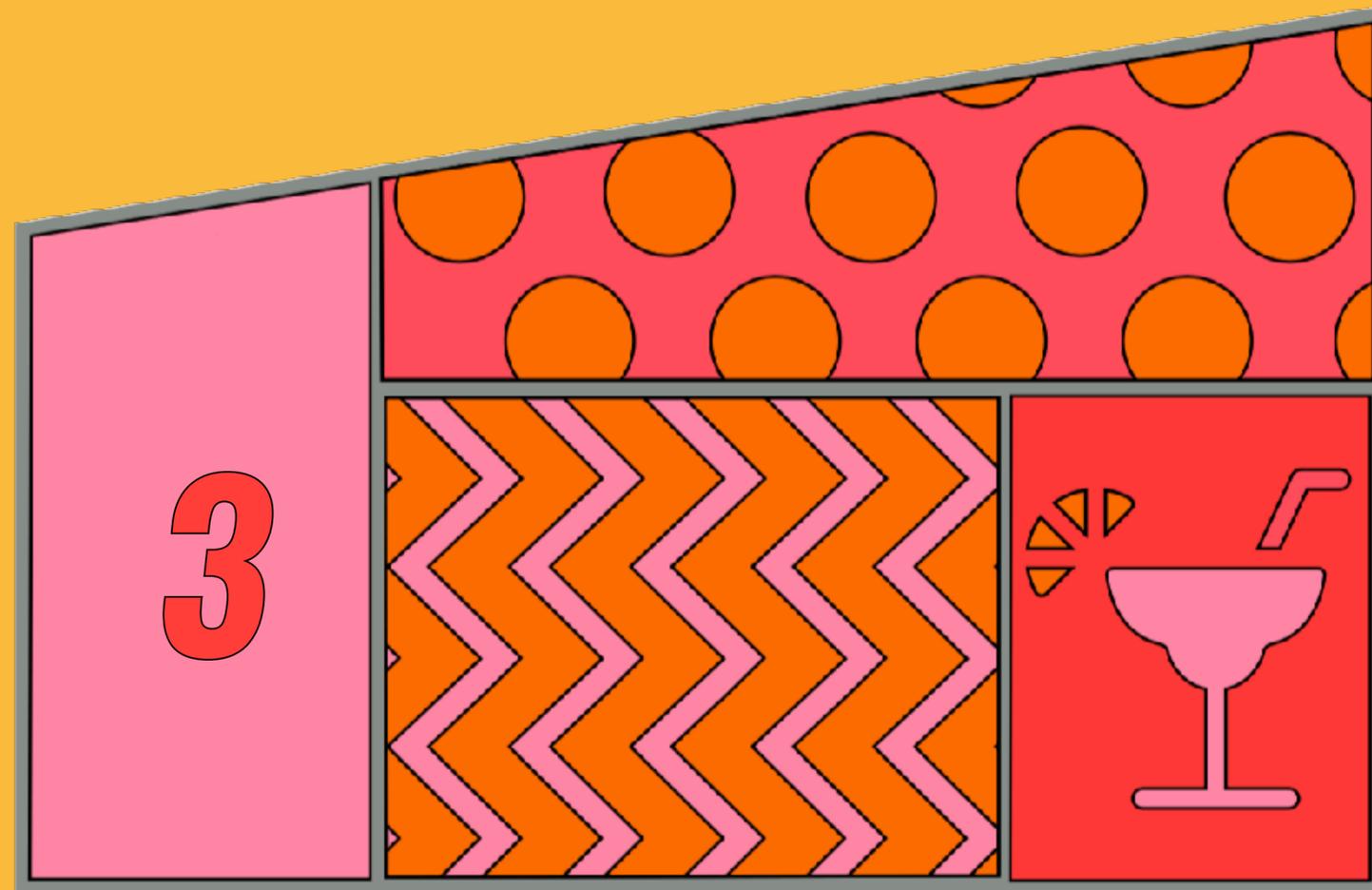


KANTINE : UNE CRÉATION ORIGINALE D'INSPIRATION JAPONAISE, FRAÎCHE ET ÉQUILIBRÉE

Inspirée par la nouvelle vague de la street food japonaise, qui réinvente avec talent les grands classiques de la cuisine populaire du pays, l'équipe de Kantine propose une cuisine aussi simple et saine que moderne et créative.

Si l'on retrouvera bien sûr ici les fameux rolls de saison, ultra-frais et ultra-gourmands, qui ont fait le succès de ces passionnés, on ne manquera surtout pas leur déclinaison du célèbre donburi, un plat à base de riz garni de viande ou de poisson et agrémenté de légumes crus et cuits. Délicieux et healthy. Incontournable aussi, l'offre de soirée calquée sur la convivialité des iyakaza, l'équivalent nippon des bars à tapas, pubs et autres bistrots, qui proposera, à partager, gyozas aux cinq légumes, frites de patates douces ou brochettes originales et gourmandes. Et évidemment pas mal de surprises, à suivre au fil des toujours très bonnes idées de Kantine.





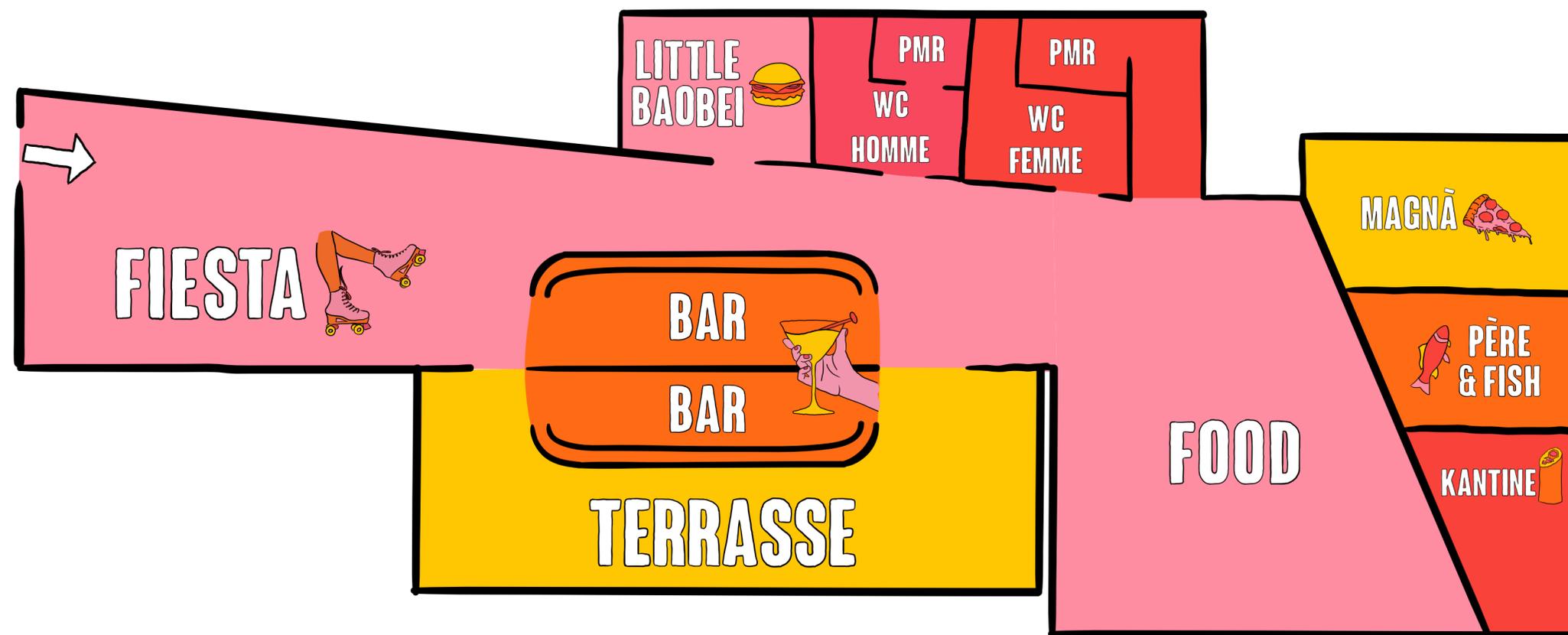
LES ESPACES

ICONIK

UN ESPACE MODULABLE À SOUHAITS !

CAPACITÉ

- 👉 99 assises intérieures
- 👉 31 assises extérieures
- 👉 240 personnes en cocktail



ICONIK

AMBIANCE-NOUS
BABY!





HOT

BABY! BOODIE TEFEEAT

SEE YOU S

MAGNÅ 

PICK-UP ORDERS



PICK-UP ORDERS PERE FISH

SMITH







COMMENT VENIR ?



ITALIK
28 bis avenue d'Italie
75013 Paris

 Bus : Ligne 47 arrêt Place d'Italie - Italie 2 ou arrêt Vandrezanne

 Métro : Lignes 5, 6 et 7 station Place d'Italie ou Ligne 7 station Tolbiac

 Vélib : Station Vélib' n°13008 Place d'Italie - Soeur Rosalie

 Parking : Paris - Urbis Park - Italie 2

Accès PMR par ascenseur



A TRÈS BIENTÔT !