



LE CAFÉ
DE LA CITÉ

**UN CAFÉ POUR VOUS ACCUEILLIR
TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE**

SÉMINAIRE

AFTERWORK

DÉJEUNER

COCKTAIL

CONTACT

SOPHIE MOUREAU

Responsable du Café de La Cité

06.35.83.14.71 - sophie.moureau@lacite-nantes.fr

LE CAFÉ DE LA CITÉ

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI

5 RUE DE VALMY, 44000 NANTES

cafedelacite.fr



UN LIEU DE VIE AU COEUR DE LA CITÉ DES CONGRÈS DE NANTES

Situé en centre ville, en face de la gare, le Café de La Cité allie convivialité, créativité et confort. Il se privatise pour accueillir vos séminaires, ateliers, réunions ou afterwork dans une atmosphère chaleureuse et inspirante.

DES ESPACES QUI S'ADAPTENT À VOS BESOINS

Le Café de La Cité dispose d'espaces de travail ou de restauration, d'espaces détente, de trois emplacements phoniquement isolés, d'une salle de réunion et d'une terrasse.



Le Café

Un espace modulable pouvant accueillir

78 places assises **+200** personnes debout



Le Patio

Une salle privative intimiste (2 à 9 personnes).



La terrasse

Pour profiter d'un moment de convivialité en extérieur.



Walter BONOMO Événement professionnel

« J'ai particulièrement apprécié le personnel, à la fois sympathique et facilitant, ainsi que l'accessibilité du lieu en plein coeur de ville. Le café dégage une ambiance conviviale où l'on se sent bien accueilli. En résumé : un café agréable, accessible, avec une équipe vraiment aux petits soins. »



UN CADRE INSPIRANT POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Séminaire, journée d'étude, réunion d'équipe, afterwork...

Le Café de La Cité se transforme pour vos événements professionnels dans un cadre qui stimule l'échange et la cohésion.

POURQUOI CHOISIR LE CAFÉ ?

- Lieu modulable, atypique et chaleureux, idéal pour se retrouver autrement
- En plein centre de Nantes, au cœur de La Cité des Congrès
- Des formules privatives flexibles et personnalisées
- Une équipe dédiée et attentionnée
- Une démarche écoresponsable concrète

UN CAFÉ ENGAGÉ

Choisir le café de la cité, c'est choisir un lieu qui place le développement durable au cœur de son fonctionnement.

Des produits au maximum locaux, fait-maison.

Une gestion des déchets optimisée : tri sélectif, compost et lutte contre le gaspillage alimentaire.

Des contenants responsables et réutilisables.

Un traiteur local engagé, cuisinant avec des produits frais, locaux et livraison à vélo.

