

INAKIS & CO

SÉMINAIRES - ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS

Espaces équipés et modulables • Restauration sur mesure • Rooftop

14 AV. JEAN PERRIN, 33700 MÉRIGNAC, FRANCE

Bienvenue chez Inakis & Co

BIEN PLUS QU'UN LIEU, UN ÉTAT D'ESPRIT, UNE EXPÉRIENCE QUI RASSEMBLE.

Chez Inakis & Co, nous avons imaginé un lieu de vie où travail et convivialité se rencontrent. Réunions, séminaires, formations, team building, déjeuners d'entreprise ou afterworks : nos différents espaces réunissent tout ce qu'il faut pour concevoir des événements professionnels à votre image.

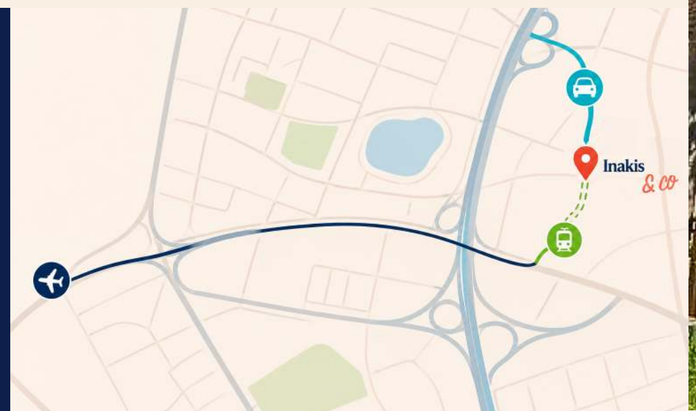
Entre espaces de travail modulables, restauration, brasserie artisanale, rooftop et jeux immersifs, Inakis & Co vous invite à sortir du cadre habituel. Un lieu vivant et chaleureux, pensé pour favoriser les échanges, stimuler les idées et créer du lien.

Implanté au cœur de la zone d'activités de Mérignac, Inakis & Co bénéficie d'un accès facile et d'un parking gratuit.

Tramway
5 min à pied

Rocade
Sortie 10 · 1min

Aéroport Bordeaux-Mérignac
6 min en voiture · 15 min en tramway





Un lieu, plusieurs expériences

TOUS LES TEMPS FORTS DE VOTRE ÉVÉNEMENT AU MÊME ENDROIT



SALLE POLYVALENTE

Des salles pour travailler & se réunir.



SALLE IMMERSIVE

Un espace immersif, idéal pour les réunions en petit comité.



RESTAURANT

La cuisine d'Inakis issue de produits locaux & de saison.



ROOFTOP

Un rooftop pour des moments conviviaux.



BRASSERIE

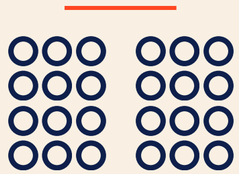
Un bar & des espaces de détente pour prolonger les échanges.

La Salle polyvalente

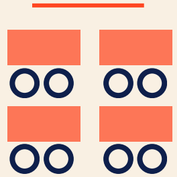
UNE SALLE À LA HAUTEUR DE VOS PROJETS

160 m² · Jusqu'à 130 personnes · À partir de 450 € HT

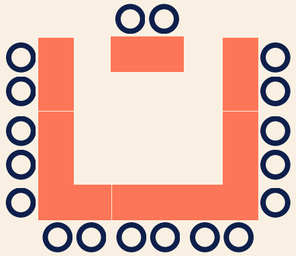
Un espace lumineux et chaleureux, pensé pour accueillir vos événements professionnels dans un cadre qui favorise les échanges. Sa configuration modulable s'adapte à vos besoins, de la réunion en petit comité à la conférence, en passant par les formations, ateliers et journées d'étude.



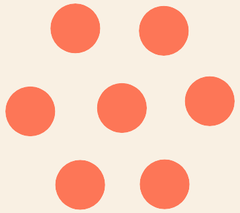
THÉÂTRE
130 personnes



CLASSE
50 personnes



EN U
50 personnes

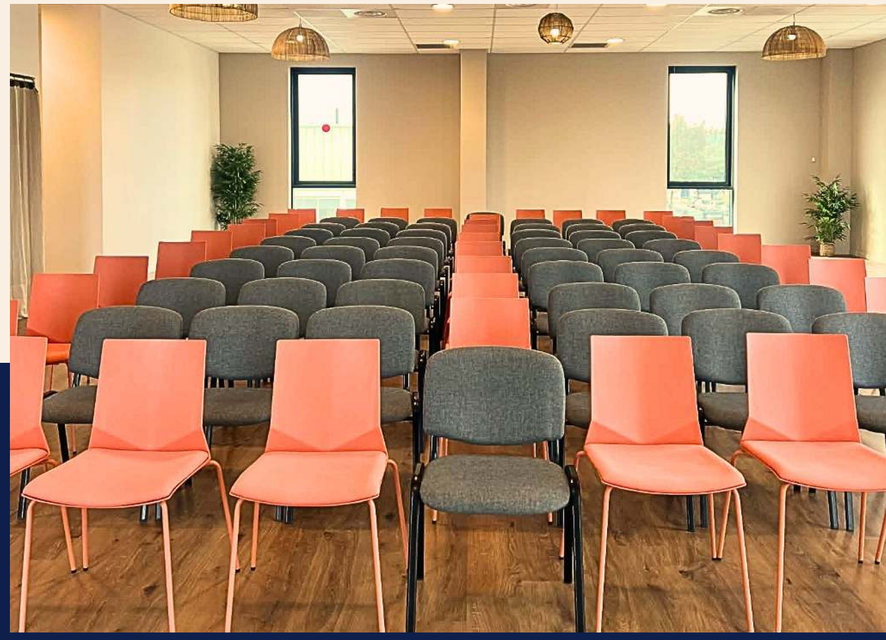


COCKTAIL
130 personnes

LES + DE LA SALLE

- Mobilier modulable (chaises, tables rectangulaires)
- Vidéoprojecteur & sonorisation
- Wifi
- Paperboard
- Climatisation & chauffage







FORMAT RÉUNION :

Idéal pour les échanges et le travail en petit comité



ACTIVITÉ COLLABORATIVE :

Une option ludique pour renforcer la cohésion d’équipe.



PROJECTION IMMERSIVE :

Imaginez votre événement dans un décor immersif qui change de l'ordinaire.

La Salle Immersive

UNE EXPÉRIENCE INTERACTIVE POUR DYNAMISER VOS ÉVÉNEMENTS

40 m² · Jusqu’à 40 personnes selon la configuration · À partir de 200 € HT

Réunion, journée d’étude, atelier collaboratif ou travail en petit comité : la salle immersive offre un cadre original pour favoriser la concentration et renouveler les échanges. Son équipement de projection permet également de prolonger votre journée avec une activité collective ludique.

LES + DE LA SALLE

- **Mobilier modulable (chaises, tables rectangulaires)**
- **Vidéoprojecteur**
- **Climatisation & chauffage**
- **Paperboard**
- **Wifi**

Le Rooftop

UN ESPACE À CIEL OUVERT, UNE PARENTHÈSE DE CONVIVIALITÉ

300 m² · Jusqu'à 200 personnes · Privatisable

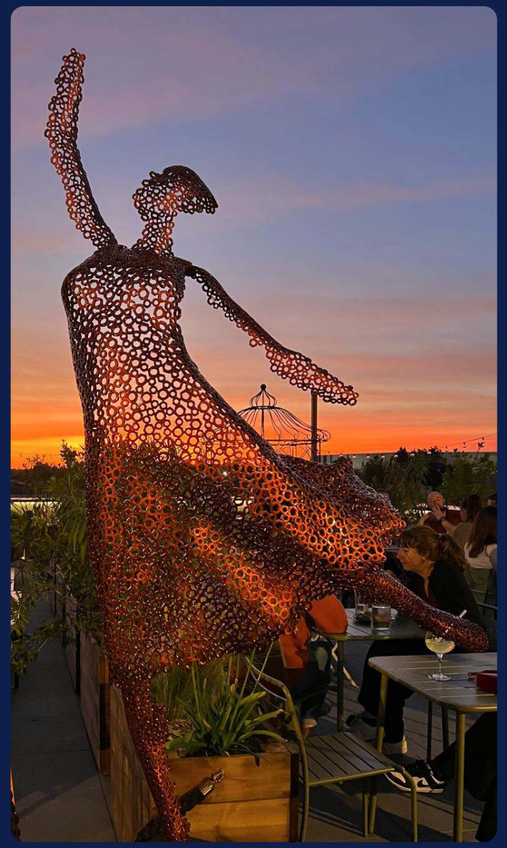
Le Rooftop offre une véritable parenthèse de convivialité. Plus qu'un espace extérieur, il apporte une nouvelle dimension à vos rencontres professionnelles.

Dans un cadre verdoyant et apaisant, il invite à sortir du cadre habituel, stimule la créativité, renforce la cohésion d'équipe et favorise les échanges. Sa vue sur le coucher du soleil en fait un lieu idéal pour partager un moment autrement.

COCKTAIL
en plein air

PAUSE
détente

ÉCHANGES
hors cadre











LES AVANTAGES

- Un cadre végétalisé
- Vue sur le coucher du soleil
- Mobilier modulable
- Espace ludique (pétanque et mölkky)

APÉRITIF
de fin de journée

MOMENTS
informels

DÉCOUVERTE
de l'univers brassicole











La Brasserie

PROLONGEZ LES ÉCHANGES AUTOUR D'UN VERRE

180 m² · Jusqu'à 180 personnes · Privatisable

Le brewpub d'Inakis réunit bar et brasserie artisanale dans une ambiance chaleureuse et décontractée. C'est l'endroit idéal pour un afterwork ou un moment informel entre collaborateurs, autour de bières brassées sur place et d'une offre de restauration issue de produits frais et locaux.

LES AVANTAGES

- Bières artisanales
- Offres gourmandes
- Mobilier modulable
- Espace ludique (billard, fléchettes & échecs)

Restauration

UNE OFFRE DE RESTAURATION ADAPTÉE À VOTRE JOURNÉE

De l’accueil café au cocktail de fin de journée, nous vous proposons différentes formules pour ponctuer votre événement et profiter pleinement de chaque moment. Les prestations s’adaptent à votre programme, au nombre de participants et à vos envies.

PETIT-DÉJEUNER

A partir de 7€ HT/pers

Pour commencer la journée autour d’un café, d’un thé, de jus de fruits & de viennoiseries.



DÉJEUNER AU RESTAURANT

A partir de 16,5€ HT/pers

Plat du jour, burger, suggestions de la cheffe, salade ou velouté, desserts maison.



COCKTAIL DINATOIRE

A partir de 20€ HT/pers

Tapas à partager dans une ambiance décontractée, idéal pour favoriser les échanges entre participants.





1 JEUX IMMERSIFS & ACTIVITÉS COLLABORATIVES

Challengez vos équipes avec des jeux interactifs & offrez-leur un moment de divertissement.



2 VISITE DE LA BRASSERIE

Passez de l'autre côté du bar & découvrez les secrets de fabrication de nos bières artisanales.



3 ATELIERS DU ZYTHOLOGUE

Éveillez vos sens avec des expériences autour de la bière : accords mets et bières, dégustation à l'aveugle ou voyage au cœur de son histoire.

Activités & Team Building

DES EXPÉRIENCES POUR SOUDER, COLLABORER ET RASSEMBLER

Intégrer une activité à votre séminaire, c'est créer une autre dynamique : sortir du quotidien, encourager la coopération et permettre aux collaborateurs de se découvrir autrement. Chez Inakis & Co, les activités peuvent compléter votre programme selon vos objectifs et vos envies.

POUR ALLER + LOIN

Un réseau de partenaires pour donner vie à vos idées.

- **DJ & animation musicale**
- **Groupe de musique live**
- **Magie & animation**
- **Photo & vidéo**

Ils nous font confiance

“SORTIR DU CADRE POUR MIEUX FAIRE GRANDIR LES COMPÉTENCES.” FILHET-ALLARD

Au fil des événements, Inakis & Co accueille entreprises, réseaux professionnels et équipes qui souhaitent se retrouver dans un cadre différent. Réunions, formations, rencontres et célébrations : autant d’occasions de se retrouver et créer du lien.

BNI

Réseau d’affaires

Des petits-déjeuners réguliers dédiés aux recommandations professionnelles, aux échanges et au développement des opportunités d’affaires.

FILHET-ALLARD

Ateliers & formations

Une journée pour faire grandir les compétences, expérimenter et renforcer les échanges dans un cadre convivial.

FMJI AQUITAINE

Soirée des vœux

Une soirée placée sous le signe des rencontres, des échanges et de la coopération.

CENTURY 21

Réunion annuelle

Une journée associant réunion d’équipe, repas et activités pour renforcer la cohésion.

DC MAX FRANCE

Inauguration

Un événement réunissant partenaires et acteurs du territoire autour d’un projet numérique responsable.

Organisons votre prochain événement !

Un séminaire, une réunion d'équipe, une formation ou un événement sur mesure ? Parlons de votre projet et imaginons ensemble le format qui répondra à vos objectifs.

INAKIS & CO

Sophie & Philippine

Co-gérantes

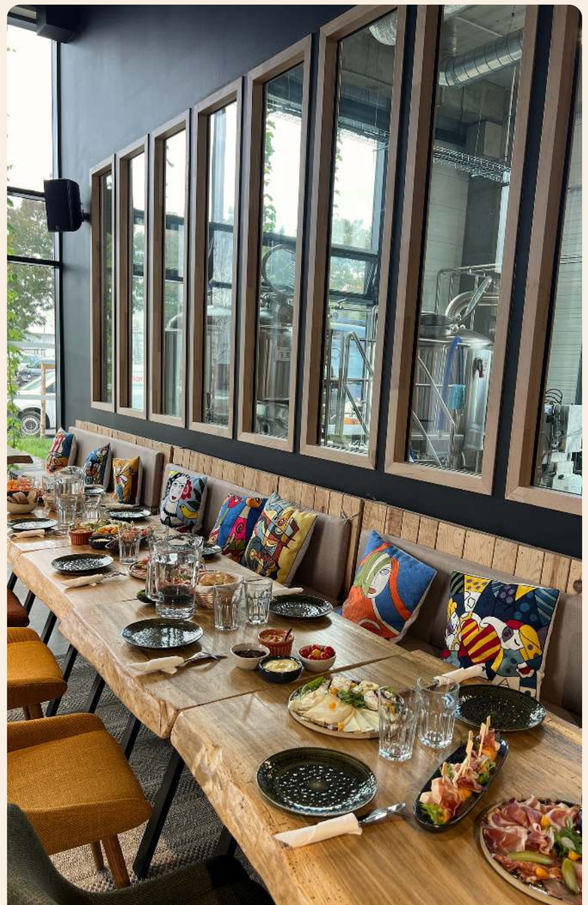
+33 6 82 94 82 38

contact@inakis-and-co.fr

14 Av. Jean Perrin, 33700 Mérignac, France

inakis-and-co.fr

Une journée chez Inakis & Co





8H30 — **ACCUEIL CAFÉ**
Un moment convivial pour accueillir les participants et démarrer la journée.

9H — **RÉUNION OU SÉMINAIRE**
Travail, présentations, échanges et réflexions collectives dans la salle polyvalente.

10H — **PAUSE CAFÉ**
Une pause ressourçante pour reprendre la matinée avec énergie.

12H30 — **DÉJEUNER D'ÉQUIPE**
Se retrouver au restaurant pour prolonger les discussions autrement.

14H — **ATELIER OU ACTIVITÉ COLLECTIVE**
Un temps pour collaborer, expérimenter et renforcer la cohésion.

16H — **PAUSE GOURMANDE**
Une respiration avant de terminer les échanges.

18H30 — **AFTERWORK**
Place à la détente dans l'un des espaces de convivialité.

Exemple d'une formule cocktail

- **Boissons :** Bières artisanales, vins, cocktails ou boissons sans alcool.
- **Les planches à partager :** Assortiments de charcuteries & de fromages.
- **Les tartinables :** Houmous, olivade, tomatade & accompagnements à picorer
- **Les bouchées gourmandes :** Mini-burgers, tenders de poulet & croque-monsieur.
- **Les options végétales :** Plateau de crudités & des alternatives adaptées aux régimes alimentaires des participants.

LES + DE LA CUISINE D'INAKIS

- *Cuisine maison*
- *Partenaires locaux*
- *Produits de saison*
- *Menus personnalisables*

Composez votre cocktail selon vos envies, le format de votre événement et les préférences alimentaires de vos participants.

