



NOS OFFRES B2B

Organisez votre
prochain
évènement
chez iFLY

LE RÊVE DU VOL À PORTÉE DE TOUS !





iFLY Aix-Marseille

Le lieu unique pour
vos événements

**IDÉAL POUR RENFORCER
LA COHÉSION DE VOS ÉQUIPES !**

iFLY, le **lieu innovant** pour allier plaisir et affaires. Vous allez découvrir une **activité hors-du-commun** où le dépassement de soi, le fun et la cohésion de groupe sont de mise.

Vous souhaitez vous démarquer auprès de vos collaborateurs et clients ? Organiser une expérience originale dans un lieu atypique ?
iFLY Aix-Marseille vous propose une solution clé-en-main.

Toutes les raisons sont bonnes !
Team-Building, séminaire, lancement d'un nouveau produit, arbre de Noël, Assemblée, ...

L'expérience iFLY

Le rêve du vol

VOLER, UNE EXPÉRIENCE SENSATIONNELLE

Accompagné d'un moniteur diplômé, découvrez de nouvelles sensations et vivez **le rêve ultime de l'Homme, celui de voler !**

iFLY recrée les conditions identiques à celles d'un saut d'avion, en toute sécurité : la garantie de repartir avec un immense sourire et des souvenirs inoubliables !

UNE ACTIVITÉ ACCESSIBLE À TOUS

Venez partager **un moment unique** avec vos clients ou collaborateurs.
Sans expérience préalable ou condition physique particulière, la chute libre indoor est accessible à tous, dès l'âge de 5 ans !



4000M

C'est la sensation de chute libre ressentie comme celle d'un saut d'avion



300KM/H

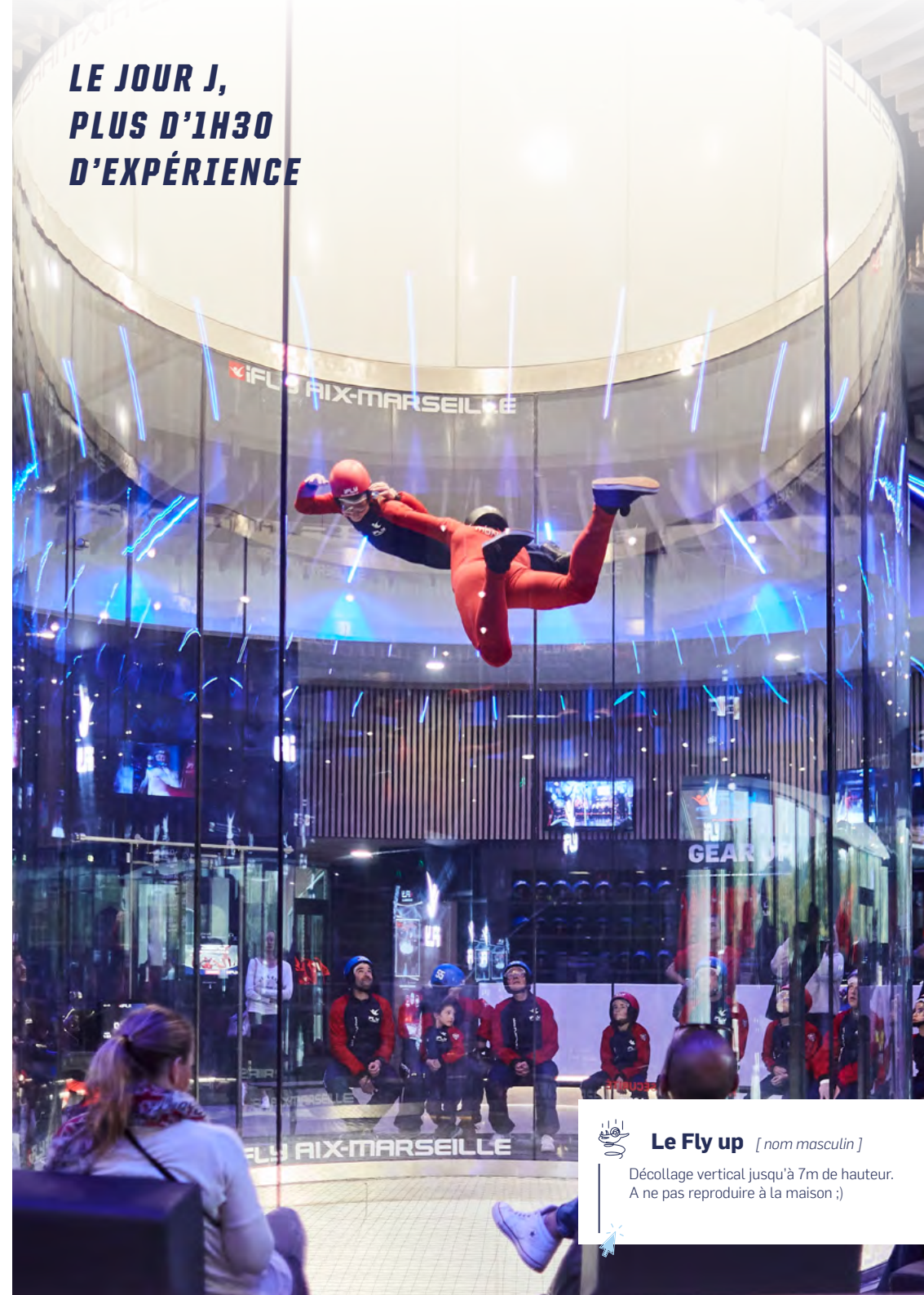
Vitesse du vent générée par le flux d'air



2 SAUTS

2 minutes de chute libre, l'équivalent de 3 sauts d'avion

**LE JOUR J,
PLUS D'1H30
D'EXPÉRIENCE**



Le Fly up [nom masculin]

Décollage vertical jusqu'à 7m de hauteur.
A ne pas reproduire à la maison ;)

Votre projet, **2 possibilités**

1
Offrez des
vols à vos
collaborateurs



Choisissez l'option qui vous convient :

1. Le code partenaire
2. Le compte partenaire
3. La billetterie CSE

2
Composez
votre sortie
sur-mesure



1. Choisissez votre formule de vol
2. Composez votre journée selon les options proposées (espaces privatisés, douceurs et/ou restauration)



Billetterie

Choisissez l'option qui correspond à vos besoins

1. LE CODE PARTENAIRE

Partagez un code promotionnel à vos collaborateurs pour bénéficier d'une réduction sur les produits souhaités. Vos **collaborateurs sont autonomes** et achètent leur(s) bon(s) sur notre site web avec **le code promo**.

2. LE COMPTE PARTENAIRE

Nous convenons ensemble d'un **tarif préférentiel** sur les produits souhaités. Grâce à un accès personnel sur notre plateforme de vente, le délégué CSE gère la billetterie et **achète les bons cadeaux depuis son espace personnel**.

3. LA BILLETTERIE SELON VOLUME

Vous achetez une **quantité définie** de bons cadeaux à l'avance avec un **tarif dégressif en fonction du volume** (à partir de 10 bons achetés et sur devis à partir de 100 bons achetés). Vous distribuez les bons cadeaux à vos collaborateurs ou clients.

Un bon iFLY, c'est ...

- Un baptême découverte, soit **2 vols** de chute libre indoor, l'équivalent de 3 sauts d'avion
- Une validité de 9 mois
- Non nominatif
- Accessible dès 5 ans
- Et surtout, **UN SOUVENIR IMPÉRISSABLE** :)

PRIX PUBLIC TTC

à l'unité **64** €90

TARIFS CE TTC À L'UNITÉ

de 10 à 19 billets **56** €90

de 20 à 49 billets **54** €90

de 50 à 99 billets **52** €90

à partir de 100 **SUR DEVIS**



Événement

Choisissez la formule de vol qui vous convient



PRIVATISATION

13 personnes maximum

-  Baptême de vol ^{2 vols}
-  Fly Up
-  Vidéos souvenirs
-  Photos souvenirs
-  Certificat de vol

Tarif dégressif

817€HT*

session de 30 minutes



CLASSE AFFAIRE

à partir de 10 personnes

-  Baptême de vol ^{2 vols}
-  Fly Up
-  Vidéos souvenirs
-  Photos souvenirs
-  Certificat de vol

Disponible en semaine uniquement

60,90€HT

par personne



CLASSE ÉCO

à partir de 10 personnes

-  Baptême de vol ^{2 vols}
-  Certificat de vol

Accessible selon nos disponibilités

42,90 €HT

par personne

Nos options



DES ESPACES PRIVATISÉS

Choisissez la salle qui convient : 50, 100 ou 150m²



NOS DOUCEURS

Optez pour des boissons chaudes, viennoiseries... pour régaler vos équipes.



CÔTÉ RESTAURATION

Optez pour des formules proposées par nos partenaires.

* Prix pour une session de 30 minutes de vol à partager (13 personnes maximum). Tarif dégressif. Tarif semaine : 817 €HT, tarif Week-end : 878 €HT. Tous nos tarifs sont hors-taxes et sont soumis à un taux de TVA de 20%.



NOS OPTIONS

Des espaces privatifs modulables

pour réunir vos équipes



700 M²

d'espace (rez-de-chaussée, salles, terrasse) pour construire votre journée ou soirée sur-mesure



**200
PERSONNES**

la capacité maximum de notre complexe



DES ESPACES
MODULABLES

équipés de TV, HDMI, paperboard



UN ESPACE
PRIVATIF

avec vue directe sur le tunnel de vol

Capacité de nos espaces

Aménagements	M ²					Tarifs à la journée
1	50 m ²	30	24	30	40	390€HT
1+2	100 m ²	60	50	60	80	650€HT
1+2+3	150 m ²	90	75	90	120	900€HT
VIP	30 m ²	15	—	—	—	150€HT



"Quel moment de folie ! Une expérience incroyable que j'ai pu partager avec l'ensemble de mon équipe, ça restera un excellent souvenir !"

— OLIVIER, AIRBUS



Notre espace séminaire

est composé de 3 salles entièrement modulables grâce à ses cloisons amovibles.

Choisissez la solution qui vous convient parmi les nombreuses déclinaisons possibles d'aménagement d'espace (taille de la salle, disposition des tables, etc.)



NOS OPTIONS

Nos douceurs

pour régaler vos équipes

FORMULE LE CAFÉ

Café

1.80€ HT
par personne

FORMULE LE CAFÉ GOURMAND

Café
Mini viennoiserie

4.10€ HT
par personne

FORMULE PAUSE GOÛTER

Mini gâteau
Café / thé / chocolat chaud
Jus de fruit

8€ HT
par personne

FORMULE LE PETIT DEJ'

Mini viennoiserie
Café / thé / chocolat chaud
Jus de fruit

6€ HT
par personne

FORMULE LA PAUSE

Café / thé / chocolat chaud
Boisson soft

5.45€ HT
par personne



NOS OPTIONS



Restaurations

des formules proposées par nos partenaires

SUR LE POUCE

par Mets d'ici

Assortiment de pizzas & quiches

Pizzas 10 carrés apéro min. / pers.

Sauce tomate aubergine, mozzarella, pesto de basilic.

Crème fraîche, lardons, oignons rouges & champignons.

Curry de garam massala, champignons, oignons, poivrons & miel.

Sauce tomate jambon cru, tomate cerise, chèvre.

Tomate créme, boeuf au saté, emmental & roquette.

Quiches 3 carrés apéro min. / pers.

Quiche lorraine

Pissaladière

Tourte ricotta épinard

Desserts 2 pièces min. / pers.

Financier citron pavot

Mini-cake chocolat

Boissons 1 bouteille pour 6

Jus de fruits & Eaux minérales

Vin rouge & rosé

à partir de

25€ HT

par personne

FORMULE L'ENCAS

par Mets d'ici

Buffet à partager pour tous les appétits

Bocaux & fraîcheurs

Tapenade d'olive noire à la grecque.

Douceur de betterave au miel et thym accompagnée de croustille de pain.

Barquette de légumes croquants endives, champignons, carmine, tomate cerise, carotte, radis. Sauce tartare & César.

Planche de charcuterie

Chiffonade de Jambon Serrano,

Rosette de Lyon,

Jambon blanc de Paris, Chorizo ,

Terrine de campagne, Assortiment de condiments & Pain baguette.

Planche de fromage

Brie, bûche de chèvre,

Comté & bleu d'Auvergne,

Mendiant et confiture de figues

Desserts 3 pièces min. / pers.

Financier Citron pavot, Rocher

coco, Mini cake chocolat

Boissons 1 bouteille pour 6

Jus de fruits & Eaux minérales

Vin rouge & rosé

à partir de

31€ HT

par personne

FORMULE LE DINATOIRE

par Mets d'ici

Cocktail dînatoire salé & sucré

18 pièces par personne

Pièces apéritives 6 pièces / pers.

Blini de crabe au yuzu, groseilles fraîches.

Carré de caviar d'aubergine, brunoise de melon et bille de chèvre.

Croquante de gambas dans sa bisque, brisure de pois wasabi.

Moelleux aux légumes verts, pesto

de tomate & voile de brésaola.

Gravlaks de saumon aux 5

épices, salade de wakamé.

Jonque de St Jacques, douceur de

patate douce & citron vert.

Pièces gourmandes 8 pièces / pers.

Buns de boeuf, moutarde au mou de raisin.

Cône de féta au pesto de basilic & pignons.

Bagel de poulet façon César.

Navette de porc à la cubaine.

Douceurs 4 pièces / pers.

Palet tout chocolat & Tiramisu.

Marly framboise & Cheesecake citron vert.

Boissons 1 bouteille pour 6

Jus de fruits & Eaux minérales

Vin rouge & rosé

à partir de

35€ HT

par personne

FORMULE LA TERRASSE

par Le Restaurant Terrasse

Menu complet

Entrée + plat + dessert

à partir de

24€ HT

par personne





iFLY AIX-MARSEILLE

Decathlon Village La Petite Bastide,
Avenue des Chabauds, RN8
13 320 Bouc-Bel-Air

CONTACT

☎ 04 65 07 09 60

Infos & réservations sur



SUIVEZ-NOUS
@IFLYAIXMARSEILLE