



NOS OFFRES B2B

Organisez votre
prochain
évènement
chez iFLY

LE RÊVE DU VOL À PORTÉE DE TOUS !





Faites vivre à vos équipes

La meilleure activité de la Région Sud !

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

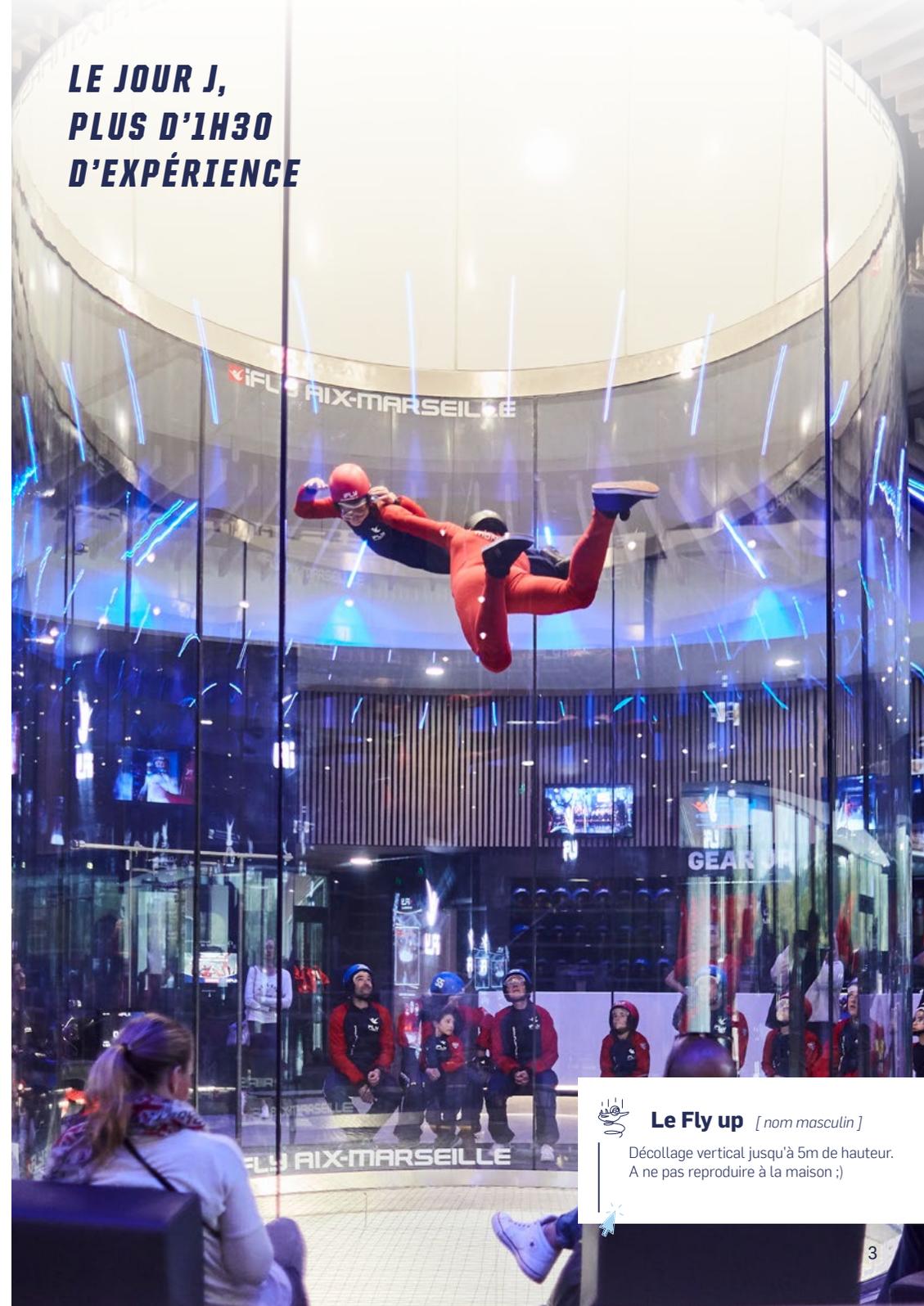
Vitesse du vent générée par le flux d'air



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 5m de hauteur.
A ne pas reproduire à la maison !



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 **69**€90

TARIFS CE TTC À L'UNITÉ

de 10 à 19 billets **66**€90

de 20 à 49 billets **59**€90

de 50 à 99 billets **57**€90

à partir de 100 **SUR DEVIS**



Évènement

Choisissez la formule de vol qui vous convient



PRIVATISATION

à partager - 13 personnes max

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

Tarif dégressif

865€HT*

session de 30 minutes

DÉGRESSIVITÉ

5%	2 privatisations 26 personnes max	1 644€HT
10%	3 privatisations 39 personnes max	2 335€HT
15%	4 privatisations 52 personnes max	2 941€HT
20%	5 (et+) privatisations 65 personnes max	3 460€HT

* Prix pour une session de 26 minutes de vol à se partager jusqu'à 13 personnes maximum. Tarif dégressif. Tarif semaine : 865 € HT, tarif week-end : 927€ HT. Tous nos tarifs sont hors-taxes.



CLASSE AFFAIRE

à partir de 10 personnes

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

Valable semaine et week-end
(tarif week-end 71,90 €HT)

63,90€HT

par personne



CLASSE ÉCO

à partir de 10 personnes

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

Accessible selon nos disponibilités

46,90 €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.

L'Ultimate 4D

Entrez dans une nouvelle dimension !

VIVEZ L'HYPER RÉALITÉ VIRTUELLE

iFLY vous propose des sensations nouvelles de vol en soufflerie associées à l'image : vivez une **expérience décuplée et immersive**.

3, 2, 1 c'est parti !

Frôlez les falaises ou sautez au-dessus d'une ville, **volez en immersion totale !**

L'EXPERIENCE ULTIMATE 4D EST DISPONIBLE

Billetterie

PRIX PUBLIC TTC	
à l'unité	119 €90
TARIFS CE TTC A L'UNITÉ	
de 10 à 19 billets	114 €90
de 20 à 49 billets	101 €90
de 50 à 99 billets	99 €90

L'Ultimate 4D, c'est ...

 accessible dès 12 ans

 2 vols d'initiation

 1 vol immersif 4D avec le casque VR

Évènement



L'ULTIME

à partir de 6 personnes

-  2 vols d'initiation
-  1 vol immersif 4D
-  Fly Up
-  Vidéos souvenirs
-  Photos souvenirs
-  Certificat de vol

109 €90HT*
par personne





iFLY AIX-MARSEILLE EST ÉLU

N°1 des activités de la Région Sud

CLASSEMENT GOOGLE CERTIFIÉ PAR LES HUISSIERS DE FRANCE

Lors de la création d'une fiche d'établissement Google, l'entreprise sélectionne parmi une liste exhaustive, la ou les catégories correspondante(s) à son secteur d'activité.



Un classement par catégorie a été réalisé et constaté par les Huissiers de France. Il compare l'ensemble des établissements de la Région Sud en se basant sur leur note et leur quantité d'avis.

Lors de cette étude, **plus de 12000 établissements** ont été comparés et **iFLY Aix-Marseille se place sur le podium dans les 5 catégories de loisirs !**



“ C'est une expérience absolument unique à vivre au moins une fois dans sa vie ! iFLY rend le moment magique et apaisant ! Très stressée à l'idée de le faire, je n'ai pas regretté un seul instant de l'avoir tenté ! ”
— MARION - Septembre 2023

“Quelle expérience incroyable chez iFLY,
Le personnel était extrêmement sympathique et professionnel. Ils ont pris le temps de nous expliquer toutes les étapes et de répondre à toutes nos questions. Le vol en soufflerie était tout simplement sensationnel, une vraie montée d'adrénaline. Je recommande vivement iFLY à tous ce qui recherchent une aventure inoubliable.”
— AKIM - Août 2023



Découvrez plus d'avis Google



VOUS AUSSI

créez un évènement hors du commun

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

Faites comme eux et découvrez une activité à couper le souffle !

Notre équipe vous accompagne pour créer le moment dont vous avez besoin.





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

Les menus sont susceptibles de varier selon les saisons.

FORMULE LE CAFÉ GOURMAND

Café
Mini viennoiserie

4.10€ HT
par personne

FORMULE LE PETIT DEJ'

Mini viennoiserie
Café / thé / chocolat chaud
Jus de fruit

6€ HT
par personne

FORMULE LE CAFÉ

Café

1.80€ HT
par personne

FORMULE LA PAUSE

Café / thé / chocolat chaud
Boisson soft

5.45€ HT
par personne

FORMULE PAUSE GÔTER

Mini gâteau
Café / thé / chocolat chaud
Jus de fruit

8€ HT
par personne

FORMULE LA PAUSE GOURMANDE

Un encas sucré & healthy

Les douceurs

Mini marbré chocolat noir,
vanille
Cake citron BIO, pavot
Mini clafouti aux fruits rouges.
Assortiment de minis
financiers
dressés sur plateau.

Les tartes artisanales

Abricots & concassé de
noisettes.
Rhubarbes & crumble
d'amande.
Framboises & pistaches
Tartes portionnées.

L'açaï bowl

Recette healthy à base de
fruits frais, céréales et fromage
blanc.
À partager, un parfait moment
convivial.

21€ HT

par personne - mini. 20 pers.



NOS OPTIONS



Restauration

des formules proposées par nos partenaires

Les menus sont susceptibles de varier selon les saisons.



FORMULE LE SINGULIER

par Mets d'ici

Le Buddha bowl

Taboulé de petit épeautre du pays de Saout, légumes racines caramélisés, poêlée de pois chiches & oignons rouges, roquette au balsamique et mendiants. Effiloché de poulet au herbes, sauce à l'ail noir

OU

Le poke bowl

Riz a sushi vinaigré, Edam amé, radis jaune, concombre, mangue, salade de choux à la japonaise, oignons frits et creamcheese, Yakitori de saumon, sauce japonaise.

La douceur

Fromage blanc au miel des fleurs, Abricots et muestli.

Le gouter

La mousse au chocolat et caramel maison

Boissons au choix

Eau minérale en bouteille ou Soda individuel

à partir de

25€ HT

par personne - mini. 15 pers.

SUR LE POUCE

par Mets d'ici

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 crémé, bœuf au saté, emmental & roquette.

Planche Fraîcheurs Douceurs

4 pièces min. / pers.

Assortiment de légumes croquants :

Carotte, tomate cerise, concombre, poivrons, endive, champignon de Paris, radis rose accompagnés d'anchoïade et de sauce César

Desserts 2 pièces min. / pers.

Financier citron pavot

Mini-cake chocolat

Boissons 1 bouteille pour 6

Jus de fruits, eaux minérales,

Vin rouge & rosé Vaucluse

à partir de

25€ HT

par personne - mini. 20 pers.



FORMULE LA TERRASSE

par Le Restaurant Terrasse

Menu

plat + dessert + café

Boissons non comprises

à partir de

25€ HT

par personne

Menu complet

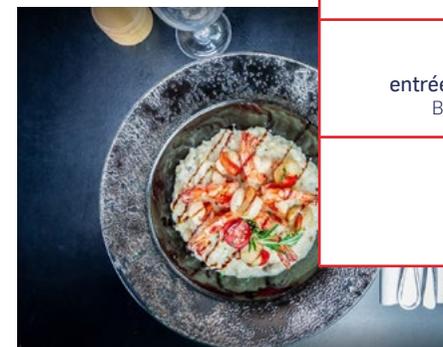
entrée + plat + dessert + café

Boissons non comprises

à partir de

29€ HT

par personne



NOS OPTIONS



Restauration

des formules proposées par nos partenaires

Les menus sont susceptibles de varier selon les saisons.



FORMULE L'ENCAS

par Mets d'ici

Bocaux, fraîcheurs & Planche de charcuterie

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.

Chiffonade de Jambon Serrano, Rosette de Lyon, Jambon blanc de Paris, Chorizo, Terrine de campagne, Assortiment de condiments & Pain baguette.

Planche de fromage & douceurs 3 pièces / pers.

Brie, bûche de chèvre, Comté & bleu d'Auvergne, Mendiants et confiture de figues

Financier Citron pavot, Meringues, Mini cake chocolat

Boissons 1 bouteille pour 6

Jus de fruits, eaux minérales, Vin rouge & rosé Vaucluse

à partir de **32€ HT**

par personne - mini. 15 pers.

FORMULE L'ATELIER

par Mets d'ici,
un buffet de planche à partager pour tous les appétits

Le mezze méditerranéen

Houmous de pois chiche, tzatziki à la menthe, caviar d'aubergine au tahiné, douceur betterave miel et thym, féta à l'huile & oignons rouges, olives à la grecque, tomate cerise, concombre, radis rose. Accompagné de pain pita.

L'italien

Chiffonade de prosciutto italien, Mortadelle de Bologne, Porchetta au herbes & coppa, Billes de mozzarella di buffala, ricotta au pesto rosso, pesto de basilic frais, Accompagné de foccacia & gressin

La sélection de l'affineur

Brie, bûche de chèvre, Comté 24 mois & bleu d'Auvergne, Brebis des Pyrénées, Mendiants et confiture de figes, Assortiments de pains

Douceurs

Mini crêpes & mini gaufres, Confitures, pâtes à tartiner, crème de marron, cassonade. Coulis de fruits rouges, chocolat & caramel

Boissons 1 bouteille pour 6

Jus de fruits, eaux minérales, Vin rouge & rosé Vaucluse

à partir de **36€ HT**

par personne - mini. 20 pers.



FORMULE LE DINATOIRE

par Mets d'ici

Cocktail dînatoire salé & sucré

18 pièces par personne

Pièces apéritives 6 pièces / pers.

Moelleux légumes, douceur d'ail noir et Comté affiné.

Croquante de gambas dans sa bisque.

Maki végétarien au radis, carotte et concombre.

Tataki de thon au 2 sésames, mousse de wasabi.

Blini de sarrasin et œuf de caille à la salsa de truffes.

Fraîcheur de courgette à la menthe et pignons de pin.

Planches à partagées 8 pièces / pers.

Navette de bœuf au mout de raisin. x2

Cône de feta au pesto de basilic. x2

La balade nordique: Duo de gravlax de saumon, douceur scandinave & pain suédois.

Douceurs 4 pièces / pers.

Assortiment de nos tartes maisons : Tartes aux fruits, chocolat et citron.

Boissons 1 bouteille pour 6

Jus de fruits, eaux minérales, Vin rouge & rosé Château Virant

à partir de **37€ HT**

par personne - mini. 15 pers.



iFLY AIX-MARSEILLE

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

CONTACT

☎ 04 65 07 09 60

✉ commercial@iflyaixmarseille.fr

Infos & réservations sur
iflyaixmarseille.fr



conception graphique © Studio Apocastille — studioapocastille.fr



SUIVEZ-NOUS
@IFLYAIXMARSEILLE

