



**Le M. Musée du vin**  
— PARIS

À Paris, à proximité de la Tour Eiffel le Musée du Vin vous accueille dans ses caves voûtées du XV<sup>ème</sup> siècle, pour des soirées, dîners, cocktails, séminaires...

Le site peut être privatisé, partiellement ou dans sa totalité.

Vous pourrez également découvrir une exposition de plus de 2200 objets aménagée dans un cadre exceptionnel : les anciennes carrières de Passy.

## Vos séminaires au M.

Le Musée du Vin vous propose un cadre idéal pour vos séminaires d'entreprise, mettant à disposition une gamme complète de services comprenant un petit déjeuner, des pauses café, un déjeuner raffiné, la privatisation de l'espace, une TV connectée et un accès wifi.

Nous disposons de 5 salles de capacités différentes, dont 4 caves voûtées et une nouvelle salle de séminaire attenante à notre appartement entièrement rénové.

Organiser un séminaire au M. Musée du Vin promet une expérience éducative et immersive, où l'histoire, la culture et la passion du vin se rencontrent dans une ambiance chic et chaleureuse.

Profitez d'un moment de pause lors de votre séminaire pour offrir la visite du musée à vos invités ou une séance de dégustation...

## Nos tarifs

Demi-Journée	Journée
105€ HT/ personne	135€ HT/ personne





## Nos différents espaces

Au M. Musée du Vin, vous découvrirez cinq espaces uniques, de capacités différentes et communicants, pouvant répondre aux besoins de groupes allant de 10 à 200 personnes pour vos séminaires d'entreprise.

Capacité	Le cellier	Le bar Marilyn	La vinothèque	La salle d'exposition	L'appartement	La loge
Superficie	160 m <sup>2</sup>	65 m <sup>2</sup>	80 m <sup>2</sup>	40 m <sup>2</sup>	90 m <sup>2</sup>	20 m <sup>2</sup>
Conférence	125	x	50	30	25	10
Repas assis	90	40	60	26	15	10
Cocktail	100	50	70	30	40	x



## Le salon de direction du M.

Le M. vous propose son salon de direction situé au premier étage d'un hôtel particulier du XVe siècle. Entièrement rénové, il vous accueillera dans une ambiance chic et chaleureuse.

Notre salle entièrement aménagée et équipée avec Wifi, fibre internet, paperboard, écran tv connectée, machine à café, peut accueillir jusqu'à 25 personnes pour vos réunions, conférences, dégustations, dîners...

Venez partager un moment de convivialité et de raffinement pour vos événements professionnels ou privés.



## L'appartement du M.

L'appartement du M. vous accueillera dans l'ambiance élégante de l'hôtel particulier du XV<sup>ème</sup> siècle.

Doté d'une Master suite comprenant un lit king size, un bureau et une salle de bain privative, cet appartement haut de gamme vous offrira un moment chaleureux dans un square du 16<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, à deux pas de la Tour Eiffel.

Grâce à son coin salon avec cuisine ouverte, bar et salle de séminaire, il peut accueillir dîners assis et cocktails dînatoires. Ainsi, il conviendra aussi bien à vos événements professionnels, que particuliers.





## Nos celliers

Nos caves voûtées du XV<sup>ème</sup> siècle, vous offrent une atmosphère à la fois inspirante et intimiste, propice à la réflexion, à la créativité et à l'échange. Que ce soit pour un séminaire, une réunion d'équipe ou une journée de formation, nos caves offrent le cadre idéal pour des moments inoubliables.

Nos 4 celliers peuvent accueillir de 10 à 200 personnes et sont entièrement équipés avec écran de projection, vidéoprojecteur, système de sonorisation et micro HF. Une scène est également à votre disposition, idéale pour les prises de parole.



# Votre déjeuner lors de votre séminaire

Menu servi en accord mets & vins

## Menu Sauvignon

Velouté de châtaignes  
Crème légère épicée & pain d'épices

Ou

Gaufre de pomme de terre  
Crème de fromage frais ciboulette  
& magret fumé

---

Suprême de pintade aux pleurotes  
Patates douces confites au miel

Ou

Pavé de thon au poivre vert  
Grenailles confites

---

Pavlova aux myrtilles  
Chantilly pistache Chocolat biscuité

Ou

Vacherin Clémentine, meringue craquante  
Sorbet clémentine

Compris dans le forfait séminaire

---

## Montez en gamme

### Menu Chenin

Salade de boudin noir & pommes caramélisées  
Vinaigrette de noix

Ou

Gaufre de pomme de terre  
Crème de fromage frais ciboulette  
& magret fumé

Risotto Arborio lié au vieux parmesan & butternut,  
Noisettes torréfiées grillées

Ou

Pavé de thon au poivre vert  
Grenailles confites

Sélection de fromages affinés

Ganache onctueuse cacaotée 75%  
Praliné-citron, crunch croustillant

Ou

Vacherin Clémentine, meringue craquante  
Sorbet clémentine

Café ou thé

Nécessite un supplément de 10 € HT/personne

### Menu Syrah

Amuses-bouches

Bouillon crémeux de butternut  
Huile de truffe & pain d'épices grillé

Ou

Thon grillé & pistaches torréfiées  
Salade croquante pomme-soja  
Vinaigrette acidulée

Tataki de bœuf mariné & snacké  
Salade croquante de soja & radis japonais  
Cébettes confites

Ou

Suprême de pintade fermière laquée sésame noir,  
légumes du matin braisés  
Mousseline de carottes anciennes

Sélection de fromages affinés

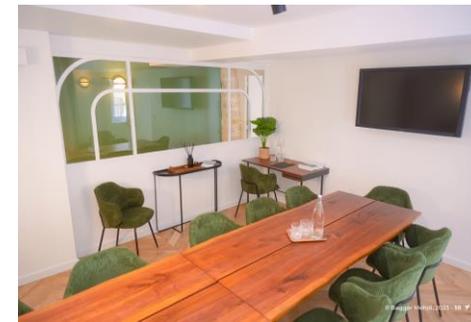
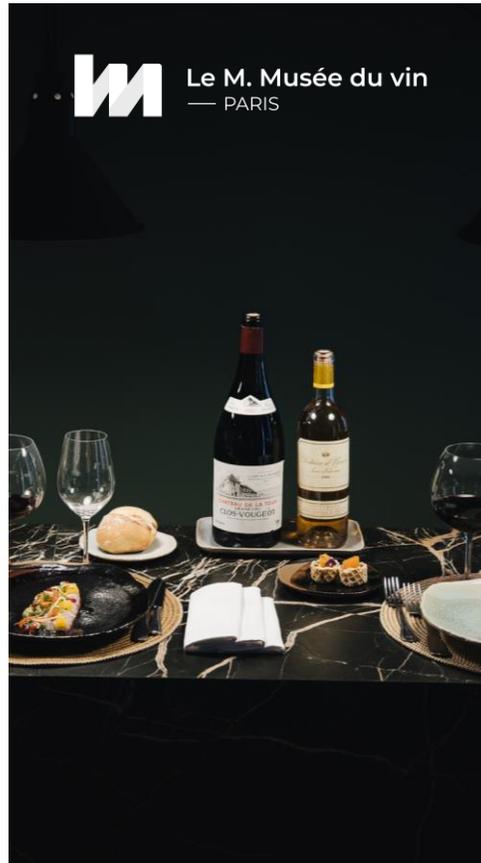
Dacquoise au chocolat au lait 48%  
Crèmeux et framboises fraîches  
Sorbet Framboise

Ou

Notre tarte au citron revisitée, crèmeux au citron,  
meringue torréfiée citron vert

Café ou Thé et mignardises

Nécessite un supplément de 40 € HT/personne



## Informations Pratiques

Musée ouvert au public du mardi au samedi de 10h à 18h  
Restaurant sur réservation ouvert le midi.  
Sur privatisation en soirée.

Service commercial & événementiel  
du lundi au vendredi

Fiona Delaunay  
Commerciale événementiel

Tel : 01 45 25 63 51

[fd@lemparis.com](mailto:fd@lemparis.com)

Théo De Filippis  
Directeur

Tel : 01 45 25 63 50

[td@lemparis.com](mailto:td@lemparis.com)

## Accès

5 Square Charles Dickens - 75016 Paris

Métro : Passy - ligne 6

Bus : n°72 - arrêt Bir-Hakeim

RER C : Champ de Mars - Tour Eiffel

