



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^{ème} 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	140 m ²	60 m ²	70 m ²	40 m ²	90 m ²	20 m ²
Conférence	125	x	50	30	25	10
Repas assis	90	40	60	26	15	10
Cocktail	100	50	70	30	30	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^{ème} 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^{ème} 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^{ème} 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

Gaufre de pomme de terre,
crème de fromage frais & pointes d'asperges
Vinaigrette vierge

Ou

La Tartine du M
Artichauts-Cantal-légumes confits
Pistou aux pignons de pin grillés

Cœur de quasi de veau en deux cuissons
Petites girolles confites, jus caramélisé & rattes rôties

Ou

Dos de Cabillaud en croûte d'amandes grillées
& noix de coco
Mousseline carotte des sables & abricots secs

Le merveilleux de chez Fred

Ou

La black Melba mûres & myrtilles
Crème onctueuse à la vanille
Crumble amandes & zeste de citron vert

Café ou thé

Compris dans le forfait séminaire

Montez en gamme

Menu Chenin

Thon en tataki aigre doux, pistaches grillées
Salade fraîcheur pomme-soja

Ou

Céviché de dorade royale, vinaigrette de grenade
& pomme verte croquante

Cœur de quasi de veau en deux cuissons
Petites girolles confites, jus caramélisé & rattes rôties

Ou

Risotto Carnaroli aux petits artichauts grillés, lié au
vieux parmesan, huile de truffe

Fromages affinés

Notre Pavlova du jour & fruit du marché
Crème à la vanille & son sorbet
Meringue craquante

Ou

Le mirliton aux agrumes, lemon curd
Mousse légère pamplemousse & citron

Café ou thé

Nécessite un supplément de 10 € HT/personne

Menu Syrah

Pièces apéritives

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

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 mercredi 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

Fabien Carlier
Responsable des ventes

Tel : 01 45 25 63 51

ap@lemparis.com

Théo De Filippis
Directeur

Tel : 01 45 25 63 50

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

