



A proximité de la Tour Eiffel, en plein coeur de Paris, 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.

ANIMATIONS OENOLOGIQUES :

- **Dégustation de 3 verres de vins** - Avant de passer à table, une dégustation ludique à l'aveugle de 3 crus différents avec un cadeau remis au vainqueur.
- **Bacchus d'Or** - Pour accompagner un dîner assis de 4 plats, une animation par l'un de nos experts - sommelier, table par table autour de 6 crus différents.
- **Atelier Verres Noirs** - Supprimez l'un des 5 sens - la vue en l'occurrence - et testez vos connaissances!
- **Sabrage de Champagne** - Un art qui se transmet!
- **Intronisation Bachique** par les membres du Conseil des Echansons de France.

Toutes nos animations sont disponibles en anglais, et, sur demande, en japonais et en russe.

ANIMATIONS SANS ALCOOL :

- Atelier des Senteurs
- Atelier du Goût

Vos contacts :

• Johann Matrat - 01 45 25 63 50
jmatrat@museedevinparis.com

• Victoria Newman - 01 45 25 73 36
vnewman@museedevinparis.com



A consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

www.museedevinparis.com

TARIFS 2011 - 2012

Forfaits séminaires						
Accès au Musée du Vin compris	1/2 journée (1 pause café + déjeuner)*	Journée (2 pauses café + déjeuner)*	Supplément petit déjeuner	Micro HF	Ecran	Vidéoprojecteur
Tarif € HT/ pers.	65 €	79 €	7,50 €	/	/	/
Forfait	/	/	/	40 €	20 €	160 €

*1/2 journée = 8h30-12h30 ou 14h-18h + déjeuner.
Tarifs HT incluant la location de l'espace de travail, la sonorisation, un paper board et le déjeuner (menu 3 plats, vin compris)



Nos Cocktails & Buffets

Hors boissons	Nb pièces / pers.	Tarif € HT / pers
Aramon	4 p.	6,50 €
Frontignan	12 p.	25 €
Duras	16 p.	31,50 €
Mauzac	20 p.	46,50 €
Pacherenc	20 p. + 3 ateliers*	68 €
Buffet Campagnard : charcuteries, fromages, crudités, desserts Base 30 pers. minimum**		49 €

* foie gras, fruits de mer, crêpes... Autres thèmes : nous consulter
**selon disposition des salles



A consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

www.museedevinparis.com

TARIFS 2011 - 2012

Tarifs de location d'espace 7j/7						
Accès au Musée du Vin compris	Cellier A	Cellier B	Cellier C	Cellier D	Salle Pasteur	Privatisation du site
Conférence	100 pers.	50 pers.	60 pers.	25 pers.	15 pers.	250 pers.
Repas Assis	80 pers.	45 pers.	50 pers.	20 pers.	10 pers.	de 140 à 160 pers.
Cocktail	120 pers.	60 pers.	70 pers.	25 pers.	/	250 pers.
1/2 journée*	1 520 €	1 220 €	1 220 €	900 €	340 €	
Journée*	1 950 €	1 550 €	1 550 €	1 200 €	490 €	3 850 €
Soirée*	2 400 €	/	1 750 €	1 350 €		4 150 €
*1/2 journée = 8h30-12h30 ou 14h-18h. Soirée = 18h-00h Tarifs HT incluant personnel, vaisselle, tables, chaises, sonorisation et nettoyage. Tarif heure supplémentaire après minuit = 500€HT Attention : capacité variable selon configuration demandée.						
Privatisation du site sans autre prestation du Musée du Vin Location d'espace «sec» en privatisation totale de 18h à minuit						4 950 €

Tarifs des animations œnologiques		
Accès au Musée du Vin compris	Tarif € HT/ pers.	Forfait € HT
Dégustation 3 vins (min 15 pers.) Animation + quizz + lot pour le vainqueur :		/
3 Crus du Terroir	17 €	/
3 Crus Supérieurs	26 €	/
3 Crus Prestigieux	55 €	/
Bacchus d'Or - 1 Animateur pour 50 personnes + matériel :		520 €
6 Crus du Terroir	29,50 €	/
6 Crus Supérieurs	41 €	/
Atelier Verres Noirs - 1 Animateur pour 40 personnes + matériel :		630 €
Sabrage de Champagne - 1 Animateur + 6 bouteilles + 6 diplômes :		950 €
Intronisation Bachique - Animation par le Conseil des Echantons de France en tenue d'apparat + diplôme nominatif + médaille :		
pour 2 personnes intronisées	/	530 €
pour 3 personnes intronisées	/	730 €
pour 4 personnes intronisées	/	930 €
Atelier des senteurs - 1 Animateur pour 40 personnes + matériel		490 €
Atelier du goût - 1 Animateur pour 40 personnes + matériel		390 €

Nous réalisons pour vous nos animations œnologiques dans le lieu de votre choix. Tarifs sur demande

www.museedevinparis.com

A consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Restauration

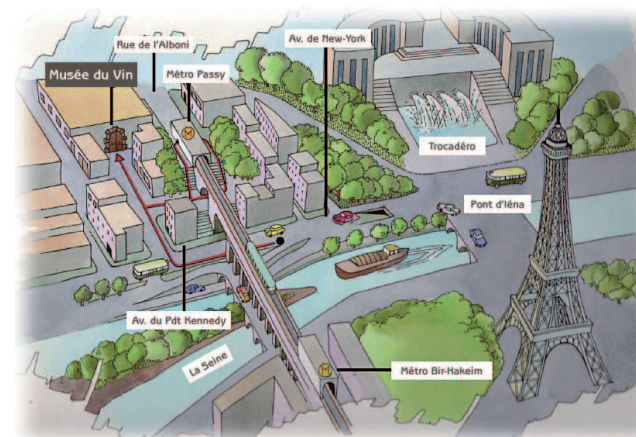
Notre Chef, Steeve Obejero, vous propose une cuisine traditionnelle revisitée, travaillée à partir de produits frais du marché.

Nos Déjeuners de saison		Tarif € HT / pers.
Chardonnay	Entrée + plat hors boissons	23 €
Sauvignon	Entrée + plat + dessert, boissons comprises	33 €
Chenin	Entrée + plat + fromage + dessert, boissons comprises	43 €
Syrah		62 €



Nos Diners		Tarif € HT / pers.
Entrée, plat, fromage, dessert, café	Merlot	39 €
	Syrah	55 €
	Riesling	71 €
Forfaits 3 vins :	Crus du Terroir	15 €
	Crus Supérieurs	21 €
	Crus Prestigieux	49 €

* Accès au Musée du Vin compris. Minimum de facturation : 15 personnes
Choix d'un menu **UNIQUE** demandé pour toute réservation (dîner ou déjeuner)



Musée du Vin Paris
Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h
Restaurant
« Les Echantons »
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 15h sur réservation
Location d'espace 7j/7

5 Square Charles Dickens, Rue des Eaux, 75016 Paris
Tel : 01 45 25 63 26
info@museedevinparis.com

Métro Passy - ligne 6
Bus N°72 - RER C : Champ de Mars - Tour Eiffel

www.museedevinparis.com

A consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.