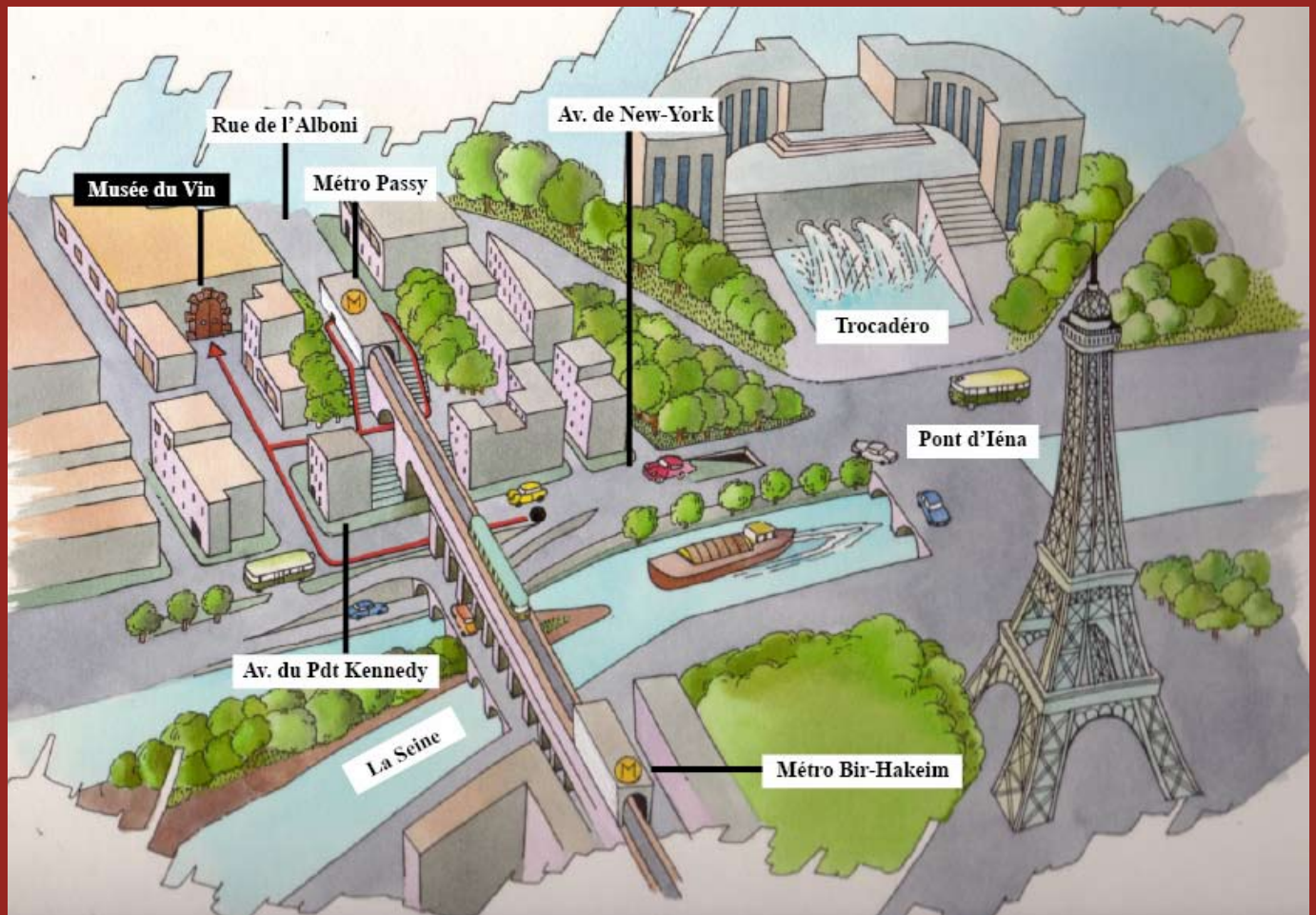




Musée du Vin
P A R I S

Plan d'accès



Le parking le plus proche : Garage Le Moderne : 19 rue de PASSY 75016

Arriver au parking Le Moderne depuis le périphérique :

Sortir Porte de Passy, tout droit Place de la Porte de Passy, tout droit avenue Ingres, tout droit Chaussée de la Muette, tout droit rue de Passy.

Le garage est en face du cinéma Le Majestic

Arriver au Musée du Vin depuis le parking Le Moderne :

En sortant du parking à pied, continuer la rue de Passy jusqu'au rond point (50 mètres)

Descendre la rue de l'Alboni en direction du métro PASSY (entre le LCL et la pharmacie)

Descendre toutes les marches du métro (une centaine) et tourner 1° à droite, on arrive dans la rue des Eaux, le Musée est tout en haut de la rue.

Sommaire



P. 4	Qui sommes-nous ?
P. 5 - 6	Nos lieux de charme
P. 7	Nos prestations
P. 8 - 9 - 10 - 11	Nos animations oenologiques
P. 12 - 13	Nos menus
P. 14 - 15	Nos cocktails et buffets
P. 16	Nos prestations à l'extérieur
P. 17	Soirée type au Musée du Vin
P. 18	Le Musée du Vin en photos
P. 19	Les conditions générales de vente

Qui sommes-nous ?

Notre Mission

Présent depuis 1984, la raison d'être du Musée du Vin est de transmettre sa passion pour le vin et l'art de la table.

Les animations oenologiques que nous proposons seront pour vous l'occasion de vivre de véritables expériences oenologiques de prestige lors de dîners, conférences de presse, séminaires, déjeuners de groupes...

Notre équipe

Notre équipe de sommeliers, d'experts en vin et d'oenologues hautement qualifiés est à votre service pour faire de votre événement un moment somptueux, dans des lieux de charme avec des animations oenologiques ludiques hors du commun.

Pourquoi nous choisir ?

- Vous cherchez un lieu insolite de réunion ?
- Vous désirez toujours plus d'originalité ?
- Vous souhaitez surprendre vos convives par un événement de prestige ?

Le Musée du vin mettra tout en oeuvre pour répondre à votre demande et vous laisser disposer de ses animations oenologiques et de ses lieux inédits.

Nous contacter pour des événements qui ont lieu :

Au Musée du Vin

Musée du Vin
5, Square Charles Dickens 75016 Paris / Fax : 01-40-50-91-22

Johann Matrat : 01-45-25-63-50 jmatrat@museedevinparis.com
Marie-Lise Carabeuf : 01-45-25-70-89 mlc@museedevinparis.com

A Toulouse :

Château Labastidié
BP 15 81150 Florentin - Gaillac

Paul Bonno :
Tél : 05-63-53-95-95
Fax : 05-63-53-95-79
p.bonno@chateaulabastidie.com

Nos lieux de charme

Le Musée du Vin

à Paris

Un lieu unique et insolite pour vous accueillir à Paris dans les anciens caveaux de l'Abbaye de Passy datant du XVème siècle. Un lieu de charme de 225m² qui regroupe 4 salles voûtées communicantes est à votre disposition pour l'organisation de vos événements.

Accueilli dans les anciens celliers de l'Abbaye de Passy, un expert vous entraîne dans les secrets d'une dégustation de vins à l'aveugle. Enfin, au cours d'un dîner, vous assistez à l'intronisation des meilleurs dégustateurs de la soirée par le " Conseil des Echansons de France ". Une cérémonie haute en couleurs et entièrement animée en vieux français (traduction en anglais, espagnol ou italien sur demande).

Nos caveaux se prêtent merveilleusement à l'organisation de dîners, conférences de presse, séminaires, déjeuners de groupes...en journée ou en soirée et entièrement personnalisables.

Le Musée du vin c'est aussi :

- **Une cave** riche de plus de 400 références
- **Une boutique** composée de nombreux articles tels que des tire-bouchons, tastevins, stop-gouttes au logo du musée ou de votre société, des livres, des pendentifs...

Effectuez la visite commentée du musée

Profitez de votre événement au Musée du Vin pour prendre l'option visite guidée et découvrir les riches collections exposées au musée. De nombreux objets et outils d'un autre âge, dans des décors animés de personnages en cire évoquant tous les aspects de la vie du vin : culture de la vigne, vendange, tonnellerie, élevage, mise en bouteille, oenologie, art de la table, art populaire.

Nos lieux de charme

Le château Labastidié

à Toulouse

L'ancienne cuverie du XIXe siècle :

Un lieu d'exception de 171 m², climatisé et très lumineux est disponible pour vos événements. Dans un cadre spacieux, vous profiterez d'une vue unique sur le parc du château et sur la vallée du Tarn.

Les salons du château :

Profitez de ces lieux inédits dotés d'un parquet et d'une cheminée exceptionnelle. Un espace majestueux de 250m² regroupant 5 salons et 1 hall qui vous fera profiter de la vue unique sur le parc du château et sur la vallée du Tarn.

Le Golf de Florentin :

Le Golf dispose d'un parcours de 18 trous vallonné de grande qualité situé au sommet d'une colline à la vue imprenable sur la vallée du Tarn, et entouré des vignes du Château Labastidié. Profitez de la salle de réception avec sa vue panoramique sur le Golf.

L'Institut Catholique de Toulouse :

L'ICT est à votre disposition pour organiser tout événement de votre choix, depuis la location simple de ses espaces de réunion, jusqu'à l'organisation complète de votre manifestation : colloque, congrès, séminaire, événement d'entreprise, repas, promenade à Toulouse et sur la Garonne, animations culturelles, musicales, gastronomiques et oenologiques, de 20 à plus de 300 personnes au coeur de la Ville Rose

Les salles du Belvédère :

Les salles du Belvédère sont situées au bord de la Garonne, à proximité immédiate du stadium de Toulouse. L'amphithéâtre parfaitement équipé de 250 places, ses 3 salles de réunion et son hall d'accueil, se prêtent parfaitement à l'organisation de réceptions diverses : congrès, réunions, séminaires de 10 à 250 personnes.

Le Belvédère dispose d'un restaurant panoramique de qualité au 8ème étage, pour les déjeuners, dîners de groupes et cocktails, de 10 à plus de 150 personnes.

Nos prestations

Location de salle en journée ou demi-journée**

Demi-journée : 9h- 13h ou 14h-18h

Journée : 9h-18h

Accès au Musée inclus

Tarifs HT*	Salle A	Salle B	Salle C	Salle D	Salle Pasteur	Privatisation du site
Surface	90 m ²	55 m ²	60 m ²	40 m ²	20 m ²	265 m ²
Conférences	130 pers	60 pers	80 pers	40 pers	15 pers	
Repas Assis	90 pers	50 pers	60 pers	35 pers	10 pers	
Cocktail	150 pers	80 pers	90 pers	50 pers	/	
1/2 journée	1 520 €	1 220 €	1 220 €	1020 €	340 €	
Journée	1 950 €	1 550 €	1 550 €	1 350 €	490 €	3 850 €

Avec la fermeture du restaurant du musée dans le cadre d'une privatisation globale; seules les visites du musée sont maintenues.

** Tous nos tarifs sont hors taxes et comprennent le nettoyage, le personnel, la vaisselle, les tables, les chaises, l'accès au musée et la sonorisation.

Location de salle en soirée**

Soirée : de 18h à minuit

Accès au Musée inclus

Tarifs HT*	Salle A (1)	Salle C (2)	Privatisation du site avec autres prestations du musée	Privatisation du site sans autre prestation du musée
Surface	90 m ²	60 m ²	265 m ²	265 m ²
Repas Assis	90 pers	60 pers	200 pers	200 pers
Cocktail	150 pers	90 pers	280 pers	280 pers
Soirée**	2 400 €	1 750 €	4 150 €	4 950 €

Les celliers B et D sont réservés pour les animations œnologiques et / ou apéritif s'il y a lieu lors de votre événement comme suit :

(1) Le cellier B est associé au cellier A. (2) Le cellier D est associé au cellier C.

Ils seront mis à votre disposition uniquement pour la durée de l'animation œnologique et / ou de l'apéritif.

Tarif de l'heure supplémentaire après minuit : **500 €**

Formule séminaire***

Accès au Musée inclus

Tarifs HT*	Tarif par personne	Supplément petit déjeuner d'accueil	Supplément Micro HF	Supplément Vidéoprojecteur	Supplément ligne ADSL
Forfait 1/2 journée + 1 pause café + déjeuner	65 €	7.5 € / pers	40 €	160 €	30 €
Forfait journée + 2 pauses café + déjeuner	79 €	7.5 € / pers	40 €	160 €	30 €

*** Nos forfaits comprennent l'accès au musée, la location de l'espace de travail et le déjeuner (menu 3 plats, vin compris), la sonorisation et un paperboard.

* T.V.A : 19,6%

www.museeduvinparis.com

P.7

Nos animations œnologiques



La dégustation : 3 verres de vin

Animation ludique !

Après une initiation à l'art de la dégustation du vin, les convives passent à l'épreuve et sont invités à deviner par eux-même à partir d'un questionnaire : les cépages, la région et le millésime des vins proposés.

Tarifs (facturation minimum : 15 personnes)

3 Crus du terroir : 17 € HT* par personne

3 Crus supérieurs : 26 € HT* par personne

3 Crus prestigieux : 55 € HT* par personne

Encore plus d'originalité !

Surprenez vos hôtes et récompensez vos meilleurs dégustateurs !

Cadeaux possibles : vins, coffret, thermomètre à vin, tastevin, livre, etc...

Intronisez les meilleurs dégustateurs : voir cérémonie d'intronisation.



Le Bacchus d'or

Animation insolite !

Par équipe de 6 à 8 personnes et dans le cadre d'un dîner œnologique composé de 4 plats, 6 crus différents sont associés au menu. La liste des vins du dîner est distribuée dans le désordre aux convives. Les crus servis à l'aveugle et accompagnant chaque plat, doivent être, à l'issue du dîner, repositionnés dans l'ordre de service par chaque équipe. Notre expert en vin assure la présentation du jeu et son animation de table en table tout au long de la soirée.

Tarifs

520 € HT* (comprend l'animation du jeu et le matériel pour 50 personnes)

plus ajouter le prix du vin pour l'animation selon la gamme :

- **29.5 € HT*** / pers pour les 6 vins crus du terroir définis selon le menu choisi

- **41 € HT*** / pers pour les 6 vins crus supérieurs définis selon le menu choisi



* T.V.A : 19,6%

Nos animations œnologiques



Pensez-y !

Astuce traduction : Toutes nos animations sont également disponibles en anglais ou en espagnol

Le sabrage de Champagne

Animation originale !

Initiez-vous à l'art de sabrer le champagne avec nos experts en vins !
Un expert, une technique, un moment inoubliable !

Tarifs

950 € HT* : comprend 6 bouteilles de champagne et 6 diplômes



N'oubliez pas vos appareils photos !

Atelier "importance du verre"

Animation ludique !

1 vin blanc et 1 vin rouge dégustés chacun dans 2 verres de formes différentes, pourquoi nous semblent-ils avoir des goûts différents ?
La comparaison est probante tant au nez qu'en bouche selon le corps, le buvant du verre.
Notre expert par cette dégustation comparative fera réagir le dégustateur, même néophyte sur l'importance d'une verrerie adaptée à chaque vin.

Tarifs

950 € HT* (par tranche de 40 personnes)

Comprend : Un animateur/expert, 160 verres à dégustation, 5 bouteilles de vin blanc et 5 bouteilles de vin rouge.



* T.V.A : 19,6%

Nos animations œnologiques



Atelier "verres noirs"

Animation ludique !

Blanc, rouge ou rosé ?... Facile de retrouver la couleur d'un vin à l'aveugle ?
3 vins dégustés en verres opaques à une température similaire ; par la perception olfactive et gustative et donc sans l'aide du visuel il faut reconnaître la couleur de ces 3 crus. Et pourquoi pas la région de provenance.

Tarifs

630 € HT* (par tranche de 40 personnes)

Comprend : Un animateur/expert, 120 verres noirs, 10 bouteilles de vins blancs, rouges ou rosés confondus.



L'intronisation Bachique

Animation haute en couleurs !

Vêtus de leur costume d'apparat, les membres du Conseil des Echansons de France (confrérie pour la défense des vins d'AOC françaises) font leur entrée sur l'air d'AIDA et procèdent au rituel de la cérémonie d'intronisation. Une cérémonie haute en couleurs, animée en vieux français (traduction en anglais, espagnol ou italien sur demande) à l'issue de laquelle les meilleurs dégustateurs adoubés, deviennent nouveau membre et reçoivent un diplôme et une médaille (les insignes de la confrérie).

Tarifs

530 € HT* pour 2 personnes incluant les diplômes et les médailles

730 € HT* pour 3 personnes incluant les diplômes et les médailles

930 € HT* pour 4 personnes incluant les diplômes et les médailles



* T.V.A : 19,6%

Nos animations œnologiques



Idéales pour vos soirées de prestige, séminaires et / ou incentives.
Ces animations ludiques sur le vin sont sans consommation d'alcool !

L'atelier des senteurs

Animation sans alcool !

« Fraise, framboise ou violette ? Pas si simple de mettre un nom sur une senteur ». Par une présentation d'échantillons d'arômes reconnaissables dans le vin, à percevoir olfactivement, il est question de les retrouver parmi une gamme de visuels suggérés.

Tarifs

490 € HT* (par tranche de 40 personnes). Comprend : Un animateur/expert



L'atelier du goût

Animation sans alcool !

Une sélection d'eaux aromatisées est proposée à la dégustation afin de reconnaître un arôme par la bouche ainsi que des sucres aromatisés afin d'évoquer la rétro-olfaction. Atelier complémentaire au précédent (idéal pour répartir des grands groupes).

Tarifs

390 € HT* (par tranche de 40 personnes). Comprend : Un animateur/expert



L'atelier pressoir

Animation sans alcool !

Démonstration de foulage et pressurage de raisin de consommation dans un vieux pressoir.

Pressez vous même votre verre de jus de raisin !

Tarifs

900 € HT* Comprend : 2 intervenants du Musée du Vin, la location du pressoir, 30 kg de raisin et la dégustation de jus de raisin.



* T.V.A : 19,6%

Nos menus

Les menus sont proposés à titre d'exemple !

MENU MERLOT

39 € HT*

Feuilleté de St Jacques, sauce mousseline citronnée

Ou

Foie gras mi-cuit de canard au sirop de Gaillac, brioche toastée

Dos de saumon grillé à l'huile de noisette sur sa fondue de poireaux

Ou

Magret de canard à la fleur de thym, gratin Provençal et pommes grenailles

Ou

Confit d'agneau et son jus à l'ail, gratin Dauphinois et salade verte

Assortiment de fromages affinés

Ananas rôti et son caramel crémeux, glace à la vanille

Ou

Gâteau sablé au chocolat noisette
et poire rôtie, caramel crémeux

Café

MENU SYRAH

55 € HT*

Croustillant de saumon et chèvre Ste Maure, crème de caramel au romarin, tuile de sésame

Ou

Raviole de foie gras à la fleur de sel, émulsion au jus de volaille à la truffe blanche

Médaille de lotte et gambas à l'Armoricaine, riz pilaf aux légumes

Ou

Filet de veau farci aux girolles, kougloppf de légumes à l'estragon, tomate Provençale

Assortiment de fromages affinés

Ou

Tartine de Brie rôtie, mesclun de salade

Tartelette au chocolat et confiture d'orange amer, sauce façon Suzette

Ou

Pruneaux pochés au vin rouge et aux épices douces,
boule de glace au Grand Marnier

Café et mignardises

* T.V.A : 5,5%

www.museeduvinparis.com

P.12

Nos menus

Les menus sont proposés à titre d'exemple !

MENU RIESLING

71 € HT*

Amuse bouche

Escalope de foie gras de canard poêlée sur toast de pain d'épices et son caramel au poivre de Séchuan

Ou

Gambas aux citrons confits sur son lit de pousse de salade, vinaigrette au jus de crustacés

Filet de boeuf en croûte, sauce aux morilles, pommes grenailles
et salade à l'huile de truffe blanche

Ou

Filet de bar cuit vapeur, sauce gingembre et miel sur sa julienne de légumes au sésame

Assortiments de fromages affinés

Ou

Tartine de brie rôtie, mesclun de salade

Mille-feuilles de framboise à la crème de pistache et son coulis au chocolat

Ou

Déclinaison autour du chocolat : Verrine de mousse au chocolat blanc, boule de chocolat noir guajajana, brownie au chocolat et noix de pécan

Café et mignardises

Suggestion d'une sélection de 4 vins accompagnant chaque plat.

à titre d'exemple :

Crus du terroir : 15 € HT**

1 verre de Jurançon, 1 verre de St Emilion Gd Cru, 1 verre de Gaillac, 1 verre de Rivesaltes vieux

Crus supérieurs : 21 € HT**

1 verre de Chablis 1er Cru, 1 verre de Pauillac, 1 verre d'Aloxe Corton, 1 verre de Coteaux du Layon vieux

Crus prestigieux : 49 € HT**

1 verre de Corton Charlemagne-Gd cru, 1 verre de St Julien "Cht Beychevelle", 1 verre d'Hermitage, 1 verre d'Alsace sélection de grains nobles

** T.V.A : 19,6%

* T.V.A : 5,5%

Le nombre de convives doit être confirmé par courrier ou fax au moins 48h avant la visite (la base de la facturation se fera en fonction de cette confirmation).

Le choix du menu est unique pour l'intégralité du groupe.

Le choix du menu devra nous être communiqué par écrit au maximum 10 jours avant l'événement : passé ce délai notre Chef fera le choix pour vous.

Nos cocktails et buffets

Les menus sont proposés à titre d'exemple !

COCKTAIL d'accueil **6.50€** HT*

4 pièces salées froides par personne

à titre d'exemple :

foie gras sur pain d'épices, tartines campagnardes, mini gougères et pruneaux aux lardons

COCKTAIL "sur le pouce" **25€** HT*

12 pièces salées et sucrées par personne

à titre d'exemple :

Mousse de crabe en mini brioche, foie gras poêlé, pointes d'asperges vertes, rouget sur piperade, saumon sur pain suédois, fromage battu sur herbes sauvages, brochette de pruneau au bacon, bouchée de poisson et quiche aux poireaux chèvre, mini éclair au café, opéra et tartelette aux fruits

BUFFET "campagnard"
configuration assise : 30 personnes minimum

49€ HT*

Par personne : 165 grs de viandes et charcuteries, 150grs de salades et crudités, 75 grs de fromages, 110 grs de pâtisseries, café.

à titre d'exemple :

Les viandes : Faux filet rôti ou carré de veau ou rôti de dinde.

Les cochonnailles : Saucissons, jambons, terrines.

Les salades composées : Salade de carottes à l'orange et miel. Salade de lentilles aux gésiers de canard confits. Salade de crudités variées (concombre à la crème, haricots verts/tomates, champignons à la grecque, céleri rémoulade).

Le plateau de fromages : 6 fromages « lait cru » affinés et différents pains.

Les tartes : Aux pommes «à l'ancienne », aux poires « Bourdaloue », aux prunes rôties, au chocolat..

* T.V.A : 5,5%

Nos cocktails et buffets

Les menus sont proposés à titre d'exemple !

COCKTAIL déjeunatoire / dînatoire : 20 pièces

(station debout)

30 personnes minimum

46.50€ HT*

20 pièces dont : 11 pièces salées froides, 4 pièces salées chaudes, 5 pièces sucrées par personne

à titre d'exemple :

2 verrines :

Gaspacho et guacamole, miette de crabe. mousse de chèvre frais et tomate confite. crème de saumon à la ciboulette.

2 navettes : Mousse de canard. mousse de saumon. mousseline de crabe.

2 fraîcheurs : Bâtonnets « dips » de choux fleur, carotte, céleri, concombre et ses sauces.

3 canapés : Blanc de volaille à la crème de curry, gambas sur fondue de poireaux, crème de roquefort et chips de lard, tomate confite et fêta, saumon à la crème d'aneth, foie gras et pruneau, dôme à la St Jacques et citron vert, mousse de chèvre et brocoli, pains surprises.

2 découvertes : Saumon fumé et mi-cuit aux épices roses, cuillère de St Jacques aux agrumes, roulé de jambon et chèvres aux herbes, crevette rose à la citronnelle.

4 salées chaudes : Feuilletés variés, brochette de volaille aux épices douces, foie gras poêlé aux lentilles, pruneau rôti au lard, brochette de gambas en persillade, St Jacques sur fondue de poireaux à la crème, tortilla au fromage.

5 sucrées : Les verrines : tiramisu. citron meringué et crumble. Duo chocolat mousse et ganache, biscuit pistache chocolat et sabayon vanille.

Fours sucrés « les minis »: macarons aux différents parfums, cannelé de Bordeaux, éclairs chocolat et café, tartelette citron, Paris Brest, Opéra, chou praliné, clafoutis, pyramide chocolat, framboise, moelleux chocolat.

COCKTAIL déjeunatoire / dînatoire : 26 pièces

(station debout)

50 personnes minimum

68€ HT*

Sur la base du cocktail 20 pièces, il intègre 3 ateliers animés par un cuisinier :

Ateliers (*) :

- Dégustation de 3 foies gras mi-cuit de canard (aux figues, au cognac...)
sur pain bûcheron.

- Fruits de mer (Saint Jacques et gambas) à la plancha.

- Crêpes fourrées (confitures, chocolat) ou fontaine de chocolat aux fruits (* A partir de 100 pers. minimum).

12 pièces salées

5 Cochonnilles : sur pics et plateau fromages affinés.

6 Douceurs sucrées



* T.V.A : 5,5%

Nos prestations à l'extérieur

Le lieu de votre choix

En France ou à l'étranger

Dans vos locaux, sur un bateau, dans une cave voûtée, un domaine viticole, un centre de congrès ou dans un hôtel prestigieux; les experts en vin, oenologues, sommeliers du Musée du Vin animent en français, anglais, espagnol ou italien vos réceptions, séminaires, incentives ou tout autre événement par des dégustations de grands crus, des dîners oenologiques et les intronisations du Conseil des Echansons de France (confrérie bachique).

Tarifs des prestations et animations à l'extérieur*** :

*** Ne comprend pas la verrerie, les buffets nappés blancs et le transport. Facturation minimum : 15 personnes.

Coût d'un intervenant du Musée du Vin :

de 10 à 50 personnes :	1 intervenant du Musée du Vin :	610€ HT*
de 51 à 100 personnes :	2 intervenants du Musée du Vin :	1020 € HT*
de 101 à 250 personnes :	3 intervenants du Musée du Vin :	1 450 € HT*
au delà de 250 personnes :	4 intervenants du Musée du Vin :	1 900 € HT*

La dégustation : 3 verres de vin :

3 Crus du terroir :	17 € HT* par personne
3 Crus supérieurs :	26 € HT* par personne
3 Crus prestigieux :	55 € HT* par personne

Le Bacchus d'or** :

520 € HT* (comprend l'animation du jeu et le matériel pour 50 personnes)

plus ajouter le prix du vin pour l'animation selon la gamme :

- 29.50 € HT* par personne pour les 6 vins "crus terroir" définis selon le menu choisi
- 41 € HT* par personnes pour les 6 vins "crus supérieurs" définis selon le menu choisi

**prévoir en sus le personnel pour le service du vin.

L'intronisation Bachique :

530 € HT* pour 2 personnes incluant les diplômes et les médailles

730 € HT* pour 3 personnes incluant les diplômes et les médailles

930 € HT* pour 4 personnes incluant les diplômes et les médailles

Les ateliers : (Ne comprennent pas le coût d'un intervenant)

L'atelier "importance du verre" : 950 € HT* : pour 40 personnes)

Comprend : 160 verres à dégustation, 5 bouteilles de vin blanc et 5 bouteilles de vin rouge.

L'atelier "verres noirs" : 630 € HT* : pour 40 personnes)

Comprend : 120 verres noirs, 10 bouteilles de vins blancs, rouges ou rosés confondus

L'atelier des senteurs : 490 € HT* : (pour 40 personnes).

Le sabrage de champagne : 900 € HT* : comprend 6 bouteilles de champagne et 6 diplômes

N'hésitez pas à demander le détail de ces animations à notre service commercial !



Une soirée type au Musée du vin

Proposition de soirée au Musée du vin

19h - 19h45 Accueil et visite du Musée

- Possibilité de prévoir une coupe de champagne à l'accueil selon budget
- Visite guidée du Musée du vin



19h45 - 20h15 Jeu Animation : Dégustation à l'aveugle

- Présentation orale de notre expert sur « l'art de la dégustation ».
- Mise à l'épreuve de vos convives sur 3 verres de vins servis à l'aveugle. (fiche technique à remplir sous les conseils avisés de notre expert)



Récompense des vainqueurs

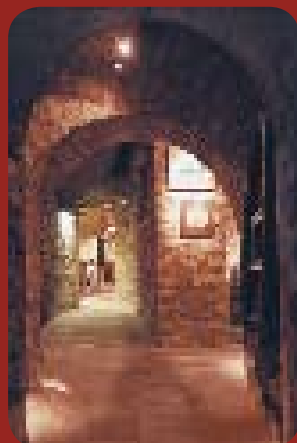
- La récompense du jeu- animation s'effectue à Table après correction des fiches.
- La récompense : une bouteille de Vin et 2 verres de dégustation ou Intronisation à la confrérie des Echansons (selon budget).

20h15 - Minuit Dîner dans nos celliers

- Menu au choix [hors vin, café compris].
- Le vin est servi au verre, en « accord gourmand » selon les plats.
- Veuillez faire un choix sur les plats : un menu unique sera servi pour l'ensemble des convives.



Le Musée du Vin en photos !



Conditions Générales de vente

Article 1 – Dispositions générales

Le déroulement des prestations est soumis aux dispositions des présentes conditions générales complétées par les conditions particulières.

Les conditions générales prévalent sur toutes conditions d'achat qui pourraient leurs être opposées.

Article 2 – conditions de réservation et de règlement

2.1 Pour toute réservation, un devis sera établi. Le devis constitue les conditions particulières venant modifier ou compléter les présentes conditions générales.

Au cas où le Client accepte le devis, il devra le retourner dans le délai fixé aux conditions particulières, dûment signé et revêtu de la mention « Bon pour accord » et du tampon de la société par fax au : +33 1 40 50 91 22

2.2 Les réservations deviennent définitives après le versement d'un acompte de 70 % et ce au plus tard 45 jours ouvrés avant la date de la prestation ainsi que la signature du document "conditions générales de ventes". Le solde sera facturé au client à l'issu des prestations et son règlement s'effectuera à réception de la facture.

2.3 Les réservations en soirée donnent obligatoirement lieu à une location de salle, telle que définie sur la plaquette commerciale.

2.4 Le nombre exact de participants doit être confirmé par écrit au plus tard 2 jours ouvrés avant la date de la manifestation.

• Lors de la confirmation si le Client modifie à la baisse le nombre de participants indiqué lors de la réservation initiale, la facture s'établira :

Jusqu'à 10 % de défections, sur la base du nombre de participants effectifs,

Au-delà de 10% de défection, sur le nombre de participants indiqué lors de la réservation déduction faite du pourcentage de 10% ;

• Lors de la confirmation si le client modifie à la hausse le nombre de participant indiqué lors de la réservation initiale, la facturation s'établira sur la base du nombre de participant effectifs.

• Si le Client ne confirme pas dans le délai de 2 jours ouvrés, la facturation s'établira sur la base du :

- nombre de participants indiqués lors de la réservation si il est supérieur au nombre de participants effectifs ;

- nombre de participants effectifs si il est supérieur au nombre de participants indiqué lors de la réservation.

2.5 Tout retard de paiement entraînera, après l'envoi d'une lettre de mise en demeure, la facturation d'intérêts de retard hors toutes taxes, équivalent à l'application d'un taux égal à une fois et demie le taux d'intérêt égal.

Ces pénalités seront appliquées de la date d'exigibilité du principal à celle du paiement effectif et total.

Article 3 – International

Pour les sociétés résidant à l'étranger le règlement doit être fait impérativement à 100% avant la soirée.

Article 4- Annulation du fait du client

En cas d'annulation totale des prestations ou locations, le Musée du vin percevra auprès du Client à titre d'indemnité si l'annulation intervient :

- Avant 30 jours ouvrés avant la date prévue des prestations : 50% du montant total HT de la prestation annulée,

- De 29 à 15 jours ouvrés avant la date prévue des prestations : 70% du montant total HT de la prestation annulée,

- De 14 jours à 3 jours ouvrés avant la date des prestations : 90% du montant total HT de la prestation annulée,

- Moins de 2 jours ouvrés avant la date prévue des prestations : 100% du montant total HT de prestations annulée.

En toute état de cause, l'acompte encaissé par le Musée du vin lors de la réservation viendra en compensation de l'indemnité à verser par le client au titre de l'annulation et sera facturé en indemnité toutes taxes comprises.

Article 5- Réglementation de la prestation

5.1 Le Musée du vin fera tout ce qui est en son pouvoir pour assurer le déroulement de la prestation dans les conditions prévues à la réservation.

5.2 Tout matériel qui pourrait se révéler dangereux pour les Clients ou le personnel sera refusé.

5.3 Le Musée du vin n'assure pas les prestations musicales ou d'animation, les déclarations concernant les droits d'auteurs lors d'une manifestation avec musique et/ou attraction de toute nature doivent être faites par le Client lui-même auprès de la SACEM. Il en est de même pour toutes les caisses de retraite, de maladie ou autres concernant les artistes ou toutes les déclarations à effectuer auprès de tout autre organisme. Par ailleurs, le Client doit s'assurer de l'application du décret n°98-1143 du 15/12/1998 fixant les conditions d'émission de bruits et notamment l'interdiction de dépasser 85dB de niveau sonore.

5.4 Le Musée du vin bénéficie d'une exclusivité en ce qui concerne les locations de salle et la restauration, sauf dérogation expresse. Toute matière première fournie par le client fera l'objet de négociations particulières concernant les modalités de livraison, le stockage ainsi que les compensations éventuelles. Les dites matières premières resteront sous la responsabilité du client.

Dans ce cadre le client est responsable de la qualité sanitaire des matières fournies.

5.5 Le Musée du vin se réserve la possibilité de demander des dommages et intérêts en raison de tout préjudice qu'il aurait pu subir du fait de la non-observation par le client de l'une quelconque disposition des présentes.

Article 6 – Menus (hors cocktails)

Le choix est obligatoirement unique pour chaque plat. Tout choix multiple ne sera pas pris en considération. Les menus sont proposés pour des groupes de 10 personnes minimum et doivent être confirmés au plus tard 10 jours avant la date de l'évènement.

Article 7 – Responsabilités et Assurances

6.1 Le Musée du vin décline toute responsabilité en cas de vol ou de dégâts causés à tous types d'objets ou de biens (effets personnels, bagages à main, matériels...) appartenant au client ou qui lui seraient confiés.

6.2 Le Musée du vin facturera au client tout dégât matériel causé dans les lieux de la prestation par lui-même ou un membre des participants.

6.3 Le Musée du vin déclare être assuré auprès d'une compagnie notoirement solvable pour sa responsabilité civile d'exploitation et pour l'intoxication alimentaire.

Article 8 – Force majeure

Le Musée du vin se réserve la possibilité d'annuler une prestation en cas de force majeure (incendie, explosion, catastrophe naturelle, contraintes administratives...) ou tout autre fait indépendant de notre volonté. Dans ce cas l'acompte éventuellement versé sera remboursé sans que le client puisse prétendre à quelconque indemnisation supplémentaire.

Article 9 – Lois applicables

En cas de litige ou de contestation, les juridictions françaises seront seules compétentes et les lois françaises seules applicables. Les litiges nés avec nos clients inscrits au registre du commerce et des sociétés seront soumis au tribunal de commerce de Paris.

Article 10 - Confidentialité

Les parties s'engagent réciproquement à garder la plus stricte confidentialité sur l'ensemble des documents et informations qui serait porté à leur connaissance dans le cadre de l'exécution des prestations.

TOUTES LES CLAUSES CI-DESSUS SERONT INTEGRALEMENT RESPECTEES DE PART ET D'AUTRE.

