

TARIFS 2019



A Paris, à proximité de la Tour Eiffel le Musée du Vin vous accueille dans ses caves voûtées du XVème 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 SEMINAIRES DANS LES CELLIERS

½ journée de 9 à 12h 30 ou de 14h à 17h 30

Journée de 9 h à 18 h

FORFAITS SEMINAIRES déjeuners inclus

Comprenant la location de l'espace de travail, accès à l'exposition, un paper - board et un déjeuner (entrée + plat + dessert, café)

TARIFS H.T/pers

½ journée	Journée	Petit déjeuner	Pause-café/eaux minérales
77 €	87 €	9 €	6 €
Sono dont 2 micros son HF + 1 cravate		Ecran + vidéo projecteur	Conférencier par groupe de 20 pers
200 €		290 €	200 €



www.museedevinparis.com

Vos contacts :

- Johann Matrat 01 45 25 63 50 jmatrat@museedevinparis.com
- Service commercial 01 45 25 70 89 info@museedevinparis.com

TARIFS 2019



VOS SOIREES DANS LES CELLIERS

De 18 heures à minuit

Tarifs HT de location d'espace 7j/7



Capacité	Cellier A 92 m2	Cellier B 55 m2	Cellier C 60 m2	Cellier D 40 m2	Salle Pasteur 20 m2	Privatisation site
Conférence	100 pers	50 pers	60 pers	25 pers	12 pers	De 15 à 200 pers 5 000 €
Repas assis	85 pers	45 pers	50 pers	20 pers	10 pers	
Cocktail	110 pers	50 pers	60 pers	25 pers	490 € à la journée	
Soirée	2 500 €	1 600 €	1 850 €	1 450 €		

Soirée 18h – minuit Tarif heure supplémentaire : 1 000 € HT ; Hôtesse de vestiaire soirée : 250 € HT
Tarif H.T incluant : personnel, vaisselle, tables, chaises, nettoyage

PRIVATISATION DU SITE

Location sèche d'espace en privatisation totale de 18h à minuit
(incluant mise à disposition de la cuisine, tables, chaises, accès à l'exposition)

6 000 €

NOS COCKTAILS & BUFFETS HORS BOISSONS

Nombre de pièces /pers	Tarifs H.T/pers
- 4 pièces	9.00 €
- 12 pièces	28.00 €
- 16 pièces	38.50 €
- 20 pièces	48.00 €
- Atelier (au choix)	
3 Foie gras	16.00 €
Fruits de mer à la plancha	16.00 €
2 saumons (fumé & cuit)	14.00 €
5 fromages	14.00 €
Crêpes (salées et/ou sucrées)	12.00 €
Jambon Pata Negra 8 kg	800 €
Buffet campagnard :	55.00 €
Charcuteries, fromages	
Crudités, desserts	
30 pers minimum	
Les vins du cocktail : 4 vins sur buffet	
Cru terroir	21 €
Crus supérieurs	29 €
Ces buffets vins ne comprennent pas d'animation. Supplément pour un animateur (50 pers maxi /animateur) 310 €	

NOS DINERS TARIF H.T/pers

MENU MERLOT sans fromage	
Entrée, plat	36 €
Dessert, café	
MENU MERLOT	
Entrée, plat, fromage,	41 €
Dessert, café	
MENU SYRAH	
Entrée, plat, fromage,	57 €
Dessert, café	
MENU RIESLING	
Entrée, plat, fromage,	73 €
Dessert, café	
NOS VINS	
Apéritif Dom Gonzague	6 €
Apéritif Champagne	11 €
Petits fours chauds	4 €
Forfait 3 vins dîner :	
Crus de terroir	17 €
Crus supérieurs	23 €
Crus Prestigieux	41 €
Crus Classés	nous consulter

TARIFS 2019

VOS ANIMATIONS « ŒNOLOGIQUES »

Minimum 15 personnes

Toutes nos animations sont disponibles en français et en anglais,
autres langues sur demande



Pendant vos cocktails, en journée, en soirées

Retrouvez - vous autour de nos ateliers « œnologiques »

		Prix H.T/pers
Animation dégustation à l'aveugle de 3 verres de vin, durée environ 30 min		
Animation autour d'une dégustation à l'aveugle de 3 vins français de vignobles différents avec quizz individuel. Remise d'un cadeau au gagnant	- 3 crus du Terroir	19 €
	- 3 crus supérieurs	28 €
	- 3 Champagnes	30 €
	- Crus prestigieux	45 €
	- Crus Classés	nous consulter
Animation dégustation en verres noirs		
Tentez d'identifier la couleur des vins servis dans des verres opaques	- 3 crus en verres noirs	23 €
Classe « Connaitre le vin », durée environ 1 h		
Thématique au choix : Ex : Vins & Chocolats, Vins & fromages, Approche de la dégustation, Vins insolites	- 4 Crus « Connaitre le vin »	37,5 €

		Prix H.T/pers
Le « Bacchus d'Or » notre spécialité : Animation tout au long du repas		
Lors de votre repas, les vins seront servis à l'aveugle en harmonie avec les plats. 1 table = 1 équipe qui essaie de retrouver les vins sur une liste de vins servis. Les convives doivent les classer par ordre de service. Un expert vins anime la soirée table par table. Convivial et ludique. Une récompense par personne pour la table gagnante.		
	- 4 crus du Terroir	23 €
	- 4 crus Supérieurs	31 €
	Forfait : un animateur pour 50 pers + matériel	310 €
Le « Chef d'Or » Animation avant le repas : 70 €		
Par équipe, créez vos verrines, vos canapés, votre cocktail de fruits/légumes, découpes artistiques de fruits/légumes. Chaque participant repart avec son tablier de cuisine. Chaque membre de l'équipe désignée gagnante par le jury repart avec sa médaille et son diplôme		

		Prix H.T
Atelier global autour de l'analyse sensorielle (sans alcool) : goût & senteurs		
L'apprentissage de nos sens et leur utilisation, formateur et ludique		
En journée ou en soirée, un expert et matériel	Forfait (par tranche de 35 personnes) :	390 €
Sabrage du Champagne : venez apprendre à sabrer, vous partirez diplômé !		
1 animateur expert + 6 bouteilles Champagne + 6 Diplômes .	Forfait :	690 €
Intronisation Bachique : par les Membres du Conseil des Echansons de France		
En grande tenue d'apparat. Cérémonie d'intronisation.		
<u>1 intronisé</u> : 430 € H.T ; <u>2 intronisés</u> : 530 € HT ; <u>3 intronisés</u> : 730 € HT ; <u>4 intronisés</u> : 930 € H.T		

« Faites votre vin », durée environ 1 h Prix H.T : 40 € HT
Soyez le maître de chai : Avec les 3 cépages classiques du bordelais venez élaborer le vin qui convient à votre goût, à votre profil sensoriel puis dégustez le vin assemblé par l'œnologue du château.
Comparez, commentez, échangez : Goutez le Cabernet Sauvignon- Goutez le Cabernet franc- Goutez le Merlot
Prix HT (incluant une bouteille personnalisée par personne) : 55 € HT

AUTRES ANIMATIONS

ESCAPE GAME :

Nos celliers voutés se prêtent parfaitement à un Escape Game géant.

Notre partenaire propose un scénario qui s'adapte idéalement à nos espaces :

Le Temple des Secrets :

Un portail temporel s'est ouvert entre notre époque et l'office d'un inquisiteur du moyen-âge. Dans ce temple secret, les détenus et hérétiques sont libres d'aller et venir. Partout des signes annonciateurs de temps troublés apparaissent et semblent vouloir condamner l'humanité toute entière.

Oserez-vous vous aventurer dans les geôles de l'inquisiteur ?

Cette session live, animée par des comédiens costumés et maquillés, vous transportera dans un monde mystérieux !

Idéal pour vos team-building, ce jeu se déroule par équipe et récompense les meilleurs participants.

Tarif : nous consulter

ATELIER COCKTAIL

Bar à cocktail qui propose à vos convives des sélections à la fois classiques & originales. La prestation comprend un stand mobile, un barman, la verrerie et les boissons :

Exemple de cocktails classiques : *Mojito* (Rhum, jus de citron vert, menthe) ; *Spritz* (Aperol, prosecco, soda water) ; *Caïpirinha* (Cachaça, citron vert, sucre de canne)

Cocktail Premiums : *East Side* (Gin, menthe, jus de concombre, citron vert) ; *Rum old fashion* (Rhum, angostura, sirop d'érable) ; *Paloma* (Téquila, pamplemousse, agave, soda water)

A base de vin blanc : *Déclaration d'amour* : Verre HighBall - cocktail création (cocktail très rafraichissant, élégant et harmonieux). Vin blanc, Menthe fraiche, sucre de cassonade, citron vert, purée fruit de la passion, glace pilée, top soda water

L'amazone : Verre rocks – cocktail création (arômes fruités et parfumés), Vin blanc, citron vert, sucre cassonade, noilly prat, framboises

Last Summer : Verre grand verre à vin- cocktail création (frais et doux, très onctueux), Vin blanc, Lillet blanc, crème de pêche, fruits frais

Le blanc décadent : Verre grand verre à vin- cocktail création (rafraichissant et parfumé), Vin blanc, liqueur de gingembre, liqueur St germain fleur de sureaux, fruits frais (fraises, caramboles, groseilles).

A base de vin rouge :

Corner Sangria : Verre grand verre à vin- (rafraichissant et fruité), vins rouges, oranges, pommes, citrons, sucres, triples sec, cannelle brûlée sur le top du verre.

Century : Verre Coupette – (acidulé et dry), vin rouge, rhum ambré, citron vert, sirop d'abricot

L'œuvre rouge : Verre cocktails/martini- (structuré et ronds), Vin rouge, porto rouge, liqueur de framboises noires, citron jaune, Dash angostura bitters

Le crépuscule : Verre grand verre à vin – (fruité et tanique), vin rouge, crème de cerise, mûres fraîches, glaces

ATELIER SMOOTHIE

Proposez cette boisson tendance à vos invités, des mélanges originaux de fruits et légumes mixés.

Exemple de smoothies : Barnabé (Ananas, Banane & Citron vert) ; Oscar (Ananas, Citron vert, Raisin & Coriandre) ; Gaston (Tomates, Poivron rouge & Fraise) ; Ferdinand (Poire, Gingembre & Epinards)

Exemple de milkshakes : Charlotte (Fraise, Boudoirs & Poivre de baies roses) ; Sara (Banane, Fleur d'oranger & Graines de chia) ; Lily (Ananas, Menthe, Betterave, Lait d'amande) ; Keiko (Litchi, Framboise, Rose & Lait d'amande)

ATELIER JUS DE FRUITS

Bar à jus pressé minute (fruits & légumes). Possibilité de personnaliser les jus en fonction de vos goûts. Ce bar à soft conviendra parfaitement aux soirées ou petits déjeuners d'entreprises.

Exemple de fruités : (Pomme, Citron de Sicile, Gingembre, Menthe) ; (Pomme, Concombre, Citronnelle, Gingembre) ; (Pomme, Framboise, Menthe)

Exemple d'épicés : (Poire, Cannelle, Gingembre) ; (Carotte, Piment, Menthe) ; (Pomme, Citron, Poivron, Tabasco)

Musée du Vin Paris

5 Square Charles Dickens - 75016 Paris
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h
Restaurant « Les Echansons » ouvert du
mardi au samedi de 12h à 15h. Location
d'espace 7j/7
Tel: 01 45 25 63 26
info@museeduvinoaris.com

MUSEE DU VIN

Métro Passy

Ligne 6

Bus N° 72

RER C /

Champ de Mars -

Tour Eiffel

