

**Exposition Permanente /** Ouverture du mercredi au samedi de 10h à 18h.

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| Billet en accès libre :   | 12.50 € TTC/pers. au lieu de 15 € |
| Accès libre + dégustation d'1 verre de vin :  | 16.50 € TTC/pers. au lieu de 19 € |
| Accès libre + dégustation commentée de 3 verres de vin :                              | 37 € TTC/pers. au lieu de 40 €    |
| After Work - tous les vendredis soir de 18h à 20h* :                                  | 38.50 € TTC/pers. au lieu de 42 € |
| Dégustation commentée de 3 boissons : une bière, une vière, un vin et de 3 fromages.* |                                   |

**En supplément possible à l'accès au musée**

|   |                  |
|---|------------------|
| Guide conférencier 45min/groupe de 20 personnes :<br>Disponible en Français, Anglais, Espagnol, Italien, Chinois. | 275 € TTC/groupe |
| Dégustation de 3 fromages et de 3 vins :  | 22 € TTC         |
| Dégustation de 6 fromages et de 3 vins :  | 32 € TTC         |
| Collation, une pâtisserie et dégustation d'un verre de vin doux :   | 14 € TTC         |

**Restauration /** Cuisine traditionnelle Française

**Nos déjeuner de saison (Vins Compris)**

Tarifs TTC/pers.

(+12.50 €/personnes - billet en accès libre)

|   |         |
|---|---------|
| <b>Chardonnay :</b> plat / dessert / 2 verres de vin + café                 | 29.00 € |
| <b>Sauvignon :</b> entrée / plat / dessert / 3 verres de vin / café         | 39.00 € |
| <b>Chenin :</b> entrée / plat / fromages / dessert / 3 verres de vin / café | 55.00 € |

**En supplément possible à votre déjeuner**

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| Eau minérale bouteille 1L :         | 5 € TTC  |
| Apéritif Dom Gonzague brut ou kir : | 6 € TTC  |
| Coupe de champagne brut :           | 11 € TTC |

Minimum de Facturation : 10 personnes.  
Choix de prestation et menu UNIQUE pour l'ensemble du groupe.

**Conditions de réservation :**

Paiement de 100% du montant total à régler en amont de votre venue afin de confirmer votre réservation. Suppléments éventuels à régler sur place le jour de votre venue. Le nombre de convive doit être confirmé par mail 3 jours ouvrés avant votre visite (base minimum de facturation).

Règlement par virement uniquement. Rib : FR76 1010 7002 8500 8150 3829 068

**Contacts**

**Erwan Forges**  
Responsable des ventes

**Fabien Carlier**  
Commercial

**Théo DeFilippis**  
Directeur

Tel : 01 85 78 40 60 / 06 12 90 51 43  
Mail : ef@5bevent.com

Tel : 01 85 78 40 59 / 06 15 34 55 01  
Mail : fc@lemparis.com

Tel : 01 45 25 63 50 / 06 66 12 51 03  
Mail : td@lemparis.com

## NOS ANIMATIONS ET NOS MENUS DE SAISON

---

À l'issue de votre visite et avant votre déjeuner, Le M. vous propose une initiation à la dégustation avec un sommelier expert !

---

3 crus du terroir : 29 € TTC  
3 crus supérieurs : 39 € TTC  
3 crus prestigieux : 55 € TTC

---

Dégustation animée à l'aveugle de 3 crus (FR et GB) de vignobles différents avec quizz individuel et remise d'un cadeau aux gagnants !

---

Sur demande, d'autres animations pour égayer votre repas :  
Séances d'intronisation, Dégustation Bacchus d'Or,  
Close Up de magie, Quartet Jazz...

## MENU CHARDONNAY

---

Pavé de thon au poivre vert  
Grenailles confites

ou

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

---

Pavlova aux myrtilles  
Chantilly pistache Chocolat biscuité

ou

Vacherin Clémentine, meringue craquante  
Sorbet clémentine

## 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

## 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

**Permanent Exhibition /** Open wednesday to saturday from 10am to 6pm.

|   |   |
|---|---|
| Entrance Free ticket :  | 12.50 € VAT incl./pers. instead of 15 € |
| Entrance Free + tasting of 1 glass of wine :                          | 16.50 € VAT incl./pers. instead of 19 € |
| Entrance Free + commented tasting of 3 glasses of wine :              | 37 € VAT incl./pers. instead of 40 €    |
| After Work - Every Friday evening from 6pm to 8pm* :                  | 38.50 € VAT incl./pers. instead of 42 € |
| Commented tasting of 3 drinks: a beer, a vière, a wine and 3 cheeses* |   |

**In addition to the Entrance Free to the Museum**

|   |                         |
|---|-------------------------|
| Guided tour 45 min / group of 20 people.<br>Available upon request in : French, English, Spanish, Italian, Chinese. | 275 € VAT INCLUDED/grp. |
| Tasting of 3 cheeses and 3 wines :  | 22 € VAT                |
| Tasting of 6 cheeses and 3 wines :  | 32 € VAT                |
| Pastry and a glass of sweet wine :  | 14 € VAT                |

**Restauration /** Traditional French cuisine

**Our seasonal lunches (Wines included)**

Price VAT Included/pers.

(+ 12,50 €/pers. Entrance Free ticket)

|  |         |
|--|---------|
| <b>Chardonnay :</b> Main course / dessert / 2 glasses of wine + coffee                 | 29.00 € |
| <b>Sauvignon :</b> Starter / main course / dessert / 2 glasses of wine / coffee        | 39.00 € |
| <b>Chenin :</b> Starter / main course / cheeses / dessert / 3 glasses of wine / coffee | 55.00 € |

**In addition to your lunch**

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| Mineral water bottle 1L :           | 5 € VAT  |
| Aperitif Dom Gonzague brut or kir : | 6 € VAT  |
| Glass of champagne brut :           | 11 € VAT |

Minimum billing : 10 people  
Choice of service and a SINGLE menu for the whole group.

**Booking conditions :**

Payment of 100% of the total amount to be paid before your arrival to confirm your reservation. All extras to be paid on the spot on the day of your visit. The number of guests must be confirmed by e-mail 3 working days before your visit (minimum billing basis).

Payment by bank transfer only. Rib : FR76 1010 7002 8500 8150 3829 068

**Contacts**

**Erwan Forges**  
Sales Manager

Tel : 01 85 78 40 60 / 06 12 90 51 43  
Mail : ef@5bevent.com

**Fabien Carlier**  
Sales Representative

Tel : 01 85 78 40 59 / 06 15 34 55 01  
Mail : fc@lemparis.com

**Théo De Filippis**  
Director

Tel : 01 45 25 63 50 / 06 66 12 51 03  
Mail : td@lemparis.com

## OUR EVENTS AND SEASONAL MENUS

---

at the end of your visit and before lunch, Le M.  
offers you an introduction to wine tasting with an  
expert sommelier!

---

3 crus du terroir : 29 € INCL. VAT  
3 crus supérieurs : 39 € INCL. VAT  
3 crus prestigieux : 55 € INCL. VAT

---

Animated blind tasting of 3 vintages (FR and GB)  
from different vineyards, with individual quizzes and  
a gift for the winners!

---

On request, other events to liven up your meal:  
Induction sessions, Bacchus d'Or tasting,  
Magic Close Up, Jazz Quartet...

## MENU CHARDONNAY

---

Tuna steak with green pepper  
Confit of grilled meat

or

Arborio risotto with old parmesan & butternut,  
Roasted hazelnuts

---

Blueberry Pavlova  
Pistachio whipped cream Chocolate biscuit

or

Clementine Vacherin, crunchy meringue  
Clementine sorbet

## MENU SAUVIGNON

---

Cream of chestnut soup  
Spiced light cream & gingerbread

or

Potato waffle  
Cream of cream cheese with chives  
& smoked duck breast

---

Guinea fowl supreme with oyster mushrooms  
Sweet potato confit with honey

or

Tuna steak with green pepper  
Confit of grilled meat

---

Blueberry Pavlova  
Pistachio whipped cream Chocolate biscuit

or

Clementine Vacherin, crunchy meringue  
Clementine sorbet

## MENU CHENIN

---

Black pudding & caramelised apple salad  
Walnut vinaigrette

or

Potato waffle  
Cream of cream cheese with chives  
& smoked duck breast

---

Arborio risotto with old parmesan & butternut,  
Roasted hazelnuts

or

Tuna steak with green pepper  
Candied beans

---

Selection of mature cheeses

---

Creamy cocoa ganache 75% with lemon praline  
Lemon praline, crunchy crunch

or

Clementine Vacherin, crunchy meringue  
Clementine sorbet