



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

Billet en accès libre :	12,50 € TTC/pers. au lieu de 15 €
Accès libre + dégustation d'1 verre de vin :	16.50 € TTC TTC/pers. au lieu de 19 €
Accès libre + dégustation commentée de 3 verres de vin :	37 € TTC TTC/pers. au lieu de 40 €

En supplément possible à l'accès libre du Musée

Guide conférencier 45 min /groupe de 20 pers. :	250 € TTC /grpe.
Disponible en Français, Anglais, Espagnol, Italien, Chinois.	

Dégustation commentée de 3 fromages et 3 vins :	27 € TTC
Collation, une pâtisserie et dégustation d'un verre de vin doux :	14 € TTC

Restauration / Cuisine traditionnelle française



Nos déjeuners de saison (Vins Compris)

Tarif TTC/pers

(+ 12,50 €/pers. Billet en accès libre)

Chardonnay : Plat / dessert / 2 verres de vin + café	29.00 €
Sauvignon : Entrée / plat / dessert / 2 verres de vin / café	39.00 €
Chenin : Entrée / plat / fromages / dessert / 3 verres de vin / café	55.00 €
Syrah : Entrée / plat / fromages / dessert / 3 verres de vin / café	75.00 €

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 :

Acompte de 70% du budget total pour confirmer votre réservation. Solde et 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 1820 6002 5565 0960 5814 915

Contacts :

Erwan Forges
Responsable des Ventes

Alexandre Latil
Attaché Commercial

Marie-Lise Carabeuf
Directrice - Technicienne en Œnologie

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

Tel : 01 85 78 40 65 / 06 11 80 81 53
Mail : al@5bevent.com

Tel : 01 45 25 70 89
mlc@museedevinparis.com

Votre Menu Chardonnay

Pavé de saumon, sauce beurre blanc,
Et son riz aux petits légumes

Ou

Confit de canard, pommes de terre sautées

Tarte Tatin et glace vanille

Ou

Opéra chocolat, coulis aux fruits rouges

Café ou thé

Votre Menu Sauvignon

Oeuf cocotte au foie gras

Ou

Terrine aux deux saumons (frais et fumé),
sauce citronnée

Mijoté de veau aux petits légumes et olives

Ou

Camembert rôti, pommes de terre,
jambon fumé et salade

Dôme mangue et fruit de la passion

Ou

Tarte tatin et glace vanille

Café ou thé

Votre Menu Chenin

Foie gras mi-cuit du Chef et sa brioche,
chutney aux framboises

Ou

Noix de Saint Jacques poêlées,
mousseline de patate douce

Filet de daurade, riz safrané aux petits légumes

Ou

Confit d'agneau pommes de terre sautées,
fruits secs & sauce au miel

Assiette de fromages

Tarte Tatin et sa boule de glace vanille

Ou

Moelleux au chocolat & glace vanille

Café ou Thé

Votre Menu Syrah

Foie gras poêlée et mangue rôtie

Ou

Blanquette de fruits de mer, jus de moule & ciboulette

Filet de bar rôti à la vinaigrette vierge
et son gratin dauphinois

Ou

Quasi de veau aux morilles, pommes grenailles et oignons grelots

Assiette de 3 fromages AOP affinés

Poire au chocolat chaud, glace au yahourt

Ou

Cannelé de Bordeaux, meringue et glace vanille

Café ou thé