

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

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

En supplément possible à l'accès au musée

Guide conférencier 45min/groupe de 20 personnes :	275 € TTC/ groupe
Disponible en français, anglais, espagnol, italien, chinois.	
Dégustation de trois fromages et de trois verres de vin :	22 € TTC
Dégustation de six fromages et de trois vins :	32 € TTC
Collation, une pâtisserie et dégustation d'un verre de vin doux :	14€ TTC

Restauration / Cuisine bistronomique française

Nos déjeuners de saison (Vins Compris)	Tarifs TTC/pers.
(+12.50 € / personnes - billet en accès libre)	
Chardonnay : Plat / dessert / deux verres de vin + café	29.00 €
Sauvignon : Entrée / plat / dessert / trois verres de vin / café	39.00 €
Chenin : Entrée / plat / fromages / dessert / trois 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

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

Fabien Carlier
Commercial

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

Théo De Filippis
Directeur

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 : 25€ 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, Quatuor Jazz...

MENU CHARDONNAY

Filets de maquereau snackés, jus ravigoté & câprons
Mousseline de celeri & courgettes confites

Ou

Risotto carnaroli lié au vieux parmesan,
Pointes d'asperges grillées

Biscuit chaud au cacao & son coeur liquide,
Crème onctueuse vanillée

Ou

Pain perdu de brioche du M. à l'ancienne,
Caramélisé à la vergeoise

MENU SAUVIGNON

Petites betteraves confites au miel,
crème onctueuse fromagère & ciboulette
vinaigrette vierge

Ou

Gaufre de pomme de terre,
Crème de chèvre frais aux herbes, magret fumé

Suprême de pintade, réduction de vermouth & romarin,
Pommes sarladaise

Ou

Risotto carnaroli lié au vieux parmesan,
Pointes d'asperges grillées

Liégeois aux fruits rouges,
Sorbet framboise, chantilly vanillée & citron vert

Ou

Pain perdu de brioche du M. à l'ancienne,
Caramélisé à la vergeoise

MENU CHENIN

Raviole de champignons confits,
Bouillon émulsionné à la noisette

Ou

Madeleine à l'huile d'olive,
Tartare de légumes & huile de Kalamata

Risotto carnaroli lié au vieux parmesan,
Pointes d'asperges grillées

Ou

Pavé de thon au poivre vert,
Grenailles confites

Pain perdu de brioche du M. à l'ancienne,
Caramélisé à la vergeoise

Ou

Biscuit chaud au cacao & son coeur liquide,
Crème onctueuse vanillée

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 one glass of wine :	16.50 € VAT incl./pers. instead of 19 €
Entrance Free + commented tasting of three 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 three drinks :	
*A beer, a vière, a wine and three cheeses.	

In addition to the Entrance Free to the Museum

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

Restauration / Traditional French cuisine

Our seasonal lunches (Wines included)	Tarifs TTC/pers.
(+ 12,50 €/pers. Entrance Free ticket)	
Chardonnay : Main course / dessert / 2 glasses of wine + coffee	29.00 €
Sauvignon : Starter / main course / dessert / 3 glasses of wine / coffee	39.00 €
Chenin : 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 winner !

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

MENU CHARDONNAY

Snacked mackerel fillets, ravigoté juice & capers
Celery mousseline & confit courgettes

Ou

Carnaroli risotto with aged Parmesan,
Grilled asparagus tips

Hot cocoa biscuit with liquid heart,
Creamy vanilla cream

Ou

Old-fashioned M. brioche French toast,
Caramelised with vergeoise

MENU SAUVIGNON

Candied beetroot with honey,
creamy cheese and chives
vinaigrette vierge

Ou

Potato waffle, Cream of fresh goat's cheese
with herbs, smoked duck breast

Guinea fowl supreme, vermouth and rosemary reduction,
Sarladaise apples

Ou

Carnaroli risotto with aged Parmesan,
Grilled asparagus tips

Red fruit liégeois,
Raspberry sorbet, vanilla and lime whipped cream

Ou

Old-fashioned M. brioche French toast,
Caramelised with vergeoise

MENU CHENIN

Crystallized mushroom ravioli,
Hazelnut emulsified broth

Ou

Madeleine with olive oil,
Vegetable tartar and Kalamata oil

Carnaroli risotto with aged Parmesan,
Grilled asparagus tips

Ou

Tuna steak with green pepper,
Grenailles confites

Old-fashioned M. brioche French toast,
Caramelised with vergeoise

Ou

Hot cocoa biscuit with liquid heart,
Creamy vanilla cream