



Le M. Musée du vin
— PARIS

À Paris, à proximité de la Tour Eiffel le Musée du Vin vous accueille dans ses caves voûtées du XV^{ème} 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 séminaires au M.

Le Musée du Vin vous propose un cadre idéal pour vos séminaires d'entreprise, mettant à disposition une gamme complète de services comprenant un petit déjeuner, des pauses café, un déjeuner raffiné, la privatisation de l'espace, une TV connectée et un accès wifi.

Nous disposons de 5 salles de capacités différentes, dont 4 caves voûtées et une nouvelle salle de séminaire attenante à notre appartement entièrement rénové.

Organiser un séminaire au M. Musée du Vin promet une expérience éducative et immersive, où l'histoire, la culture et la passion du vin se rencontrent dans une ambiance chic et chaleureuse.

Profitez d'un moment de pause lors de votre séminaire pour offrir la visite du musée à vos invités ou une séance de dégustation...

Nos tarifs

Demi-Journée	Journée
105€ HT/ personne	135€ HT/ personne





Nos différents espaces

Au M. Musée du Vin, vous découvrirez cinq espaces uniques, de capacités différentes et communicants, pouvant répondre aux besoins de groupes allant de 10 à 200 personnes pour vos séminaires d'entreprise.

Capacité	Le cellier	Le bar Marilyn	La vinothèque	La salle d'exposition	L'appartement	La loge
Superficie	140 m ²	60 m ²	70 m ²	40 m ²	90 m ²	20 m ²
Conférence	125	x	50	30	25	10
Repas assis	80	40	55	25	15	10
Cocktail	100	50	70	30	30	x



Le salon de direction du M.

Le M. vous propose son salon de direction situé au premier étage d'un hôtel particulier du XVe siècle. Entièrement rénové, il vous accueillera dans une ambiance chic et chaleureuse.

Notre salle entièrement aménagée et équipée avec Wifi, fibre internet, paperboard, écran tv connectée, machine à café, peut accueillir jusqu'à 40 personnes pour vos réunions, conférences, dégustations, dîners...

Venez partager un moment de convivialité et de raffinement pour vos événements professionnels ou privés.



L'appartement du M.

L'appartement du M. vous accueillera dans l'ambiance élégante de l'hôtel particulier du XV^{ème} siècle.

Doté d'une Master suite comprenant un lit king size, un bureau et une salle de bain privative, cet appartement haut de gamme vous offrira un moment chaleureux dans un square du 16^{ème} arrondissement de Paris, à deux pas de la Tour Eiffel.

Grâce à son coin salon avec cuisine ouverte, bar et salle de séminaire, il peut accueillir dîners assis et cocktails dînatoires. Ainsi, il conviendra aussi bien à vos événements professionnels, que particuliers.





Nos celliers

Nos caves voûtées du XV^{ème} siècle, vous offrent une atmosphère à la fois inspirante et intimiste, propice à la réflexion, à la créativité et à l'échange. Que ce soit pour un séminaire, une réunion d'équipe ou une journée de formation, nos caves offrent le cadre idéal pour des moments inoubliables.

Nos 4 celliers peuvent accueillir de 10 à 200 personnes et sont entièrement équipés avec écran de projection, vidéoprojecteur, système de sonorisation et micro HF. Une scène est également à votre disposition, idéale pour les prises de parole.



Votre déjeuner lors de votre séminaire

Menu servi en accord mets & vins

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 aux pleurotes
Patates douces confites au miel

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

Café

Compris dans le forfait séminaire

Montez en gamme

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

Sélection de fromages affinés

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

Ou

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

Café

Nécessite un supplément de 10 € HT/personne

Menu Syrah

Amuses-Bouches

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

Ou

Raviole de champignons confits,
Bouillon émulsionné à la noisette

Noisette de filet de bœuf snackée,
Réduction de Banyuls & poivre vert
Pommes sarladaise

Ou

Pavé de thon au poivre vert,
Grenailles confites

Sélection de fromages affinés

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

Ou

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

Café et mignardises

Nécessite un supplément de 20 € HT/personne

Une cuisine bistronomique intégrée, signée Valentin Neraudeau

Valentin Néraudeau : l'excellence culinaire au restaurant Le M. du Musée du vin

Le chef Valentin Néraudeau prend la direction du restaurant Le M. situé au cœur du Musée du vin, apportant son expertise et sa créativité à ce lieu emblématique.

Un parcours riche et atypique

Depuis ses débuts à Toulouse, Valentin s'est imposé parmi les grands noms de la cuisine française.

Formé aux côtés de chefs prestigieux comme Michel Guérard, Bernard Bach et les frères Pourcel, il a su se démarquer très tôt.

En 2006, il devient le plus jeune chef de France, et finaliste à deux reprises du championnat de France de desserts. À 19 ans, en plein apprentissage, il ouvre son premier restaurant, suivi du Carré Rouge à 21 ans et de la Villa Margaux à 23 ans.

Le grand public le découvre sur France 3 avec l'émission « 13 heures avec vous », avant de briller en tant que finaliste de Top Chef en 2013, où sa créativité marque les esprits.

Après ces succès médiatiques et plusieurs ouvertures de restaurants à l'international, Valentin fait son grand retour à Paris.

De New York à Pékin, en passant par Dubaï, il perfectionne son art tout en restant attaché à ses racines françaises. Passionné par les produits de saison, il s'inspire des saveurs méditerranéennes et intègre régulièrement des agrumes dans ses plats pour apporter une touche fraîche et acidulée.

Crédit Photo : Ludovic Baron ©

Un engagement pour une cuisine durable

En prenant les commandes du restaurant Le M., Valentin souhaite proposer une cuisine bistronomique inventive, tout en mettant à l'honneur les produits du terroir français. Il aime raconter une histoire à travers ses plats, et chaque service se transforme en une expérience sensorielle unique.

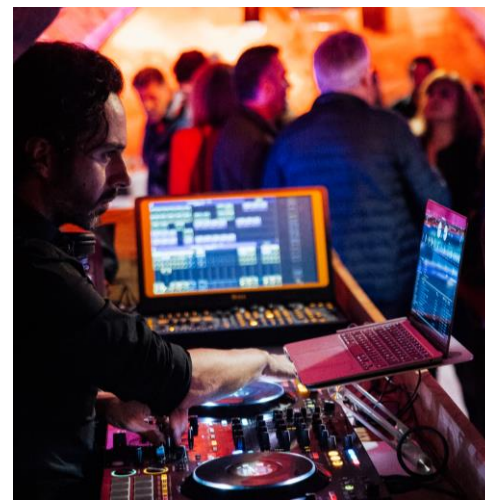
« Je cherche toujours à créer un équilibre parfait entre les saveurs, les textures et la présentation pour offrir une expérience complète »,

Pour lui, ce que nous mangeons doit non seulement être délicieux, mais aussi bénéfique pour la santé et le bien-être.





Adam MANFREDINI - 2024 ©



Informations Pratiques

Musée ouvert au public du mercredi au samedi de 10h à 18h
Restaurant ouvert le midi sur réservation
Sur privatisation en soirée

Service commercial & événementiel du lundi au vendredi

Fiona Delaunay
Commerciale événementiel

Tel : 0145256351

fd@lemparis.com

Carla Ducarroir-Birault
Commerciale événementiel

Tel : 0145256351

ap@lemparis.com

Théo De Filippis
Directeur

Tel : 0145256350

td@lemparis.com

Accès

5 Square Charles Dickens - 75016 Paris

Métro : Passy - ligne 6

Bus : n°72 - arrêt Bir-Hakeim

RER C : Champ de Mars - Tour Eiffel

