



## 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. : Disponible en Français, Anglais, Espagnol, Italien, Chinois.	250 € TTC /grpe.
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 :

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

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



## Permanent Exhibition / Open Tuesday to Saturday from 10 am to 6 pm.

Entrance Free ticket :	12,50 € VAT INCLUDED/pers. instead of 15 €
Entrance Free + tasting of 1 glass of wine :	16.50 € VAT INCLUDED/pers. instead of 19 €
Entrance Free + commented tasting of 3 glasses of wine :	37 € VAT INCLUDED/pers. instead of 40 €

(Children under 9 are admitted and no cost)

### In addition to the Entrance Free to the Museum

Guided tour 45 min / group of 20 people. **250 € VAT INCLUDED /grp.**  
Available upon request in : French, English, Spanish, Italian, Chinese.

Commented tasting of 3 cheeses and 3 wines : **27 € VAT INCLUDED**  
Pastry and a glass of sweet wine : **14 € VAT INCLUDED**  
( No wine tasting under 18)

## Restaurant / Traditional French cuisine



### Our seasonal lunches (Wines included)

Price VAT Included/pers.

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

Chardonnay : Main course / dessert / 2 glasses of wine + coffee	29.00 €
Sauvignon : Starter / main course / dessert / 2 glasses of wine / coffee	39.00 €
Chenin : Starter / main course / cheeses / dessert / 3 glasses of wine / coffee	55.00 €
Syrah : Starter / main course / cheeses / dessert / 3 glasses of wine / coffee	75.00 €

### In addition to your lunch

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

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

Alexandre Latal  
Sales Representative

Marie-Lise Carabeuf  
Director - Technician in Œnology

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  
Mail : mlc@museedevinparis.com

## Your Menu Chardonnay

---

Piece of salmon, white butter sauce,  
And his rice with vegetables

Or

Duck confit with sauteed potatoes

---

Tarte Tatin, vanilla ice-cream

Or

Chocolate opéra, red fruits coulis

---

Coffee or tea

## Your Menu Sauvignon

---

Egg baked in foie gras

Or

Salmon Fish terrine, lemon sauce

---

Veal stew, mix vegetables and olives

Or

Roasted Camembert, potatoes,  
smoked ham and salad

---

Passion fruit & Mango cake

Or

Caramelized upside down apple pie  
and vanilla ice cream (alcohol free dessert)

---

Coffee or tea

## Your Menu Chenin

---

Semi-cooked foie gras & brioche,  
raspberry chutney

Or

Stir-fried scallops,  
creamed sweet potato

---

Steamed sea bream fillet,  
saffron rice and mix vegetables

Or

Lamb confit, sautéed potatoes,  
dried fruits & honey sauce

---

Plate of cheeses

---

Apple pie « Tatin » tart and vanilla ice cream

Or

Chocolate fondant cake, vanilla ice cream

---

Coffee or Tea

## Your Menu Syrah

---

Pan-fried foie gras and roasted mango

Or

Seafood blanquette, mussel juice and chives

---

Roasted sea bass in vinaigrette  
and potato gratin

Or

Roasted veal rump steak, baby potatoes and  
stewed pearl onions

---

A plate of 3 mature cheeses AOP

---

Pear in warm chocolate, yoghurt ice-cream

Or

Bordeaux cannelé, meringue and vanilla ice-cream

---

Coffee or tea