

**Exposition Permanente / Ouverture du mardi 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 : Disponible en Français, Anglais, Espagnol, Italien, Chinois.	275 € TTC/ groupes
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	35.00 €
<b>Sauvignon :</b> entrée / plat / dessert / 3 verres de vin / café	45.00 €
<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**  
Directeur des ventes

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

**Fabien Carlier**  
Responsable des ventes

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

---

A 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 à l'aveugle de 3 crus animés (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, trio Jazz...

## MENU CHARDONNAY

---

Poisson de la pêche du jour, sauce à l'oseille,  
riz aux petits légumes

Ou

Confit d'agneau de 7 heures et son jus de cuisson,  
pommes grenaille confites

---

Moelleux au chocolat, glace vanille  
et son trait de caramel au beurre salé

---

Café

## MENU SAUVIGNON

---

Antipasti de légumes des halles de Chevilly,  
grillés et marinés et sa crème au basilic

Ou

Duo de saumon gravlax et fumé et leurs  
sauces gravlax et raifort

---

Confit d'agneau de 7 heures et son  
jus de cuisson, pommes grenaille confites

Ou

Pavé de saumon rôti, sauce vierge et riz  
rouge de Camargue

---

Le Pistacho de notre création, entremet à la pistache et  
à la fraise et sa crème vanillée

Ou

La trilogie de chocolats du M.

---

Café

## MENU CHENIN

---

L'œuf cocotte et sa brunoise de légumes

Ou

Ceviche du jour selon la criée  
des vents du large

---

Risotto aux asperges vertes et son crémeux de parmesan

Ou

Dos de thon snacké, tombée de tomates  
flambée au pastis et basilic, barigoule de légumes

---

Trilogie de 3 fromages AOP affinés

---

Pavlova à la fraise et au basilic

Ou

L'Éventail de poires au vin

---

Café

**Permanent Exhibition /** Open tuesday 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. 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	35.00 €
<b>Sauvignon :</b> starter / main course / dessert / 2 glasses of wine / coffee	45.00 €
<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 Director

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 : 25 € incl. VAT  
3 crus supérieurs : 39 € incl. VAT  
3 prestigious crus : 55 € incl. VAT

---

Blind tasting of 3 glasses of wine (Fr and GB) from different vineyards with individual quizzes and a gift for the winner !

---

Other events to liven up your meal on request:  
Induction sessions, Bacchus d'Or tasting,  
Close Up magic, Jazz trio...

## MENU CHARDONNAY

---

Caught fish of the day, sorrel sauce,  
rice with baby vegetables

Or

7-hour lamb confit and its cooking juice,  
confit of pommes grenaille

---

Chocolate Moelleux, vanilla ice cream  
and its line of salted butter caramel

---

Coffee

## MENU SAUVIGNON

---

Antipasti of vegetables from the Halles de Chevilly,  
grilled and marinated with basil cream

Or

Duo of gravlax and smoked salmon and their  
gravlax and horseradish sauces

---

7-hour lamb confit with its own  
cooking juice, pommes grenaille confit

Or

Roast salmon steak, sauce vierge and  
Camargue red rice

---

Our very own Pistacho, a pistachio and strawberry  
entremet with strawberry and vanilla cream

Or

Le M. chocolate trilogy

---

Coffee

## MENU CHENIN

---

Casserole egg with diced vegetables

Or

Ceviche of the day  
winds from the sea

---

Risotto with green asparagus and creamy parmesan cheese

Or

Back of tuna, tomato flambeed with pastis and basil  
flambeed with pastis and basil, vegetable barigoule

---

Trilogy of 3 mature AOP cheeses

---

Pavlova with strawberries and basil

Or

The range of pears in wine

---

Coffee