



FORFAIT KLEBER

Tarif par personne : 61,50 € HT

Notre prestation comprend :

- L'apéritif et le menu (entrée, plat, dessert, boissons).
- La location des salons incluant le personnel et le matériel nécessaires, de 12h à 16h ou de 19h à minuit.

FORFAIT IENA

Tarif par personne : 103,00 € HT

Notre prestation comprend :

- Le cocktail apéritif et le menu (mise en bouche, entrée, plat, plateau de fromages, dessert, boissons).
- La location des salons incluant le personnel et le matériel nécessaires, de 12h à 16h ou de 19h à minuit.

FORFAIT ALMA

Tarif par personne : 77,50 € HT

Notre prestation comprend :

- L'apéritif et le menu (entrée, plat, plateaux de fromages, dessert, boissons).
- La location des salons incluant le personnel et le matériel nécessaires, de 12h à 16h ou de 19h à minuit.

FORFAIT CHAILLOT

Tarif par personne : 138,00 € HT

Notre prestation comprend :

- Le cocktail apéritif et le menu (mise en bouche, entrée, plat, plateau de fromages, dessert et sa coupe de champagne, boissons).
- La location des salons incluant le personnel et le matériel nécessaires, de 12h à 16h ou de 19h à minuit.

FORFAIT KLEBER

Apéritif

Kir vin blanc, accompagnements salés
(feuilletés, mélange fruité salé, olives marinées)

Menu

Crèmeux de châtaignes, foie gras et noisettes

Ou

Tarte moelleuse de patate douce,
salade d'herbes et viande de grison

~~~

Filet de canette rôtie aux épices,  
polenta aux raisins de Corinthe

Ou

Pavé de vivaneau, jus de viande au citron

~~~

Tarte poire à la confiture de lait

Ou

Entremets aux fruits de la passion

Vin rouge (1 btle pour 3 personnes)

Vin blanc (1 btle pour 5 personnes)

Eau minérale (1 btle pour 4 personnes)

Café

FORFAIT ALMA

Apéritif

Coupe de champagne, accompagnements salés
(feuilletés, mélange fruité salé, olives marinées)

Menu

Mise en bouche

~~~

Terrine de foie gras, chutney de framboise

Ou

Crevettes rôties « Black Tiger » quinoa rouge au pesto

~~~

Souris d'Agneau braisée à la fleur de thym,
fricassée de légumes du soleil

Ou

Filet de daurade Royale poêlée, gratin d'orichiettes aux asperges

~~~

Plateau de fromages affinés

~~~

Pana Cotta « souvenir d'enfance »

Ou

Moelleux au chocolat, marmelade de mangue

~~~

Café et mignardises

Vin rouge (1 btle pour 3 personnes)

Vin blanc (1 btle pour 5 personnes)

Eau minérale (1 btle pour 4 personnes)

Vins sélectionnés par



### FORFAIT IENA

#### *Cocktail apéritif*

Coupe de champagne et softs, accompagnée de ses 4 canapés\*

#### *Menu*

Mise en bouche

~~~

Terrine de foie gras tomate basilic et sa marmelade

Ou

Carpaccio de sandre aux pipas grillées, blinis pavot au caillé de chèvre

~~~

Pavé de filet de veau rôti, poêlée de cèpes et d'asperges,  
crème de foie gras

Ou

Filet de bar poêlé, subric de petits pois à la betterave,  
beurre d'orange safrané

~~~

Plateau de fromages affinés

~~~

Caracas au chocolat, anglaise pistache

Ou

Tarte de saison et son coulis

~~~

Café et mignardises

Vin rouge (1 btle pour 3 personnes)

Vin blanc (1 btle pour 5 personnes)

Eau minérale (1 btle pour 4 personnes)

* à partir de 50 personnes : 3 pièces de canapés et 1 atelier gourmand blézotto
aux châtaignes et noisettes

FORFAIT CHAILLOT

Cocktail apéritif

Coupe de champagne, jus de fruits, Perrier, Coca Cola, Schweppes,
accompagnés de 6 canapés salés*

Menu

Mise en bouche

~~~

Queues de langoustine panées au sésame,  
émincé de poireaux à la vinaigrette d'orange

Ou

Terrine de foie gras, chutney de figues et framboises

~~~

Noisette d'agneau aux pointes d'asperges, crémeux de cèpes, feuillantine pavot

Ou

Noix de Saint-Jacques en croûte d'herbes, gâteau de légumes du soleil,
jus au thym

~~~

Plateau de fromages affinés

~~~

Autour du chocolat

Ou

Carpaccio d'ananas au basilic, feuilleté de kiwi crème légère

~~~

Café et mignardises

Vin rouge (1 btle pour 3 personnes)

Vin blanc (1 btle pour 5 personnes)

Eau minérale (1 btle pour 4 personnes)

\* à partir de 50 personnes : 4 pièces de canapés et  
2 ateliers gourmands : Atelier autour du saumon mariné et  
Atelier blézotto aux châtaignes et noisettes

Vins sélectionnés par



### FORFAIT ALMA

---

Tarif par personne : 77,50 € HT

Notre prestation comprend :

- L'apéritif et le menu (entrée, plat, plateaux de fromages, dessert, boissons).
- La location des salons incluant le personnel et le matériel nécessaires, de 12h à 16h ou de 19h à minuit.

### FORFAIT CHAILLOT

---

Tarif par personne : 138,00 € HT

Notre prestation comprend :

- Le cocktail apéritif et le menu (mise en bouche, entrée, plat, plateau de fromages, dessert et sa coupe de champagne, boissons).
- La location des salons incluant le personnel et le matériel nécessaires, de 12h à 16h ou de 19h à minuit.

### FORFAIT IENA

---

Tarif par personne : 103,00 € HT

Notre prestation comprend :

- Le cocktail apéritif et le menu (mise en bouche, entrée, plat, plateau de fromages, dessert, boissons).
- La location des salons incluant le personnel et le matériel nécessaires, de 12h à 16h ou de 19h à minuit.



### FORFAIT ALMA

#### Apéritif

Coupe de champagne, accompagnements salés  
(feuilletés, mélange fruité salé, olives marinés)

#### Menu

Mise en bouche

~~~

Terrine de foie gras, chutney de framboise

Ou

Crevettes rôties « Black Tiger » quinoa rouge au pesto

~~~

Souris d'Agneau braisée à la fleur de thym,  
fricassée de légumes du soleil

Ou

Filet de daurade Royale poêlée, gratin d'orichiettes aux asperges

~~~

Plateau de fromages affinés

~~~

Pana Cotta « souvenir d'enfance »

Ou

Moelleux au chocolat, marmelade de mangue

~~~

Café et mignardises

Vin rouge (1 btle pour 3 personnes)

Vin blanc (1 btle pour 5 personnes)

Eau minérale (1 btle pour 4 personnes)

FORFAIT IENA

Cocktail apéritif

Coupe de champagne et softs, accompagnée de ses 4 canapés*

Menu

Mise en bouche

~~~

Terrine de foie gras tomate basilic et sa marmelade

Ou

Carpaccio de sandre aux pipas grillées, blinis pavot au caillé de chèvre

~~~

Pavé de filet de veau rôti, poêlée de cèpes et d'asperges,
crème de foie gras

Ou

Filet de bar poêlé, subric de petits pois à la betterave,
beurre d'orange safrané

~~~

Plateau de fromages affinés

~~~

Caracas au chocolat, anglaise pistache

Ou

Tarte de saison et son coulis

~~~

Café et mignardises

Vin rouge (1 btle pour 3 personnes)

Vin blanc (1 btle pour 5 personnes)

Eau minérale (1 btle pour 4 personnes)

Vins sélectionnés par

\* à partir de 50 personnes : 3 pièces de canapés et 1  
atelier gourmand blézotto aux châtaignes et noisettes



### FORFAIT CHAILLOT

#### Cocktail apéritif

Coupe de champagne, jus de fruits, Perrier, Coca Cola, Schweppes, accompagnés de 6 canapés salés\*



#### Menu

Mise en bouche

~~~

Queues de langoustine panées au sésame,
émincé de poireaux à la vinaigrette d'orange

Ou

Terrine de foie gras, chutney de figues et framboises

~~~

Noisette d'agneau aux pointes d'asperges, crémeux de cèpes, feuillantine pavot

Ou

Noix de Saint-Jacques en croûte d'herbes, gâteau de légumes du soleil,  
jus au thym

~~~

Plateau de fromages affinés

~~~

Autour du chocolat

Ou

Carpaccio d'ananas au basilic, feuilleté de kiwi crème légère

~~~

Café et mignardises

Vin rouge (1 btle pour 3 personnes)

Vin blanc (1 btle pour 5 personnes)

Eau minérale (1 btle pour 4 personnes)

Vins sélectionnés par

* à partir de 50 personnes : 4 pièces de canapés et
2 ateliers gourmands : Autour du saumon mariné et
blézotto aux châtaignes et noisettes

Les Salons de la Maison des Arts et Métiers

Quelques options (tarifs H.T.)

Décoration de table

- Pouf de guéridons 22,00 €
- Centre de table rond 25,00 €
- Centre de table ovale 45,00 €
- Motif cheminée 100,00 €
- Motif buffet 125,00 €

Autour de la restauration

- Cocktail 28 pièces déjeuner ou
dîner à la place du menu 34,50 €
- Convive supplémentaire au repas 55,00 €
- Coupe de champagne 11,00 €
- Kir royal 12,00 €
- Cocktail de clôture
6 pièces salées + softs + alcools 25,00 €
- Fours sucrés (pause de 16h) 4,20 €
- Corbeille de fruits 8,50 €
- Mini sorbets 2,20 €
- Macarons (3pièces par personne) 8,50 €
- Vins supérieurs (par personne) 10,00 €
- Pause permanente
(viennoiseries ou fours sucrés) 11,60 €

Hôtesse

- 4 heures 153,50 €
- 8 heures 309,00 €

Animations ludiques

sur devis

- Casino (classique ou œnologique)
- Ateliers jeux (mini circuits F1, jeux en bois)
- Œnologie
- Dégustations (Cognac, café, chocolat, cigares)

Animations musicales

sur devis

- Piano bar jazz
- Chanteuse et orchestre
- Disc Jockey
- Groupe de Rythm'n Blues

Animations culturelles

sur devis

- Visite au Musée Guimet
- Visite au Musée Baccarat
- Visite au Palais de Tokyo
- Paris des années 30

Animations artistiques

sur devis

- Caricaturiste
- Portraitiste
- Magicien
- Mentaliste