



## Les Salons de la Maison des Arts et Métiers



LES SALONS  
DE LA MAISON  
DES ARTS MÉTIERS  
— Et —

*L'Art de recevoir*



## *Charme et élégance d'un hôtel particulier*

Au cœur de Paris, à égale distance de l'Arc de Triomphe et de la Tour Eiffel, cet hôtel particulier est depuis 1925 le siège de la Société des Ingénieurs des Arts et Métiers, dont il illustre précieusement la convivialité et l'esprit d'invention.

Prestigieuse et raffinée, cette Demeure offre un cadre idéal pour recevoir comme chez vous en privatisant la Maison. Aux beaux jours, votre cocktail pourra se dérouler dans le jardin. Les Salons de la Maison des Arts et Métiers peuvent accueillir jusqu'à 300 invités en repas assis.

Une équipe de professionnels est à votre écoute, depuis le premier contact jusqu'au jour de votre mariage, afin de simplifier vos démarches pour l'organisation de votre événement et vous assurer une prestation personnalisée.

### *Nos atouts ...*

- Un hôtel particulier avec vue sur la tour Eiffel ou sur son jardin privé
- Des salons chaleureux et modulables bénéficiant de la lumière du jour
- Une cuisine créative et gourmande réalisée par le Chef et ses équipes
- Une équipe commerciale dédiée, spécialisée dans l'organisation d'événements

## 3 forfaits mariage au choix !

### *Forfait Rubis*

150,00 € ttc/personne

Cocktail apéritif

Menu (amuse bouche, entrée, plat, plateau de fromages, dessert) et boissons

Forfait boissons softs pendant la soirée dansante

Location des salons incluant le personnel et le matériel nécessaires, de 19h à 2h

### *Forfait Émeraude*

163,50 € ttc/personne

Cocktail apéritif

Menu (amuse bouche, entrée, plat, plateau de fromages, farandole de desserts) et boissons

Forfaits boissons softs et alcools sans champagne pendant la soirée dansante

Location des salons incluant le personnel et le matériel nécessaires, de 19h à 2h

### *Forfait Diamant*

196,00 € ttc/personne

Cocktail apéritif

Menu (amuse bouche, entrée, plat, plateau de fromages, farandole de desserts) et boissons

Forfaits boissons softs et alcools sans champagne pendant la soirée dansante

Location des salons incluant le personnel et le matériel nécessaires, de 19h à 2h

## Offre spéciale automne-hiver

Nous avons le plaisir de vous faire bénéficier d'une offre spéciale si vous organisez votre mariage entre le 20 octobre et le 30 avril :  
**une coupe de champagne supplémentaire offerte à chaque invité.**



# Forfait Mariage Rubis

## *Menus et boissons*

### *Cocktail Apéritif*

4 pièces de canapés,  
et 1 atelier découpe de saumon mariné  
Champagne (1 bouteille pour 6 personnes),  
Whisky et Gin (1 bouteille pour 20 personnes),  
jus de fruits, Perrier, Coca Cola, Schweppes

### *Menu*

Mise en bouche

•

Œuf mollet au jus truffé, mousseline d'artichaut à l'huile de noisettes  
Ou

Bavarois de pommes de terre et écrevisses, salade croquante

•

Daurade royale à la citronnelle, antiboise et jus d'une bouillabaisse  
Ou

Filet de cannette rôti au miel épicé, polenta moelleuse aux olives et riquette

•

Plateau de fromages affinés

•

Moelleux chocolat noir, glace au thym citron

Ou

Carpaccio d'ananas à la réglisse et crème glacée



### *Boissons*

Café et ses mignardises

Eau minérale

1 bouteille de vin blanc pour 5 personnes  
et 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes  
*Nos vins sont sélectionnés par Les Caves Taillevent.*

Coupe de champagne pour accompagner votre dessert

### *Pendant la soirée dansante*

Forfait boissons softs

Un menu identique doit être établi pour l'ensemble des convives.

# Forfait Mariage Émeraude

## *Menus et boissons*

### *Cocktail Apéritif*

4 pièces de canapés,  
1 atelier découpe de saumon mariné,  
et 1 atelier de gambas marinées croustillantes  
Champagne (1 bouteille pour 6 personnes),  
Whisky et Gin (1 bouteille pour 20 personnes),  
jus de fruits, Perrier, Coca Cola, Schweppes



### *Menu*

Mise en bouche

•

Minestrone de tourteau en gelée, crémeux d'avocat  
Ou

Terrine de foie gras de canard au naturel,  
confiture de tomate verte et toast au levain

•

Filet de Saint Pierre poêlé et beurre blanc au gingembre,  
pilaf de riz noir aux légumes

Ou

Pièce de veau cuisinée au vin jaune, étuvée d'asperges et grenailles

•

Plateau de fromages affinés

•

Farandole de desserts au buffet

### *Boissons*

Café et ses mignardises

Eau minérale

1 bouteille de vin blanc pour 5 personnes

et 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes

*Nos vins sont sélectionnés par Les Caves Taillevent.*

Coupe de champagne pour accompagner votre dessert

### *Pendant la soirée dansante*

Forfait boissons softs et alcools sans champagne

Un menu identique doit être établi pour l'ensemble des convives.

# Forfait Mariage Diamant

## *Menus et boissons*

### *Cocktail Apéritif*

6 pièces de canapés  
1 atelier découpe de saumon mariné,  
et 1 atelier au choix : foie gras de canard poêlé ou noix de Saint-Jacques poêlées  
Champagne (1 bouteille pour 6 personnes),  
Whisky et Gin (1 bouteille pour 20 personnes),  
jus de fruits, Perrier, Coca Cola, Schweppes

### *Menu*

Mise en bouche  
•  
Foie gras de canard poêlé au Xérès et crêpe de maïs  
Ou  
Ravigote de fruits de mer et Saint-Jacques à la crème d'herbes  
•  
Pavé de bar au coulis de homard,  
mijotée de fenouil, grenailles et tétragone  
Ou  
Filet de bœuf rôti et son parmentier de joue,  
jus de braisage  
•  
Plateau de fromages affinés  
•  
Farandole de desserts au buffet et sa pièce montée (2 choux par personne)



### *Boissons*

Café et ses mignardises  
Eau minérale

1 bouteille de vin blanc pour 5 personnes  
et 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes  
*Nos vins sont sélectionnés par Les Caves Taillevent.*

Coupe de champagne pour accompagner votre dessert

### *Pendant la soirée dansante*

Forfait boissons softs et alcools sans champagne

Un menu identique doit être établi pour l'ensemble des convives.

## Quelques idées plus pour votre mariage (Tarifs ttc)

### Décoration florale

• Centre de table (16 cm)	45,20 €
• Centre de table (21 cm)	64,50 €
• Motif de buffet (30 cm)	153,30 €
• Motif de buffet (36 cm)	193,70 €

### Ateliers gourmands (50 pièces)

Nos chefs assemblent et cuisinent les recettes devant vos convives.

• Foie gras poêlé à la marmelade de rhubarbe	478,40 €
• Saumon mariné à la vanille	346,85 €
• Beignet de crevette sauce aigre douce	406,65 €
• Brochette de fruits au chocolat chaud	275,10 €
• Mini-crème brûlée à la vanille	275,10 €
• Panacotta	275,10 €

### Autour de la restauration

• Corbeille de fruits	10,20 €
• Mini sorbets	2,70 €
• Macarons (3 pièces par personne)	10,20 €
• Pièce montée (2 choux par personne en plus du dessert ou 4 choux à la place du dessert)	12,00 €
• Menu enfant	26,30 €

### Autour des boissons

• Droit de bouchon vin	8,97 €
• Droit de bouchon champagne	12,56 €
• Supplément alcool dans forfait boissons softs	5,98 €
• Supplément champagne dans forfait boissons softs et alcools	9,57 €

### Animations musicales

sur devis

- Disc jockey
- Harpiste
- Quatuor classique
- Orchestre oriental
- Danseuse de flamenco
- Groupe Gospel

### Animations artistiques

sur devis

- Caricaturiste
- Portraitiste
- Magicien Close-up

### Décorations artistiques

sur devis

- Sculpture sur glace
- Sculpture sur chocolat
- Fontaine de champagne





**Vous souhaitez recevoir le Livret Animations Mariage**  
des Salons de la Maison des Arts et Métiers, n'hésitez pas à contacter le Service Commercial.

Les Salons de la Maison des Arts et Métiers  
9 bis avenue d'Iéna – 75116 Paris  
[www.sodexho-prestige.fr](http://www.sodexho-prestige.fr)

*Service Commercial*

Florence Glemarec • Tél. : 01 40 69 27 69 • [f.glemarec@sodexho-prestige.fr](mailto:f.glemarec@sodexho-prestige.fr)

