

UN LIEU
ORIGINAL
POUR VOS
ÉVÉNEMENTS



Choco
Story
Paris

DES EXPÉRIENCES
CHOCOLATÉES
SURPRENANTES



2018



TABLE des matières

Votre nouveau lieu événementiel à Paris	3
Les espaces privatisables	4
Plans des espaces	5
Cocktail dînatoire	6
Lancement de produit / presse	7
Fidélisation client - Team building	8
Arbre de Noël - priv. en journée	9
Conditions générales	10/11
Informations pratiques	12

VOTRE NOUVEAU LIEU événementiel à Paris

Vous recherchez un nouveau lieu original pour vos événements ?

Vous recherchez pour vos invités de nouvelles expériences surprenantes ?

Situé au cœur de Paris, le Musée gourmand du Chocolat vous propose d'organiser vos événements jusqu'à 150 personnes simultanément ou 600 personnes sur une journée, dans un cadre unique avec des animations exclusives... autour du Chocolat !

Que vous accueilliez vos invités dans le cadre d'un cocktail dînatoire, pour un arbre de Noël, un lancement presse, une soirée fidélisation client ou d'un team building, nous pouvons vous proposer de nombreuses animations clés en main ou vous assister pour mettre en place votre soirée sur mesure.



LES ESPACES privatisables



L'Espace Pré-Colombien

Localisation

Rez-de-chaussée

Superficie & type d'événements

250 m²

Cet espace est uniquement dédié à la visite, possibilité de proposer un verre d'accueil.



L'Espace Renaissance

Localisation

1^{er} étage

Superficie & type d'événements

320 m²

Cocktail dînatoire, possibilité d'animations



L'Espace Contemporain

Localisation

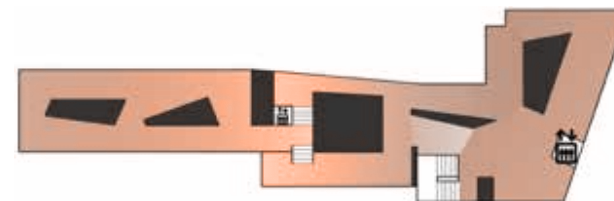
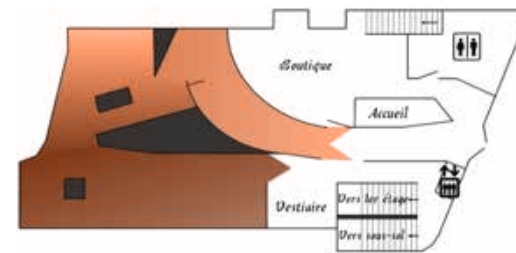
Sous-sol

Superficie & type d'événements

250 m²

Cocktail dînatoire, petit-déjeuner, possibilité d'animations et de projection

PLANS des espaces



COCKTAIL dînatoire



Organisez un cocktail dînatoire dans un lieu unique et gourmand...

Notre musée peut accueillir jusqu'à 150 personnes en cocktail dînatoire, de 18h30 à minuit, et 50 personnes en salle plénière. Il est possible d'organiser en soirée une visite privée de nos collections pour vos invités. Nous pouvons également vous proposer des animations autour du chocolat : ateliers, fontaine de chocolat, animations et expériences sensorielles autour du cacao...

Les soirées dansantes et les dîners assis ne sont pas possibles dans notre établissement.



LANCEMENT de produit PRESENTATION Presse

Un nouveau produit à présenter à des journalistes ?

Notre centre de démonstration vous permet de faire une présentation projetée à une cinquantaine de personnes et d'exposer vos produits. Cette configuration est possible le matin entre 8h00 et 10h00 et le soir à partir de 18h30.

Il est envisageable d'organiser ensuite un petit-déjeuner ou un cocktail dînatoire. Il est également possible de prévoir une visite guidée de nos collections, ainsi que des ateliers et des animations autour du chocolat.



FIDELISATION client

TEAM building

Le Musée du Chocolat vous propose différentes animations à combiner pour organiser une journée ou une soirée festive et originale !

Atelier Fun 1h : Découvrez, travaillez et goûtez la matière chocolat !

Animation Fresita : Les saveurs de grands crus de cacao associées à un vin chilien pétillant se mariant parfaitement avec la finesse des arômes de chocolat.

Visite guidée : Suivez notre guide pour un voyage à travers 4000 ans d'histoire du cacao. Cette visite peut être couplée à une découverte sensorielle durant le parcours.

Mini-atelier : Apprenez à réaliser vos propres mendiants en chocolat... C'est à vous de jouer !

Démonstration thématique : Un moment privilégié avec le chocolatier, suivi d'une dégustation...

Fontaine à chocolat : Notre grande fontaine fait le bonheur de tous les gourmands !



ARBRE DE NOEL Privatisation en journée

A la recherche d'un nouveau lieu pour un arbre de Noël ?

Le musée peut être privatisé en journée en fonction des disponibilités. Invitez parents et enfants dans un lieu au thème tout trouvé pour Noël :

LE CHOCOLAT !

Animations, Père Noël, remises de cadeaux, goûter... Un moment festif qui ravira les petits comme les grands !

Vous souhaitez organiser une chasse à l'oeuf pour Pâques, un après-midi festif au musée du Chocolat, une journée pleine de surprises chocolatées pour vos salariés ?

Contactez-nous pour un devis sur mesure.



CONDITIONS générales

Horaires

La privatisation du Musée peut être prévue de 18h30 à 00h00, ou de 8h00 à 10h00, tous les jours en fonction des disponibilités.

En fonction des animations souhaitées, un team-building peut s'organiser en journée.

Nettoyage

Un forfait nettoyage est inclus dans le tarif de privatisation.

En cas de dégradations, un supplément pourra être facturé après l'événement.

Le mobilier

Le musée ne dispose d'aucun mobilier à mettre à disposition du traiteur ou de l'organisateur. Tout le mobilier devra être validé par le musée avant sa location auprès du traiteur ou d'un loueur de matériel.

Equipped technique

Le centre de démonstration peut être équipé par le Musée d'un vidéo-projecteur, d'une sonorisation avec micro et d'un accès Wifi (tarif sur demande).

Les écrans du Musée ainsi que la sonorisation des autres espaces ne sont pas à disposition des organisateurs. Tout le matériel technique pour la diffusion de musique et de vidéo doit être prévu en amont et validé par le Musée.

Le traiteur

La liste des traiteurs référencés par le musée est fournie sur demande. Le choix d'un traiteur non référencé implique un droit de bouchon de 6 € par convive.

Personnel du musée

Un régisseur est prévu jusqu'au démontage de l'événement.

Il est possible d'organiser des visites guidées avec nos conférenciers durant les privatisations. Les visites peuvent être faites par groupes de 25 personnes maximum par conférencier, avec des départs toutes les 20 minutes.

Hôte et hôtesse d'accueil

Un agent d'accueil est présent durant les privatisations pour assurer l'accès et l'orientation des visiteurs.

Si l'organisateur le souhaite, il est possible de faire intervenir des hôtes et hôtesse d'accueil extérieurs pour le vestiaire, le pointage, la remise de cadeau.

Le choix de l'agence est libre.

L'organisation d'un vestiaire doit obligatoirement être mise en place par un prestataire externe qui devra assurer la location du matériel, la gestion des portants et les moyens de consignation. Le musée décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol d'effets personnels.

Sécurité

L'ensemble du musée est accessible aux personnes à mobilité réduite.

Il est strictement interdit de fumer à l'intérieur du musée. Les invités doivent impérativement sortir par l'entrée principale, et l'organisateur doit prévoir des cendriers d'extérieur auprès du traiteur.

Les soirées dansantes et les dîners assis ne sont pas possibles dans nos espaces.

Animations

L'intervention d'un prestataire d'animation extérieur doit être validée par la Direction du Musée, ainsi que le planning d'intervention. Dans le cas contraire, le Musée se réserve le droit d'interdire l'intervention du prestataire en question le jour de la manifestation.

Assurance

Une assurance responsabilité civile doit être souscrite par l'organisateur, un double devra être fourni au Musée au minimum 15 jours avant l'événement.



Accès

L'accès au Musée se fait uniquement par l'entrée principale au 28 Boulevard de Bonne Nouvelle.

Métros :

- Bonne Nouvelle : Lignes 8 et 9
- Strasbourg-Saint Denis : Ligne 4

Parkings :

- SNC Bonne Nouvelle : 2 rue d'Hauteville
- Rex Atrium : 5 rue du Faubourg Poissonnière
- Zen Park : 41 rue du Sentier

Contact

Alice Sagot

Responsable Commerciale

09 52 95 07 07

07 83 09 60 06

alice@museeduchocolat.fr

28 bd Bonne Nouvelle

75010 Paris

+ 33 (0)1 42 29 68 60

info@museeduchocolat.fr

