

MAISON
DE LA
RECHERCHE

JOURNÉE D'ÉTUDE
ÉTÉ 2024



JOURNÉE D'ÉTUDE

M

**Faire de toute manifestation un événement unique...
une ambition qui nous inspire !**

Avec nos solutions et nos offres séminaires, nous vous proposons de rompre les habitudes et de faire vivre à vos participants une expérience incomparable.

Vous apprécierez nos solutions inspirantes avec de nouveaux formats de réunion, demi-journée ou journée d'étude ; des pauses récréatives et gourmandes pour rythmer agréablement votre séminaire ; un déjeuner tout en saveurs.

Toutes nos offres séminaires incluent un pack technique avec des possibilités d'adaptabilité selon vos besoins.

Un Event Manager dédié à votre événement saura vous accueillir et vous accompagner tout au long de votre journée pour votre plus grand confort.

**La Maison de la Recherche, un site « Lieux & Événements Prestige Sodexo » :
l'assurance de votre réussite.**

R

LA MAISON DE LA RECHERCHE

Discrètement située dans le Paris des ambassades et des ministères, la Maison de la Recherche dispose de deux salons ouverts sur un vaste jardin et une magnifique terrasse.

Avec ses boiseries et son mobilier au charme rare, cette demeure garantit une ambiance intime et sereine.

LA FONDATION POUR LA RECHERCHE MÉDICALE



Partenaire historique de Sodexo,
la FRM est installée dans les étages supérieurs du bâtiment,
au-dessus de la Maison de la Recherche.

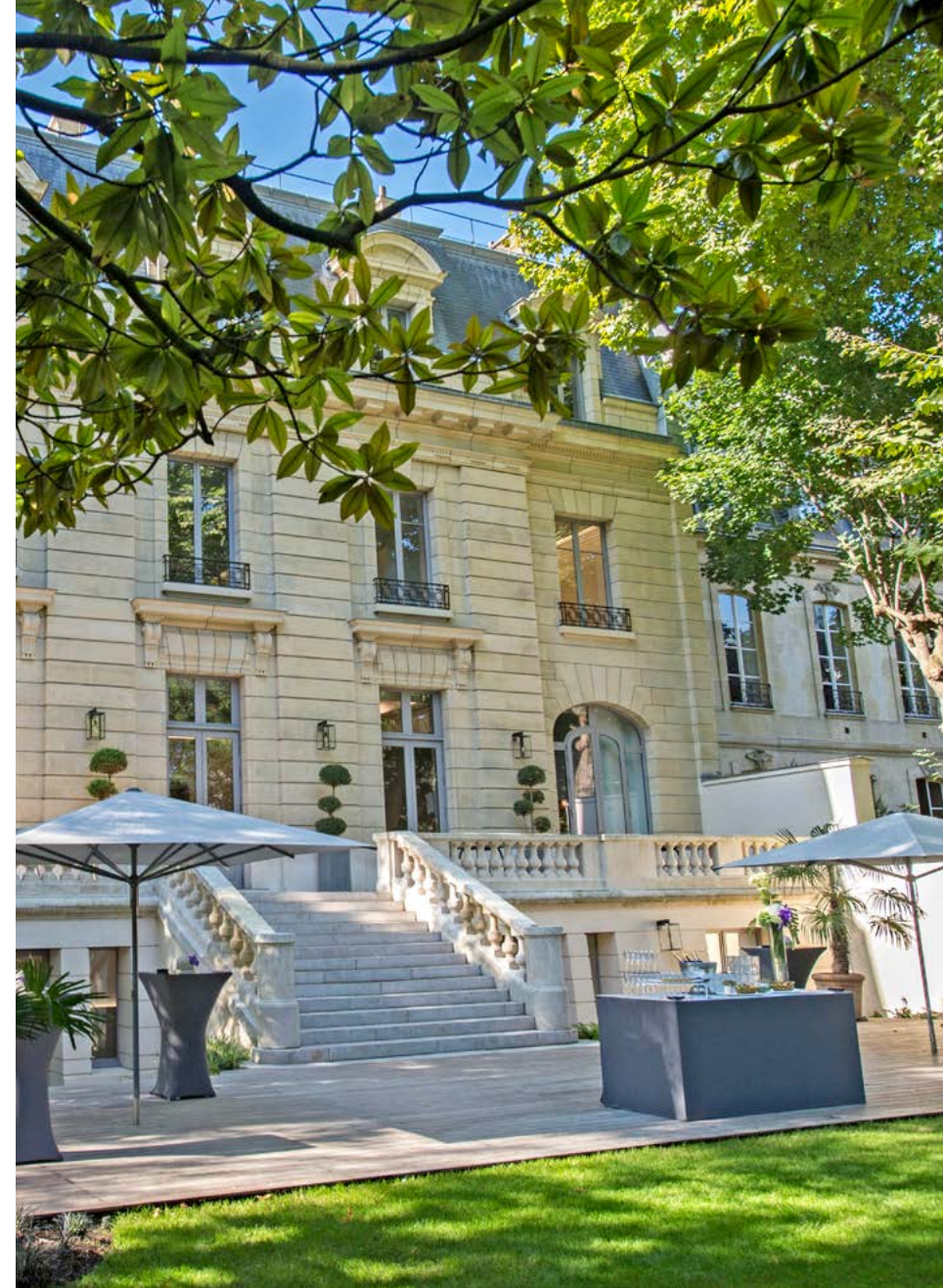
Depuis plus de 70 ans, la Fondation pour la Recherche Médicale contribue au développement d'une recherche innovante et pionnière et accélère les avancées en matière de lutte contre toutes les maladies.

L'organisation d'un événement à la Maison de la Recherche vous offre l'opportunité de faire un don à la Fondation pour la Recherche Médicale et de vous associer à cette cause.

En devenant mécène de la Fondation pour la Recherche Médicale, vous donnez une dimension solidaire à votre événement et vous avez la garantie d'avoir un impact significatif dans la lutte contre les maladies.

En lien avec l'équipe de la FRM, vous serez conseillé et votre action de mécénat sera valorisée.

Pour en savoir plus, nous vous invitons à contacter **Audrey Duval**, au sein du service Mécénat de la Fondation :
par mail (audrey.duval@frm.org) ou par téléphone au **01 44 39 75 96**.





2 FORFAITS JOURNÉE D'ÉTUDE

Valoriser vos séminaires, transformer vos réunions en meeting créatifs, réaliser des événements de team building ou encore privatiser un espace pour vos équipes et vos clients. Vous apprécierez nos solutions inspirantes autour de ces formats de réunion en journée d'étude.

SO WORK

Journée 9h - 18h

Salon de réunion équipé

Accueil café

Pause matinée

Déjeuner assis
(supplément cocktail 30€ H.T.)

Pause gourmande

À PARTIR DE 155€ H.T. / PERS.

SO UP

Journée 9h - 18h

Privatisation totale du site
Technicien inclus

Accueil café

Pause matinée permanente

Déjeuner assis
(assis, cocktail ou finger)

Pause gourmande permanente

À PARTIR DE 210€ H.T. / PERS.

JOURNÉE D'ÉTUDE - SO WORK

À partir de 155 € H.T. / pers.

Votre Event Manager dédié vous accueille et vous accompagne tout au long de la prestation.

PACK RÉUNION

- salle de réunion privative, mise à disposition de 9h à 18h
- paperboard, blocs notes, crayons à papier et eaux plates et gazeuses

PACK TECHNIQUE

- écran plasma 100'' ou 85''
- accès WiFi

ACCUEIL & PAUSES

Accueil café

- viennoiseries pur beurre
- purs jus de fruits
- café Nespresso et thé Kusmi Tea

Pause matinée

- chouquettes
- fruits frais de saison
- purs jus de fruits, café Nespresso et thé Kusmi Tea

Pause gourmande

- mignardises et bonbonnières gourmandes
- purs jus de fruits, café Nespresso et thé Kusmi Tea

DÉJEUNER DANS L'UN DE NOS SALONS PARTICULIERS



LES + DE L'OFFRE SO WORK

- un accueil et un accompagnement personnalisé
- des produits rigoureusement sélectionnés
- des pauses récréatives et gourmandes
- un choix de format déjeuner

JOURNÉE D'ÉTUDE - SO UP

À partir de 210€ H.T. / pers.

Votre Event Manager dédié vous accueille et vous accompagne tout au long de la prestation.

PACK RÉUNION

- privatisation totale des salons de la Maison de la Recherche
- salle de réunion privative, mise à disposition de 9h à 18h
- paperboard, blocs notes, crayons à papier et eaux minérales

PACK TECHNIQUE

- écran plasma 100'' ou 85''
- accès WiFi

ACCUEIL & PAUSES

Accueil café

- viennoiseries pur beurre
- purs jus de fruits
- café Nespresso et thé Kusmi Tea

Pause matinée

- chouquettes
- fruits frais de saison
- purs jus de fruits, café Nespresso et thé Kusmi Tea

Pause gourmande

- mignardises et bonbonnières gourmandes
- purs jus de fruits, café Nespresso et thé Kusmi Tea

DÉJEUNER DANS L'UN DE NOS SALONS PARTICULIERS



LES + DE L'OFFRE SO UP

- la privatisation totale des salons de La Maison de la Recherche
- un accueil et un accompagnement personnalisé
- des pauses récréatives et gourmandes
- un choix de format déjeuner

Salon Bibliothèque : facturation minimale de 20 personnes - Salle des Colloques : facturation minimale de 50 personnes

MENU SÉMINAIRE

Choix du menu identique pour l'ensemble des convives.

ENTRÉES (AU CHOIX)

- Houmous d'artichaut et sésame, saumon mariné, citron confit, vinaigrette aux épices sumac
- Salade fraîcheur de légumes de saison, crémeux de chèvre, crumble parmesan
- Gaspacho de pastèque, olive Taggiasches, sorbet tomate basilic

PLATS (AU CHOIX)

- Pavé de lieu en croûte de curcuma, purée de petits pois, poivre de timut
- Filet de volaille grillé, petits légumes, gratin de pommes de terre Agria
- Courgettes rôties, jus végétal, duo de quinoas, tomates confites

DESSERTS (AU CHOIX)

- Tartelette crunchy, crème diplomate vanille et framboises
- Concerto
- Pêche pochée à la verveine, sablé breton, crème tonka et dragées

- Vin blanc & vin rouge (1 bouteille pour 3 personnes)
- Eaux minérales
- Café ou thé

Images et détails des menus non contractuels. Le prix par personne inclut le personnel de service et le matériel de réception.

MENU « FINGER FOOD »

Minimum 25 personnes - Détail des pièces non contractuel

MUFFINS ET CAKES SALÉS (1 PIÈCE AU CHOIX)

- Cake à la patate douce aux noix de cajou
- Cake au poulet mariné, épices saté et pruneaux
- Cake aux trois fromages et graines torréfiées

SALADES (1 PIÈCE AU CHOIX)

- Salade de roquette, choux rouge et mozzarella
- Verrines de crevettes aux cacahuètes, vinaigrettes aux agrumes
- Salade de pommes de terre « amandine » aux herbes fraîches

MINI PLATS CHAUDS (1 PIÈCE AU CHOIX)

- Minis légumes farcis à l'estragon
- Risotto aux légumes confits et copeaux de comté
- Rigatoni à la crème de champignons des bois

SANDWICHES (1 PIÈCE AU CHOIX)

- Pain viennois, magret fumé et mayonnaise tomatée
- Croque-monsieur haddock, citron vert et fromage frais
- Pain bagnat, légumes confits au pesto et germes d'alfalfa

DESSERTS (1 PIÈCE AU CHOIX)

- Verrine de tiramisu aux framboises
- Fondant au chocolat, noix de pécan
- Mini moelleux à l'ananas caramélisé

- Vin blanc & vin rouge (1 bouteille pour 3 personnes)
- Eaux minérales
- Café ou thé

Images et détails des menus non contractuels. Le prix par personne inclut le personnel de service et le matériel de réception.



Cocktail 20 pièces composé de :

- 5 créations salées froides « Végétariennes »
- 4 créations salées froides « Mer »
- 3 créations salées froides « Terre »
- 3 créations salées chaudes
- 5 créations sucrées

VOTRE COCKTAIL 20 PIÈCES

PIÈCES FROIDES

- Mini artichaut fondant à la pâte d'olives noires et parmesan
- Chou gourmand esprit mimosa & ciboulette, brocoli en semoule
- Brochette perle de courgette, tomate confite et olive
- Chou façon caponata, lentilles épicées
- Millefeuille crumble tomate
- Roulé de crêpe aux herbes et saumon fumé
- Briochette rillettes de sardine et pointe de citron
- Mini blinis crème de citron perles d'arenkha
- Mini blinis crevette
- Bouchée de poulet façon salade Caesar
- Feuille à feuille de bresaola, tomate et roquette
- Volaille curry effiloché

PIÈCES CHAUDES

- Tartelette feuilletée à la tomate, parfum de basilic
- Mini hot-dog de dinde
- Gougère au fromage

PIÈCES SUCRÉES

- Mini Succès croquant à la groseille et amandes
- Chou pop-corn
- Duo fleurs confit fraise/confit abricot
- Pavlova vanille framboise coco
- Chocolat nougatine, ganache chocolat, caramel sel de Guérande

LOCALISATION ET ACCÈS

54, rue de Varenne - 75007 Paris

Métro : Rue du Bac (ligne 12)

Sèvres-Babylone (ligne 10) Varenne (ligne 13)

Parkings Velpeau et Montalembert



www.prestige-sodexo.com

06 03 84 46 84

commercial.recherche@sodexo-prestige.fr

REJOIGNEZ-NOUS



LIEUX & EVENEMENTS
PRESTIGE

sodexo