

MAISON
DE LA
RECHERCHE

— OFFRE ESSENTIELLE —
Journée d'étude | Automne - Hiver

LIEUX & EVENEMENTS
PRESTIGE

sodexo



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 évènement 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.

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 évènement 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 évènement 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.



Journée d'étude

Offre Essentielle | 130€ ht par personne

NOTRE HÔTEL PARTICULIER

La Maison de la Recherche offre 350m² de salons modulables bénéficiant de la lumière du jour. Le salon Bibliothèque de 85 m² accueille vos réunions et comités de direction dans une ambiance intime et chaleureuse.

Pour vos séminaires, cocktails et événements sur mesure, la salle des Colloques de 90 m² se module selon de vos besoins.

NOTRE OFFRE ESSENTIELLE

- la mise à disposition exclusive de nos salons
- un accompagnement personnalisé par un Event Manager dédié
- des pauses récréatives et gourmandes
- une gastronomie raffinée élaborée par notre Chef à partir de produits rigoureusement sélectionnés
- un choix de format déjeuner: offre « finger food », cocktail ou déjeuner assis

Organisation sur-mesure, personnel attentionné et service discret...

Par souci d'excellence, nous dédions entièrement notre savoir-faire à la réussite de vos réunions.

Une offre exclusive Lieux & Événements Prestige Sodexo.

Facturation minimale 20 personnes (Salon Bibliothèque), 50 personnes (Salle des Colloques)



Contenu de l'offre

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

PACK REUNION

- salle de réunion privative, mise à disposition de 8h à 18h
- paperboard, blocs notes, crayons à papier et eaux minérales

PACK TECHNIQUE

- écran de projection, vidéo-projecteur et sonorisation
- accès WiFi

ACCUEIL & PAUSES

Accueil

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

Pause « Matinée naturalité »

- Cake tranché, chouquettes et financiers
- fruits frais de saison et produits locaux
- purs jus de fruits, café Nespresso et thé Kusmi Tea

Pause « Après-midi gourmandise »

- Cannelés, sablés bretons et bonbonnières gourmandes
- cakes
- purs jus de fruits, café Nespresso et thé Kusmi Tea

DEJEUNER DANS L'UN DE NOS SALONS PARTICULIERS

- Menu « Essentiel » : 3 choix (entrée, plat, dessert), eaux et vins compris
- Offre « Finger food », eaux et vins compris
- Buffet « Élégance », eaux et vins compris (supplément de 15€ht par personne)
- Cocktail 20 pièces Lenôtre (supplément de 25€ht par personne)

Facturation minimale 20 personnes (Salon Bibliothèque), 50 personnes (Salle des Colloques).



Menu « Essentiel »

Entrée (au choix)

Ceuf poché et crème de châtaignes, émulsion à la réglisse
Foie-gras de canard et condiment mangue gingembre
Salade de quinoa bio, copeaux de légumes et vinaigrette exotique

Plat (au choix)

Tournedos de cabillaud au lait d'amande, potiron en mousseline et rôti
Lieu jaune, fondue de poireaux, champignons boutons et émulsion curcuma
Suprême de poulet fermier, purée de pommes de terre et girolles

Dessert (au choix)

Le tout chocolat
Tartelette citron meringuée, une création de la Maison Lenôtre
Vacherin marron poire, compotée de poire, une création de la Maison Lenôtre

Boissons

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

Choix du menu identique pour l'ensemble des convives.

Offre « Finger Food » (50 personnes maximum)

Muffins et cakes salés (1 au choix)

Cake chèvre courgette
Cake façon quiche
Cake poireaux pommes de terre

Salades (1 au choix)

Salade d'épeautre, poulet, concombre sauce curry
Salade de chou rouge, grenades, raisins secs
Salade de betterave, chèvre

Clubs (1 au choix)

Club végétarien
Club Poulet, bacon
Club Saumon fumé et chèvre frais

Sandwiches (1 au choix)

Sandwich wrap poulet pané, légumes asiatiques
Sandwich pain bania, thon crème sésame, salade romaine
Chausson ratatouille mozzarella

Desserts (1 au choix)

Verrine banane caramélisée, crumble
Mousse au chocolat et caramel
Verrine mangue, mousse passion

Boissons

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

Choix du menu identique pour l'ensemble des convives.

Cocktail 20 pièces Lenôtre

supplément de 25€ HT
par personne

Les créations salées froides

Foie gras de canard au Banuyls en navette
Pressé de tourteau à la coriandre et petits légumes, perles de harenga
Tartine à partager d'un bostock aux quatre choux-fleurs, poudre d'amande
Courgette croquante et crémeuse, miel et menthe sur un cookie poivré
Bœuf d'été confit, crémeux de carotte, pointe d'orange
Petit burger au saumon fumé, concombre à la suédoise
Tonnelet tout carotte
Gambas à la compotée de tomate, radis croquant et pétale de pourpier
Roulé toasté à la volaille façon salade César
Saku de thon juste saisi, crémeux de pamplemousse et algue marine,
Mini club légumes et volaille curry
Chouquette estivale au caviar de tomate confite et mozzarella

Les créations salées chaudes

Brochette de filet de bœuf et pomme fondante
Moelleux ratatouille et croquant chapelure
Croq' monsieur saumon fumé, fromage et condiment moutardé

Les créations sucrées

Chouchou Lenôtre vanille framboise, craquelins de caramel
Croquant chocolat sur cookie
Tartelette aux myrtilles, confit de cassis et crème d'amande
Sablé chocolat praliné, grosse noisette caramélisée
Duo de Pétale, Vanille cassis ou mangue passion coco

Boissons

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

Choix du menu identique pour l'ensemble des convives.

Buffet Éléance (50 personnes minimum)

supplément de 15€ HT
par personne

Assortiment d'entrées

Salade de haricots verts, magret de canard fumé
Salade de pousses d'épinards, bleu d'Auvergne, noix et miel
Velouté de champignons
Salade de betterave, chèvre frais
Salade de chou rouge, noix, pomme granny

Un plat de viande et de poisson

Quasi de veau et flan de brocoli
Canette et semoule aux fruits secs
Paleron de bœuf et pommes grenailles rôties
Filet de bar et purée de patate douce
Pavé de saumon et mousseline de chou-fleur
Cabillaud et gratin dauphinois

Assortiment de fromages affinés

Assortiment de desserts

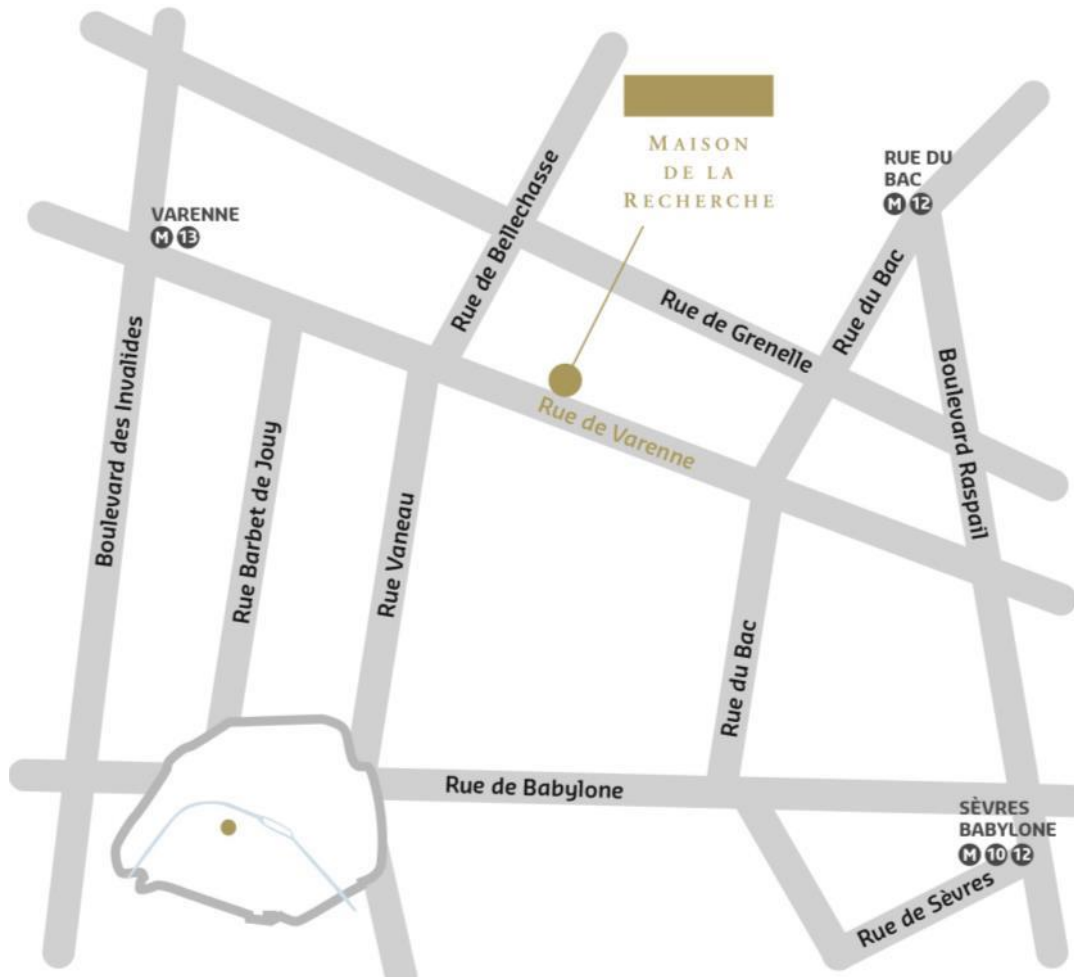
Mousse au chocolat
Ananas caramélisé chantilly
Fromage blanc coulis de saison
Corbeille de fruits de saison
Panacotta, colis de pomme

Boissons

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

Choix du menu identique pour l'ensemble des convives.

Localisation et contact



CONTACT

Alice BECOT

Tél. : +33 (0)1 44 39 75 53

alice.becot@sodexo-prestige.fr

Annabelle FERRERE

Tél. : +33 (0)1 44 39 75 53

annabelle.ferrere@sodexo-prestige.fr

ADRESSE ET ACCÈS

Maison de la Recherche
54, rue de Varenne - 75007 Paris

Métro : Rue du Bac (ligne 12)
Sèvres-Babylone (ligne 10)
Varenne (ligne 13)

Parkings Velpeau et Montalembert

www.maisonrecherche-reception.fr