MUSÉE VIVANT DU FROMAGE
PARIS

PRIVATISATIONS & ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS

LE MUSÉE VIVANT DU FROMAGE

Votre événement au cœur *de Paris*

39 RUE SAINT-LOUIS-EN-L'ÎLE • PARIS 4E



COCKTAILS • TEAM BUILDING • SÉMINAIRES • SOIRÉES CLIENTS • ÉVÉNEMENTS PRESSE

JUSQU'À 120 INVITÉS

MUSÉE DU FROMAGE PARIS • ÎLE SAINT-LOUIS

UNE ADRESSE UNIQUE



MUSÉE VIVANT DU FROMAGE
PARIS

UNE ADRESSE UNIQUE POUR MARQUER LES ESPRITS !

À deux pas de Notre-Dame de Paris, sur l'Île Saint-Louis, offrez une expérience originale autour du patrimoine gastronomique français.

Premier musée consacré au fromage français : un espace vivant où le fromage se fabrique, se déguste et se partage.

1er musée

Dédié à la tradition fromagère

En direct

Fabrication et dégustation

Sur mesure

Expérience française conviviale

FROMAGERIE & MUSÉE IMMERSIF AU CŒUR DE PARIS

LOCALISATION & ACCÈS

ADRESSE OFFICIELLE

Musée Vivant du Fromage

39 rue Saint-Louis-en-l'Île, 75004 Paris

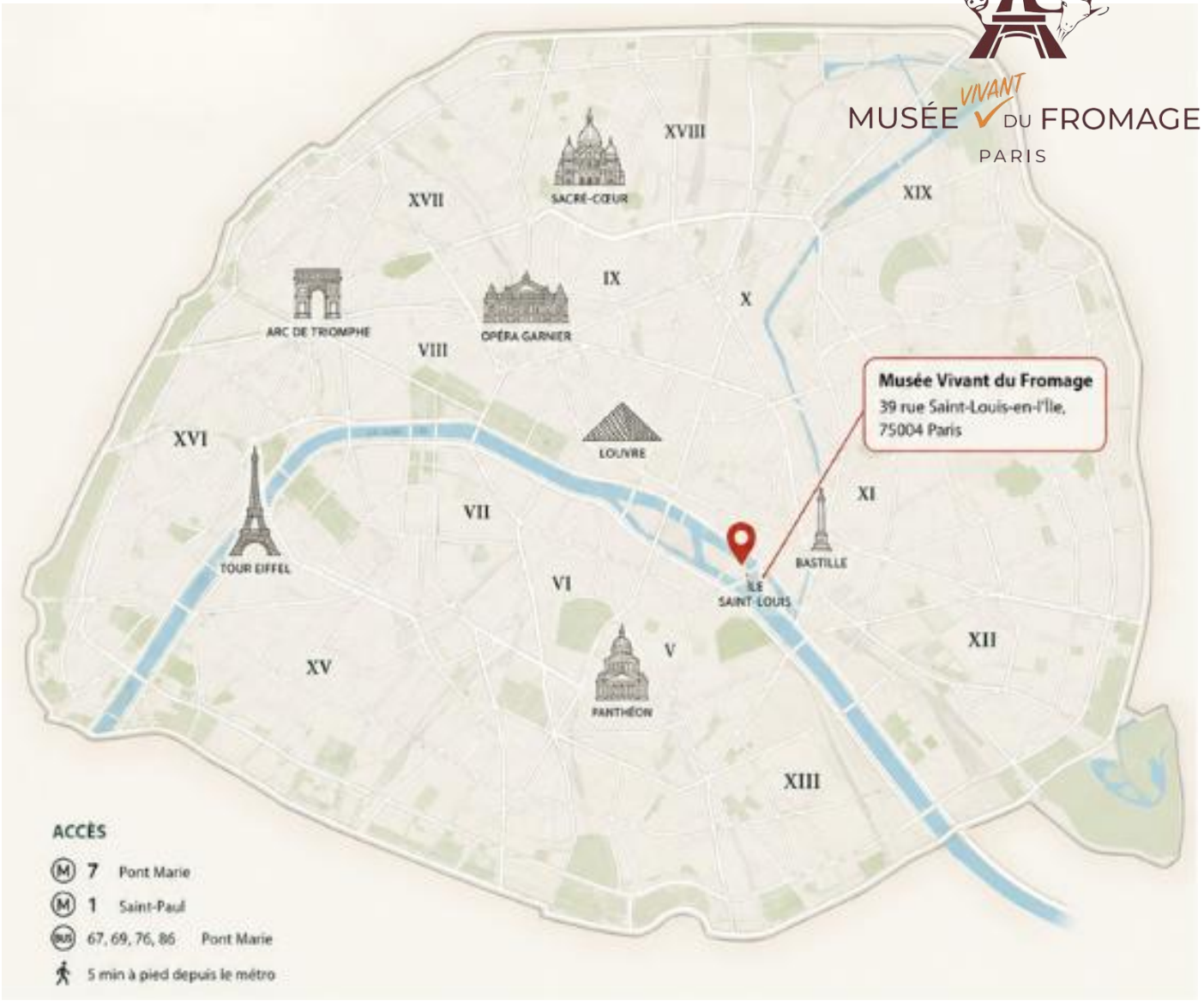
TRANSPORTS EN COMMUN

Métro Ligne 7 : Station Pont Marie

Métro Ligne 1 : Station Saint-Paul

Lignes Bus : 67, 69, 76, 86 (Arrêt Pont Marie)

Accès piéton : 5 minutes à pied depuis le métro



VISITE • ATELIER • DÉGUSTATION • COCKTAIL • PRIVATISATION

De nombreux formats disponibles selon vos envies :

Chaque format s'adapte à vos objectifs, vos invités et votre budget (jusqu'à 120 personnes).

MUSÉE VIVANT DU FROMAGE
PARIS

Cocktails & réceptions

Soirées conviviales et buffets sur mesure.

Team building

Ateliers de fabrication, dégustation et souvenirs partagés.

Clients & partenaires

Réceptions VIP et animations d'exception.

Séminaires

Journées d'étude et parenthèses gourmandes.

Événements presse

Grande salle du Musée ou cave voûtée du XVIIe siècle.

Grands groupes

Rotations fluides entre ateliers et espaces privatisés.

Nos offres coup de cœur :

MUSÉE VIVANT DU FROMAGE
PARIS

Atelier de fabrication
Suivi d'un moment convivial dans la grande salle du Musée.

Atelier de fabrication de fromage et de beurre, suivi d'une dégustation de fromages affinés et de vins.
Chacun déguste ses créations et repart avec !
Idéal pour souder les équipes et créer de beaux souvenirs.

Buffets & Animations Exclusives

Buffet gourmand

Animations phares :
Filage de mozzarella en direct avec dégustation-minute
Quiz à la découverte du Musée avec lots à remporter
Dégustations à l'aveugle

Ateliers en rotation

Pour les grands effectifs, 4 ateliers en rotation au sein et autour du Musée : visite, fabrication, dégustation, food tour.

Atelier création de plateaux de fromages

Création de plateaux de fromages à emporter ou déguster sur place !













EXPÉRIENCE MODULABLE • SUR DEVIS

Une expérience à votre image

MUSÉE VIVANT DU FROMAGE
PARIS



Exemple de proposition :

1. ACCUEIL → 2. VISITE → 3. ATELIER → 4. DÉGUSTATION → 5. COCKTAIL









Pour une expériences sur-mesure, n'hésitez pas à nous contacter : **contact@musee-fromage-paris.com • 01 48 03 98 18**

VOUS SOUHAITEZ ORGANISER : UN TEAM BUILDING

DES ATELIERS QUI CRÉENT DU LIEN

MUSÉE VIVANT DU FROMAGE
PARIS



20 PERS. / SESSION*

FABRIQUEZ VOTRE FROMAGE

Réalisez votre propre fromage artisanal.

20 PERS. / SESSION

FABRIQUEZ VOTRE BEURRE

Animation ludique autour du barattage.

30 PERS. MAX.

CRÉEZ VOTRE PLATEAU

Explorez familles, terroirs et découpes.

40 PERS. MAX.

CASÉOLOGIE & VINS

Accords saveurs, affinages et vins.

PARTICIPATION • COLLABORATION • CONVIVIALITÉ • ESPRIT D'ÉQUIPE

**Il est envisageable de faire plusieurs groupes et de se retrouver en fin d'atelier pour une dégustation*

VOUS SOUHAITEZ ORGANISER : UN EVENEMENT CLIENTS & PARTENAIRES

UN MOMENT HORS DU TEMPS

Visite privative : Découverte exclusive du musée

Fabrication en direct : Démonstration par nos fromagers

Dégustation commentée : Accords grands fromages et vins

Cocktail haut de gamme : Pièces salées, charcuteries et desserts

Idéal pour remercier vos clients et développer vos relations.



VOUS SOUHAITEZ ORGANISER : COCKTAILS & RÉCEPTIONS

UN LIEU INSOLITE ET PRESTIGIEUX



MUSÉE VIVANT DU FROMAGE
PARIS

COCKTAILS SUR MESURE JUSQU'À 120 PERSONNES

PRESTATIONS

Privatisation : Totale ou partielle

Buffet : Fromages, charcuterie, pièces chaudes, crudités, bouchées sucrées ...

Animations : Quiz, filage de mozzarella, dégustation à l'aveugle ...

Accords : Vins & champagne

IDÉAL POUR

Soirées clients : Fidélisation

Networking : Rencontres pro

Presse : Relations médias

Célébrations : Fin d'année

Anniversaires : Vie d'entreprise

VOUS SOUHAITEZ ORGANISER : UN SÉMINAIRE

PARENTHÈSE CULTURELLE & GASTRONOMIQUE

MUSÉE VIVANT DU FROMAGE
PARIS

Nos formats s'adaptent à votre journée de travail, organisés seuls ou intégrés à votre programme.

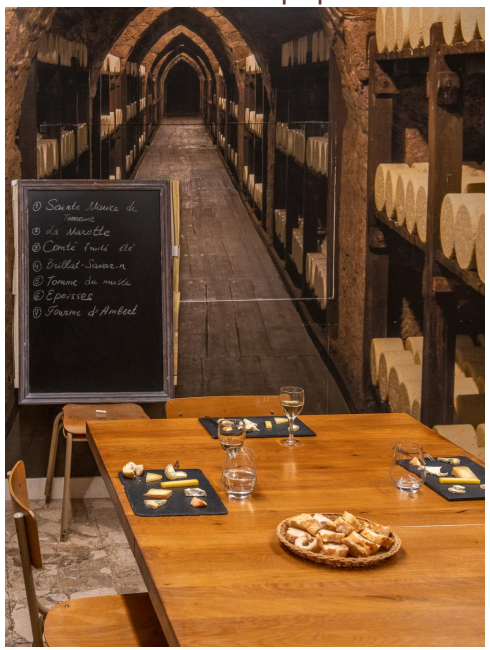
01 Visite immersive

Histoire & terroirs



02 Session de travail

Dans notre belle cave du XVIIe siècle, toute équipée



03 Pause au Bar à fromages

Ouvert mer & ven 12h30-15h



CHAQUE ANIMATION S'ADAPTE À LA DURÉE, AUX OBJECTIFS ET AU RYTHME DE VOTRE SÉMINAIRE.

FORMULE CLÉ EN MAIN POUR ENTREPRISES

SÉMINAIRE + EXPÉRIENCE FROMAGE

Journée d'étude au Jeu de Paume (54 rue Saint-Louis-en-l'Île) prolongée par une immersion au Musée (39 rue Saint-Louis-en-l'Île).

1. Réunion au Jeu de Paume

25 pers. max • Salle équipée historique

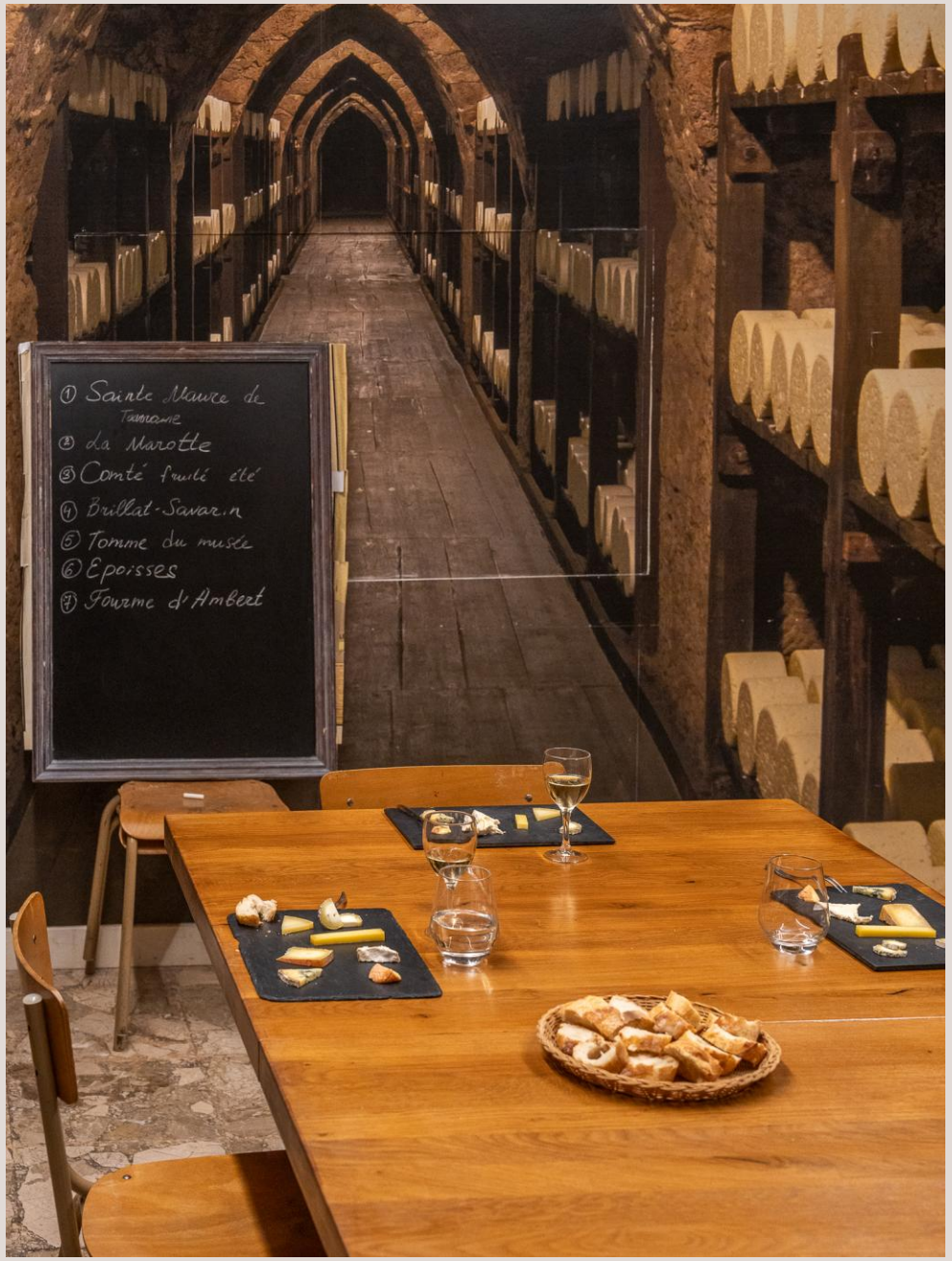
2. Transition sur l'Île Saint-Louis

2 minutes à pied dans la même rue

3. Musée Vivant du Fromage

Visite guidée, fabrication et dégustation

Salle séminaire : 400 € TTC demi-journée / 700 € TTC journée*



VOUS SOUHAITEZ : FAIRE DÉCOUVRIR PARIS AUTREMENT

PARCOURS ÎLE SAINT-LOUIS & ARTISANS

MUSÉE VIVANT DU FROMAGE
PARIS



5 à 20 pers.

Accompagnés d'un guide passionné, vos invités parcourent l'Île Saint-Louis à la rencontre de son histoire et de ses artisans.

Patrimoine : Découverte du quartier historique

Savoir-faire : Rencontre avec des artisans passionnés

Immersion : Visite du Musée Vivant du Fromage

Gastronomie : Dégustation de fromages affinés

Idéal pour les groupes internationaux et les événements VIP.

VOUS SOUHAITEZ : Apprendre, découvrir, partager ?

Notre Boutique

MUSÉE VIVANT DU FROMAGE
PARIS

Lundi-Samedi : 10h-19h30





VOUS VOUS POSEZ PEUT-ÊTRE CES QUESTIONS...

QUESTIONS FRÉQUENTES (FAQ)

MUSÉE VIVANT DU FROMAGE
PARIS

Le musée sent-il fort le fromage ?

Non. Les espaces sont ventilés et la conservation optimale.

Faut-il être amateur de fromage ?

Non. Ce n'est pas un prérequis. Mais vous en serez sûrement un après votre évènement !

Peut-on privatiser entièrement le musée ?

Oui, totalement ou partiellement selon vos besoins et envies.

Quelle est votre capacité d'accueil ?

De quelques participants jusqu'à 120 invités.

Peut-on organiser un cocktail ?

Oui : cocktail, déjeuner, dégustation.
Les formules dinatoires et déjeunatoires sont proposées sous forme de buffet.

Événements possibles en anglais ?

Oui : français, anglais, italien, Russe et espagnol.

Peut-on personnaliser l'événement ?

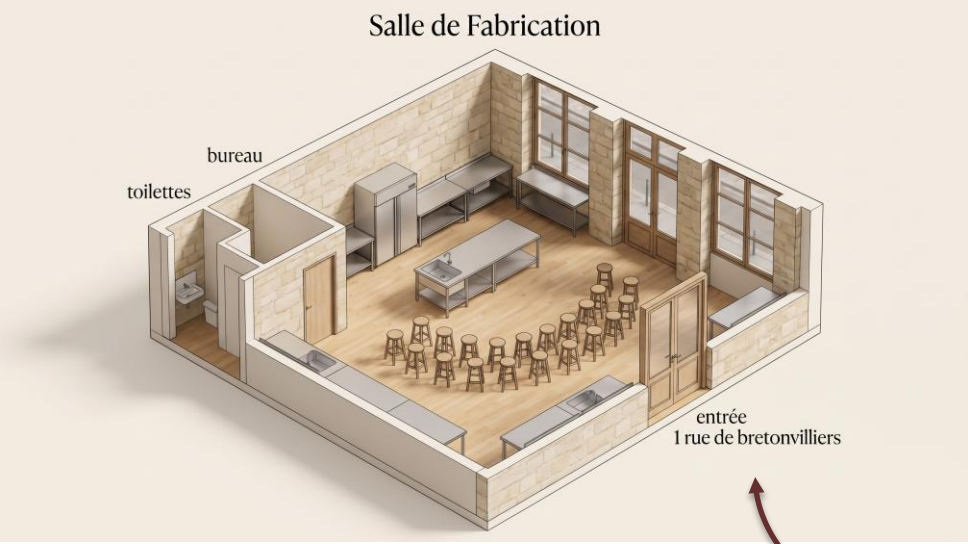
Oui : horaires, durée, restauration et animations.

Et les régimes alimentaires ?

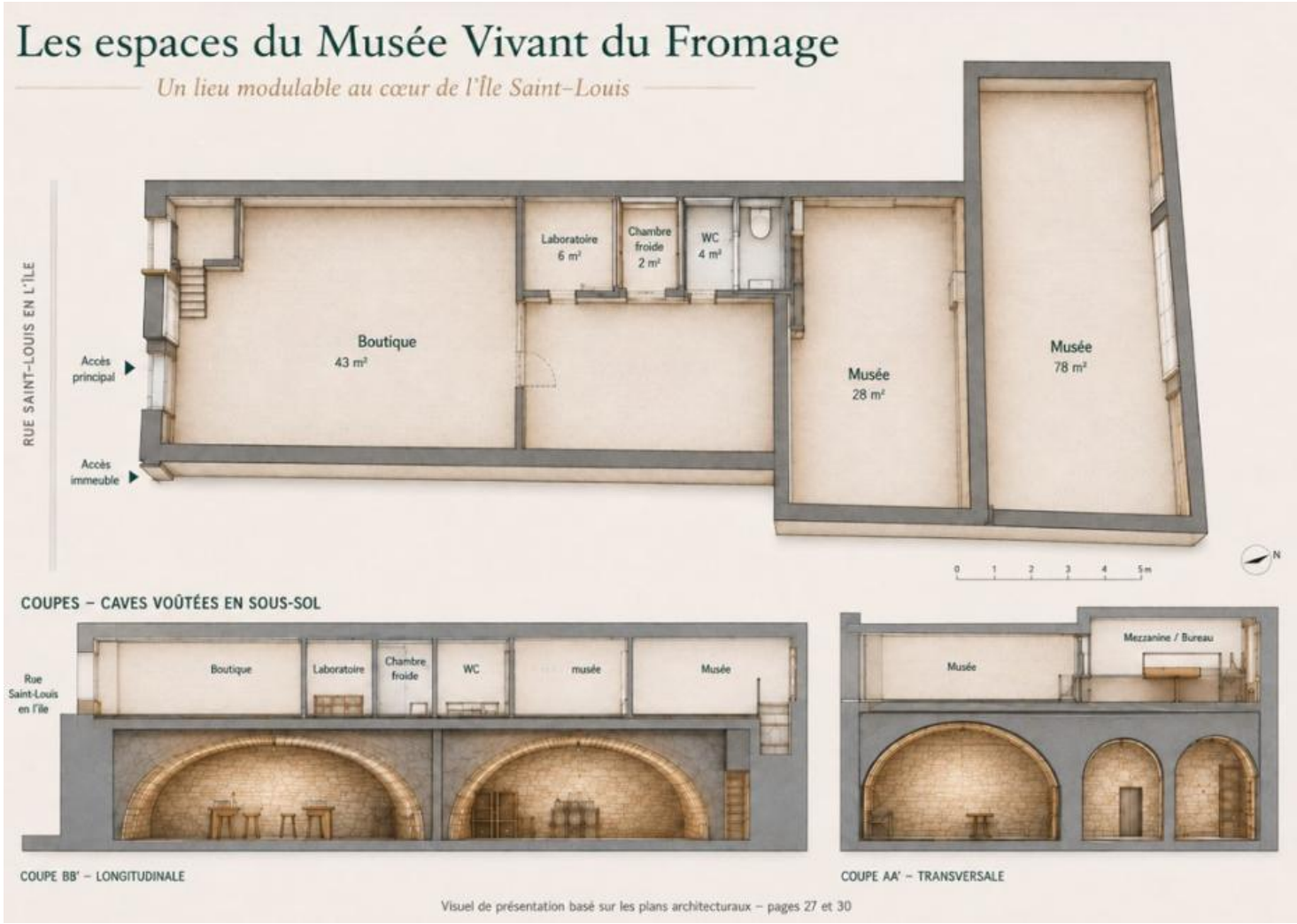
Allergie au gluten ? restrictions particulières ? Nous nous adaptons à vos besoins.

Un lieu adapté à diverses expériences :

LES ESPACES DU MUSÉE



RDV au 39 rue Saint-Louis en l'Ile



A 5 MIN A PIED DU MUSEE

Salle de Fabrication

Fabrication de fromage et beurre

REZ-DE-CHAUSSÉE

Boutique • 43 m²

Accueil & sélection fromagère

PARCOURS

Musée • 119 m²

Grande salle (78 m²), Laiterie ...

SOUS-SOL HISTORIQUE

Caves voûtées

Dégustations assises intimistes

FRANÇAIS • ANGLAIS • ITALIEN • ESPAGNOL

CAPACITÉS & ÉQUIPEMENTS

MUSÉE VIVANT DU FROMAGE
PARIS

15-20	30	40	120
PERS. / SESSION (FABRICATION)	PERS. MAX. (PLATEAU)	PERS. MAX. (DÉGUSTATION)	INVITÉS (COCKTAIL)

Espaces : Privatisation totale ou partielle

Accessibilité : Accès PMR au rez de chaussée du Musée

Groupes : Jusqu'à 120 personnes. Rotation possible en sous-groupes

Animation : Une équipe évènementielle et des fromagers à votre écoute

Audiovisuel : Wi-Fi, sonorisation, vidéoprojecteur

Prise de parole : Micros sans fil sur demande

Aménagement : Éclairage, mobilier et vestiaire

Ménage : Inclut

MUSÉE VIVANT DU FROMAGE
PARIS

TRANSFORMONS VOTRE ÉVÉNEMENT EN UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE

Chaque évènement est pensé comme une rencontre entre patrimoine, gastronomie et convivialité.

DEMANDEZ VOTRE DEVIS

39 rue Saint-Louis-en-l'Île • 75004 Paris

contact@musee-fromage-paris.com • 01 48 03 98 18