

Restaurants & Groupes

Vous ouvrir les portes de nos lieux iconiques



Ensemble, donnons vie à votre histoire culinaire

Implantée de façon historique dans les établissements culturels, de loisirs et de voyage, Musiam Paris vous ouvre les portes de lieux patrimoniaux emblématiques et propose à vos invités de vivre un moment suspendu autour de la tradition culinaire française, dans ses restaurants et ses espaces évènementiels privilégiés.

Grâce à notre service commercial et à des menus groupe sur mesure, nous vous accompagnons dans l'organisation de déjeuners d'affaires, de goûters ou de dîners privés, révélant à la fois votre identité et celle du lieu qui vous accueille.

Nos adresses idéales pour des réservations de groupes

Musée du Louvre

Musée d'Orsay

Musée du quai Branly – Jacques Chirac

Parc du château de Versailles

Hangar Y





Le musée du quai Branly – Jacques Chirac : le voyage au cœur des cultures du monde

Le musée du quai Branly – Jacques Chirac, temple de la diversité culturelle, s'attache à donner la pleine mesure de l'importance des arts et civilisations non occidentales, avec une architecture spectaculaire signée Jean Nouvel. À quelques pas de la Seine et au pied de la tour Eiffel, découvrez des espaces de réception à la fois modernes et chargés d'histoire, parfaits pour façonner des réceptions inoubliables.

Accès

27 quai Jacques Chirac,
75007 Paris

Métro

Ligne 9 (Alma-Marceau),
ligne 6 (Iéna),
RER C (Pont de l'Alma)

Parking

25 quai Jacques Chirac,
75007 Paris

Contact

Justine Renard
RESPONSABLE PROJETS
ÉVÈNEMENTIELS

T +33 (0)6 59 45 17 61
commercial.branly@musiam-paris.com

Café Jacques, une parenthèse bucolique dans Paris

Au cœur du luxuriant et exclusif jardin du musée du quai Branly – Jacques Chirac, le Café Jacques offre une parenthèse bucolique au sein de la capitale. Dans un décor tout en transparence, en légèreté et en douceur, ce café contemporain imaginé par Aliénor Béchu de l'agence de design Volume ABC, aux tables de marbre blanc et aux fauteuils de cuir fauve, offre une vue imprenable sur la tour Eiffel depuis sa terrasse. Un lieu « secret » et luxuriant, avec un accès direct au jardin de Gilles Clément, idéal pour l'organisation d'un déjeuner de groupe.

Côté cuisine

La carte de ce café contemporain fait la part belle aux légumes, aux produits frais, majoritairement sourcés autour de Paris et de sa région. On y découvre des plats cuisinés avec gourmandise, une offre petit-déjeuner et un tea time avec une sélection de parisiennes, fameuses pâtisseries incontournables... quelques exemples d'une carte aussi riche qu'originale.



Musée du quai Branly – Jacques Chirac



Exemple de menu

Asperges blanches, frisée et agrumes, cassis et aneth

Volaille jaune, pesto, légumes de printemps, jus de volaille à l’estragon

Panacotta à la vanille, coulis fraises

Déjeuner à partir de 38,50€ TTC
Goûter à partir de 16€ TTC

* Nos recettes évoluent tout au long de l’année, au fil des saisons. Nous proposons également des menus végétariens



Disponibilités

Réservations de groupe pour les temps du **déjeuner** et du **goûter**

Du mardi au dimanche de 11h00 à 19h00

Ouverture exceptionnelle le lundi durant les vacances scolaires de 11h00 à 19h00

Accessible sans billet d’entrée au musée



Capacités

Salle du restaurant

 10 à 50

Avec accès terrasse

Les Ombres, une oasis parisienne en plein ciel

Perché sur le toit-terrasse du musée, le restaurant Les Ombres offre une vue imprenable sur la tour Eiffel, qui projette le jour ses dentelles métalliques sur les nappes et le soir, enflamme la salle. Un ensemble d'exception signé Jean Nouvel. Totalement vitré, le lieu est idéal pour accueillir vos déjeuners et dîners professionnels. Aux beaux jours, la salle s'ouvre sur un rooftop panoramique, véritable jardin suspendu planté d'essences méditerranéennes, qui bénéficie d'un bar de mixologie et d'une vue exceptionnelle sur la dame de fer, la Seine et le tout-Paris.

Côté cuisine

Succombez à une version innovante de la grande cuisine française, librement inspirée de la Méditerranée et nourrie du respect intrinsèque des produits. Les goûts sont marqués, les préparations sont subtiles et toujours très gourmandes.



Musée du quai Branly – Jacques Chirac



Exemple de menu

Tomate en fine gelée, burrata

*Volaille jaune des Landes rôtie, légumes
en beaux morceaux, sucs de cuisson*

*Palet noisette et chocolat de la Manufacture
Alain Ducasse, glace aux trois vanilles*

Déjeuner à partir de 95€ TTC
Dîner à partir de 175€ TTC

* Nos recettes évoluent tout au long de l’année,
au fil des saisons. Nous proposons également des
menus végétariens



Disponibilités

Réservations de groupe pour les temps du
déjeuner et du **dîner**

Tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00
à 22h00

Accessible sans billet d’entrée au musée



Capacités

Salle du
restaurant

 10 à 40



NOUS NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION
POUR RÉPONDRE À TOUTES VOS QUESTIONS.

MUSIAM-PARIS.COM

VOTRE CONTACT

OLYMPE VILLAUME — DIRECTRICE DU DEVELOPPEMENT MUSIAM PARIS
ovillaume@musiam-paris.com

