MOMEN

PARIS

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

133 Boulevard Haussmann – Paris 8ème

Le restaurant bistronomique MOMEN, vous propose pour vos événements, des plats gourmands élaborés avec des produits de saison et une carte changée régulièrement.

Réservez votre table en ligne et venez savourer des mets inspirés des bases de la gastronomie française et concoctés par nos deux chefs Romain Moreau et Louis Amen : MO-MEN

SÉMINAIRES
AFTER WORK
DINERS
COCKTAILS

SALLE PRINCIPALE

CAPACITÉ:

40 PLACES ASSISES EN PETITES TABLES POUR DES GROUPES ET POSSIBILITÉ DE 3 GRANDES TABLES DE 10 PERSONNES

75 PERSONNES MAX EN COCKTAIL
PRIVATISATION DU RESTAURANT POUR LES DINERS

SALLE DU FOND

CAPACITÉ:

34 PLACES ASSISES

SOIT 1 GRANDE TABLE DE 22 PERSONNES ET 2 PETITES TABLES DE 6 PERSONNES

25/30 PERSONNES MAX EN COCKTAIL DEBOUT

PRIVATISABLE POUR LES DINERS

SALLE M-1

CAPACITÉ:

15 PLACES ASSISES
25 PERSONNES EN COCKTAIL

PRIVATISABLE POUR LES DÉJEUNERS ET DINERS

NOS PRESTATIONS

LOGISTIQUE & ACCUEIL

AMENAGEMENT DE
L'ESPACE SUR MESURE

SON avec prise jack

WIFI

CLIMATISATION

SALLE FUMEUR (M-1)

PARKING PUBLIC

BUS TOURISTIQUES

MOMEN
PARIS

À LA CARTE

Scannez le QRCode avec votre appareil photo et descendez jusqu'au bouton "carte" pour ouvrir notre menu du moment.

MENU À 60

Entrée + Plat + Dessert
(de la carte pour minimum 12 personnes)
2 verres de vin blanc ou rouge
1 café ou thé
1 bouteille d'eau pour 3 personnes

VINS

Blanc : Côtes de thau "Nostra" Gangloff 2021

Rouge : Côte de thau "Terra" Gangloff 2021

MENU À 45

Entrée + Plat + Dessert
1 bouteille de vin pour 3 personnes
ou softs
1 bouteille d'eau pour 3 personnes

ENTREES

Oeuf Bio parfait, purée de panais, cèpes frais, croûtons et jus de volaille
ou
Rillettes de cabillaud, vinaigrette betterave, pickles d'oignons rouges et ciboulette thaï

PLATS

Filet de Daurade, petit épeautre bio lié au parmesan, épinards et oignons confits
ou
Bavette, purée de pommes de terre ratte, confit d'échalotes et jus court
ou
Suprême de volaille fermière, gratin de macaronis au vieux parmesan et jus court

DESSERTS

Crémeux chocolat, Praliné et crème glacée noisette et streusel cacao
ou
Perles du Japon au lait de coco, mangue, gel passion

Ce menu peut varier selon les saisons

VINS

Blanc : Côtes de thau "Nostra" Gangloff 2021

Rouge : Côte de thau "Terra" Gangloff 2021

MENU À 35

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

1 verre de vin ou 1 soft
1 bouteille d'eau pour 3 personnes

AFTERWORK 27 PAR PERSONNE

Planches de charcuteries et fromages à partager
Bols de légumes croquants à partager
2 verres de vin par personne

COCKTAILS

Pièces cocktail à la demande en plus

Devis sous 24h
Nous contacter par mail : reservation@momenparis.com

PERSONNALISATION possible en fonction de vos restrictions ou goûts alimentaires pour tous les menus (femmes enceintes, sans glutens, allergies...)

C’est dans un quartier Haussmannien en plein centre de Paris, à côté du métro Miromesnil (Ligne 13), que le MOMEN vous accueillera pour tous vos événements professionnels ou privés dans ses 2 étages.

Les bus touristiques pourront déposer facilement devant le restaurant.Un stationnement peut être envisageable.

Le parking public Saemes “Haussmann Berri” est également disponible avec une sortie juste à côté du MOMEN.

A deux pas de la Salle Gaveau, du Musée Jacquemart-André, du Centre culturel Coréen, du Parc Monceau et du Théâtre de la Madeleine.

Aparthôtel Adagio
La Villa Haussmann
Hôtel d’Argenson
Hôtel le Friedland
L’Hôtel du Collectionneur

CONTACT

MIDI / Du lundi au vendredi de 12h à 14h30
SOIR / du mardi au vendredi de 19h15 à 22h30

+33(0)1 40 70 18 95
133 Boulevard Haussmann – Paris 8ème

Réservation de tables de 1 à 12 personnes en ligne sur notre site : www.momenparis.com

Réservation de plus de 12 personnes et privatisation en dîner ou cocktail par mail : reservation@momenparis.com

www.momenparis.com

Instagram: @momenparis