

môm

food • cocktails • events



Situé entre la place de l'Étoile et la porte Maillot, **le Café Pierre**, laisse place à un **nouveau restaurant-bar-lounge**, désigné par **Isabelle Lair-Ranger**.

**Bienvenu** dans un **univers intimiste**, pour profiter d'un **break chaleureux et glamour** :

« **môm** », **traduction américaine de môman**, représente parfaitement les **valeurs d'authenticité** transmises par nos chères Mamans.

4-6 rue Pierre Demours, une **façade aux allures de théâtre**, interpelle les passants. Entrez découvrir cet univers, savant mélange de **matières nobles et d'éclairage doux**, habillé d'une **programmation musicale** évoluant au fil de la journée.

Selon l'humeur du moment :

- appréciez la **terrasse chauffée en duplex**,
- installez vous au comptoir **du bar** prolongé d'une **table d'hôtes**,
- lovez vous dans un **fauteuil club du lounge**,
- depuis la **salle de restaurant**, admirez le bal des artistes officiant dans leur **cuisine ouverte**.

**A l'étage, une combinaison de trois salles** réfléchiée pour offrir des **prestations privatives** répond à tous vos projets : exposition, lancement presse, séminaire, soirées privées, ....

Une équipe dynamique met tout en œuvre pour vous satisfaire et vous faire vivre l'expérience « **môm** ». Avec aux commandes :

**Nicolas Guillard** - la cuisine

Après avoir officié 5 ans au **KUBE Hotel Paris**, son leitmotiv pour le « **môm** », une **cuisine authentique et vraie** à base de **produits frais de saison** associée à une **présentation ludique et travaillée**.

**Etienne Lefebvre** - la salle et le bar

3 ouvertures à son actif dans le **groupe Murano**, en charge de l'événementiel de la compagnie. Son expérience est mise à profit pour créer au sein du « **môm** », un lieu de vie où **l'accueil, la gourmandise et le partage** sont des valeurs incontournables.

môm

**SEMINAIRE - TRAVAILLER SANS OUBLIER LE PLAISIR – 65 € \***

**Pour être productif :**

- salle de réunion privative\*\* avec lumière naturelle et mise en place selon vos besoins
- sous main, feuilles, crayon, accès wifi, paperboard, desk ipod, écran plasma
- sonorisation et vidéo projecteur sur demande

**Pour se détendre:**

- pause permanente avec machine à café « Lavazza » et thé « Mariage Frère » à discrétion, softs, fruits et pâtisseries
- un fumoir accolé aux espaces de réunion

**1h pour déjeuner mais tout de même :**

- déjeuner 3 plats \*\*\* servi au rez de chaussée dans l'espace restaurant ; ou buffet « club » servi directement dans votre salle de réunion
- ½ bouteille d'eau, 2 verres de vin, 1 café ou thé par convive

\* prix HT par convive à partir de - de 8 à 50 participants - selon disponibilités

\*\* salle de réunion mise à disposition de 9h à 18h

\*\*\* les propositions du Chef Nicolas Guillard évoluent au fil des saisons et de vos envies : menus non contractuels

**Notre équipe reste à votre disposition pour une étude personnalisée de votre évènement**

môm

**DEJEUNER OU DINER PRIVATIFS – VIVONS HEUREUX, VIVONS CACHES – 50 € \***

**Pour se cacher :**

- jusqu'à 12 convives, salon privatif \*\* en format table d'hôtes
- de 13 à 80 convives, lounge privatif \*\* aménagé selon vos envies pour un dîner assis ou cocktail

**Pour être heureux :**

- desk ipod pour enflammer votre repas
- les accros ont un fumoir accolé aux espaces de réception

**Parce que l'on vit pour manger et non l'inverse :**

- menu 3 plats ou cocktail 18 pièces \*\*\*
- 1 bouteille de vin pour 3 et ½ bouteille d'eau, 1 café ou thé par convive

\* prix HT par convive à partir de - de 10 à 100 participants - selon disponibilités

\*\* salle privative mise à disposition de 12h à 15h ou de 20h à 23h

\*\*\* les propositions du Chef Nicolas Guillard évoluent au fil des saisons et de vos envies : menus non contractuels

**Notre équipe reste à votre disposition pour une étude personnalisée de votre évènement**

môm

**SOIREE PRIVATIVE – CRAZY PARTY – 70 € \***

**Pour débiter en douceur :**

- lounge privatif \*\* jusqu'à 80 convives pour vos cocktails et 45 en repas assis
- une coupe de champagne et/ou jus de fruits en accueil + 3 pièces cocktails par personne
- menu 3 plats ou cocktail dînatoire 18 pièces \*\*\*
- 1 bouteille de vin pour 3, eau, café et thé à discrétion

**Prenez votre soirée en main :**

- fumoir privatisé pour l'occasion
- vous êtes le dj avec notre desk ipod
- 1 bouteille d'alcool (whisky, rhum, gin) pour 5 et softs à discrétion

\* prix HT par convive à partir de - de 25 à 100 participants - selon disponibilités

\*\* salles privatives mise à disposition de 20h à 02h

\*\*\* les propositions du Chef Nicolas Guillard évoluent au fil des saisons et de vos envies : menus non contractuels

**Notre équipe reste à votre disposition pour une étude personnalisée de votre évènement**

môm

**MENU 3 PLATS**

**HEALTHY**

carpaccio de tomates, mozzarella di bufala, & sorbet balsamique  
cabillaud rôti au gingembre & nuage de citron vert, légumes vapeur, croquants  
fruits de saison et chantilly 0% enfin presque  
*Biobon Merlot - Agriculture biologique 2007*

**TRADITION**

velouté de courgette à la vache qui rit & chips de champignon  
tournedos de rumsteak, pomme de terre grenaille et pleurotes  
moelleux au cœur blanc fondant, frizzi et sorbet  
*Brouilly- domaine la fayette 2010*

**WORLD**

maki & sashimi revisités par Nicolas Guillard  
wok de poulet au soja et ses baguettes, poêlée de légumes  
kfé gourmand, pouss pouss et verrines en clin d'oeil au KUBE Hotel  
*vin chili - escudo rojo - baron de rotschild 2008*

môm

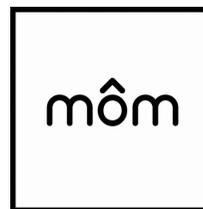
## COCKTAIL 18 PIECES

### salé

royale de foie gras, betteraves épicées  
oeuf de caille en pain perdu  
chair de crabe & avocat kiwi  
thon rouge mi-cuit en croute de sésames  
tartare de saumon & crème au citron  
tartine de foie gras  
brochette de tomate mozza & pistou  
sucette de gambas aux trois sésames  
maki de saumon au chou chinois  
brochette de poulet & poivron rouge  
pastilla de canard à la pékinoise  
brochette d'agneau au curry  
croustillant de saumon & coriandre

### sucré

fraise en 2 façons & crème mascarpone  
sucette aux deux chocolats  
blanc mangé coco & crème mange  
poire pochée aux épices & caramel demi-sel



salon



fumoir



lounge



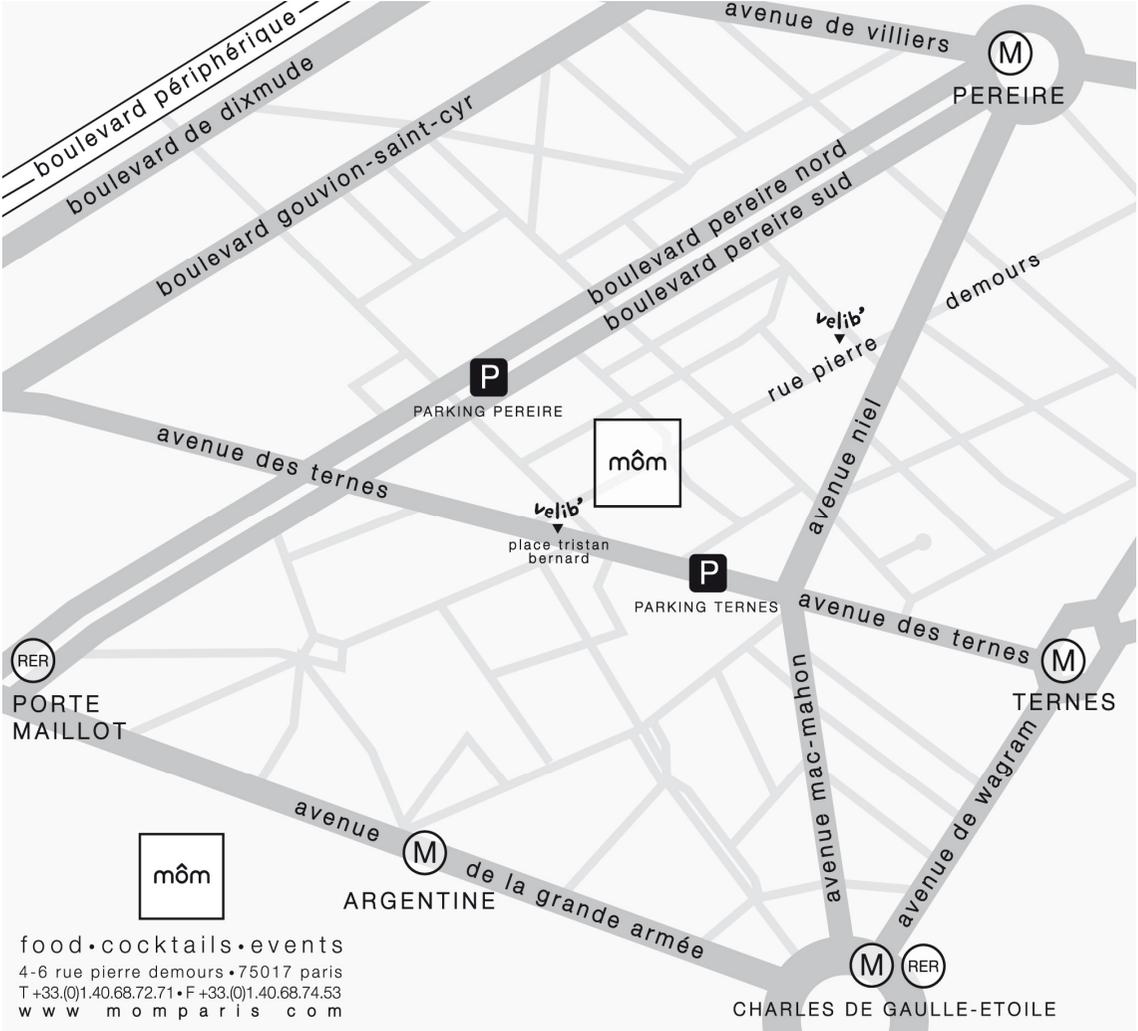
Configuration	pers.
table d'hôte	12

Configuration	pers.
soirée dansante	50
cocktail	30

Configuration	pers.
U	30
cocktail	70
théâtre - repas assis	50

**Capacité totale des 3 espaces pour un cocktail – 100 participants**

**Au-delà et jusqu'à 300 pers - privatisation du restaurant obligatoire - nous consulter**



**môm**  
**4 rue Pierre Demours**  
**75 017 Paris**  
**T: +33 (0)1 40 68 72 71**  
**F: +33 (0)1 40 68 74**  
**contact@momparis.fr**

Hôtel \*\*\*\* Regent's Garden  
6 Rue Pierre Demours 75017 Paris  
tél : 01 45 74 07 30

Hôtel \*\*\*\* Waldorf Arc de Triomphe  
36, Rue Pierre Demours 75017 Paris  
tél : 01 47 64 67 67

Hôtel \*\*\* Monceau Wagram  
7, Rue Rennequin 75017 Paris  
tél : 01 47 63 07 52

food • cocktails • events  
4-6 rue pierre demours • 75017 paris  
T +33.(0)1.40.68.72.71 • F +33.(0)1.40.68.74.53  
www.momparis.com