



mademoiselle m

Partenaire de vos événements

Séminaire - Événement presse - Team-building - Soirées privées
Shooting & tournage



Bienvenue chez mademoiselle M

Au coeur de Paris, dans un espace événementiel atypique, mademoiselle M accueille vos événements professionnels dans un décor élégant & chaleureux propice aux échanges & au partage.



Le concept

Recevoir, cuisiner, sublimer

« un lieu unique de partage & d'échange où les rencontres sont favorisées par un cadre chaleureux & un art à part entière, celui des plaisirs culinaires »

Sylvie M., fondatrice

Dans le quartier Montorgueil, mademoiselle M organise avec amour & professionnalisme :

- des événements privés sur-mesure;
- des prestations culinaires animées par la passion du goût & le plaisir de partager.



Notre offre

Des prestations personnalisées à votre image

Nos prestations

- Événement presse
- Séminaire, workshop
- Team-building & ateliers culinaires
- Soirée festive
- Déjeuner & Dîner privé
- Cocktail & afterwork
- Pop up store
- Shooting & tournage



Nos forces

- **Un espace caméléon propice** à la mise en scène de votre univers & de vos produits;
- **Des prestations personnalisées** adaptées à vos contraintes & à vos objectifs;
- Une **organisation clef en main** allant de la simple logistique au contenu des animations;
- **une équipe souriante & à votre écoute** dédiée à la réussite de votre événement.



Notre savoir-faire

Expertise événementielle & savoir-faire gastronomique



Recevoir

Un espace de réception unique
au coeur de Paris



Cuisiner

Traiteur-sur-mesure, cours
de cuisine & consulting



Organiser & animer

Prestations personnalisées &
clefs en main

Recevoir

Une maison au coeur de Paris

Un cadre cosy & naturellement fédérateur où vous vous sentirez comme vous.



La cuisine

L'espace de convivialité & de rassemblement par excellence.

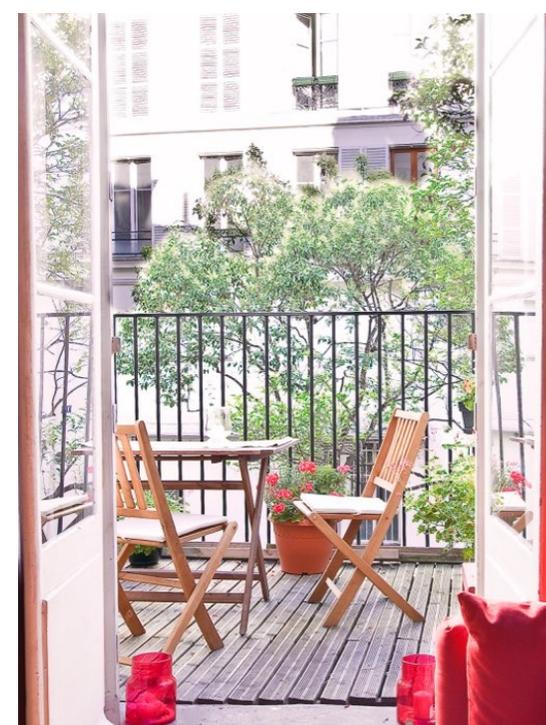
L'îlot de 4m de long permet d'organiser des ateliers culinaires mais aussi des shootings & tournages dans une ambiance délicieusement chaleureuse.



Le café

Aménagé dans un esprit loft, l'espace Café est le lieu des préférences des soirées festives & événements presse.

Les participants ont plaisir à se retourner autour du bar pour une dégustation, une exhibition ou un atelier sur-mesure.



Le Petit Salon

Un univers cocooning à part entière, loin de l'agitation parisienne, illuminé par une jolie terrasse privative.

Cet espace polyvalent accueille aussi bien les séminaires que les conférences et les animations.

Recevoir

Plans & équipements

142 m², 3 espaces, 2 terrasses

RDC - Cuisine & Café



1er étage - Petit Salon



Café

Espace polyvalent
Séminaire / conférence / atelier
Capacité cocktail : 70 pers
Capacité ateliers : 30 pers

Cuisine

Plan de travail 4m x 1,20m
2 fours 70 litres, Induction,
électroménager Kitchen Aid.
Capacité atelier : 18 pers.

Petit Salon

Espace polyvalent
Séminaire / conférence / atelier
Capacité atelier cuisine : 18 pers
Capacité conférence : 30 pers

Cuisiner

Nos prestations culinaires



Traiteur sur-mesure

Des recettes qui subliment les produits



Ateliers culinaires

Cuisine, pâtisserie, chocolat, cocktail & oenologie



Consulting & chefs VIP

Création de recettes & de menus, exhibition de chefs & de blogueurs

La gastronomie comme un art

Sublimer les produits avec élégance & créativité



Selon vos envies & notre inspiration

La cuisine est un art et nous l'exerçons dans chacune de nos prestations avec inspiration.

Nos chefs, issus de la **haute gastronomie**, recherchent l'équilibre entre saveurs & esthétique sur des recettes de gastronomie classique mais aussi de thèmes plus originaux (gastronomie florale, fusion, bien-être...) et personnalisés.

Notre positionnement

- Des **produits de saison de qualité** sélectionnés dans une démarche éco-responsable;
- L'élaboration de **menus sur-mesure**;
- Des **formats «Open Kitchen» & Cuisine Live**;
- **Le bon & le beau** : prolonger l'expérience culinaire en créant un univers (art du détail & de la mise en scène)

L'offre traiteur sur-mesure

Pour une dégustation plaisir ou la mise en scène de vos produits

Autour du sucré...

Petit déjeuner gourmand

Des petits déjeuners aux décors raffinés
& aux saveurs personnalisées.

Buffet sucrés & Table Sweet

La gourmandise dans toute sa splendeur
pour le plaisir de yeux & de papilles.



... et du salé

Cocktail déjeunatoire & dînatoire

Des recettes de dégustation savoureuses &
colorées selon vos goûts & votre identité.

Déjeuner & dîner privés

En petit comité, le luxe d'un chef dédié à
votre table & à vos invités.



Animations autour de la gastronomie

Format atelier ou exhibition participative

Cuisine, pâtisserie, chocolat

Des cours didactiques aux ambiances plus décontractées, autour de recettes classiques ou re-visitées par des chefs souriants & passionnés.

Mixologie & oenologie

En team-building ou en dégustation, l'alcool s'invite sur les papilles pour des moments de partage, de découverte ou de créativité.

Bar à thèmes

Ceviche, tapas, makis, gaufres, smoothie, choux... Salé ou sucré, des thèmes à volonté.

Nos +

- * Des **menus & thématiques** à le demande
- * **Formats & horaires adaptables**
- * Chefs bilingues dont 1 polyglotte (angl, all, esp, it)



Consulting culinaire & exhibition de chefs «VIP»

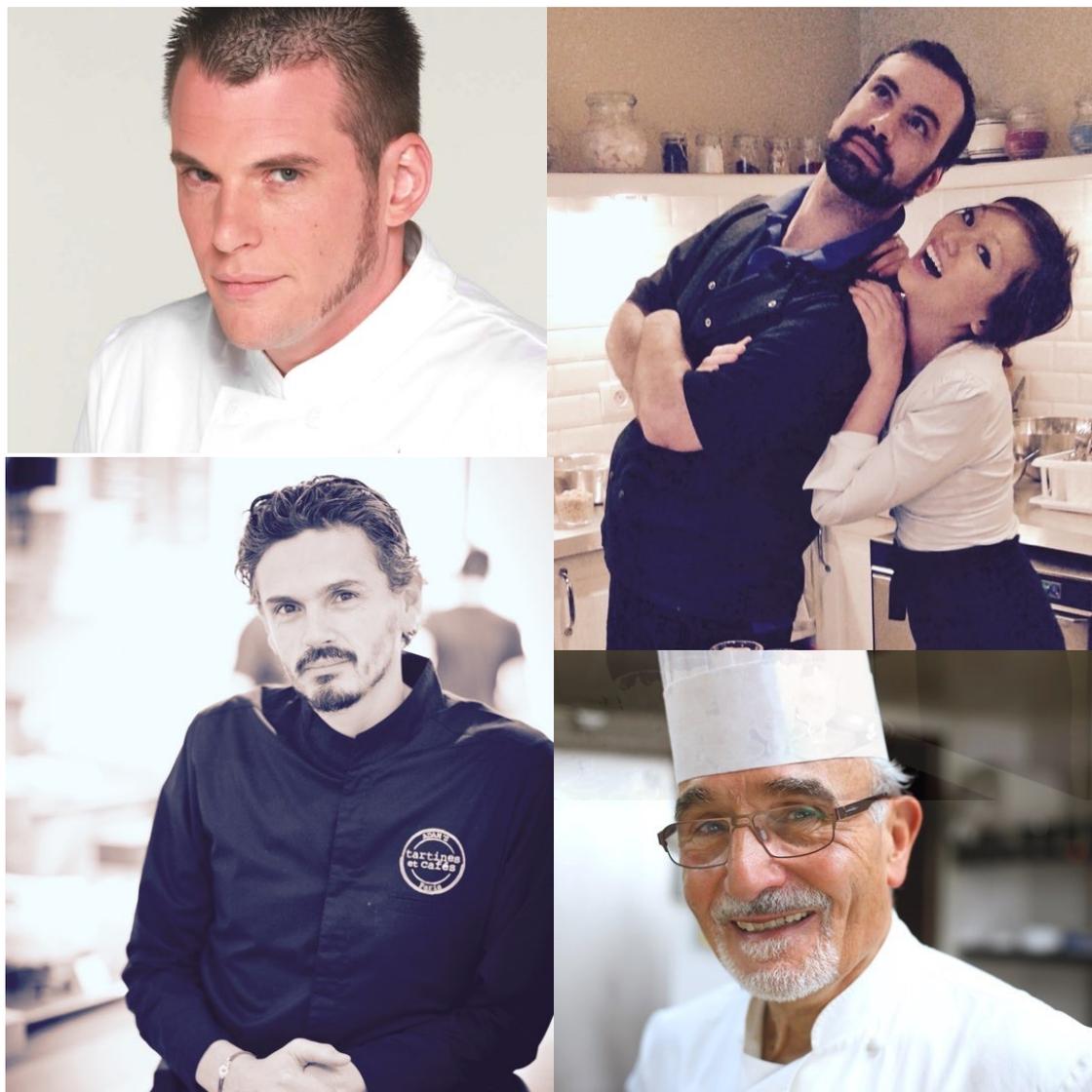
Consulting culinaire

La création de recettes, de menus & de cartes sur-mesure.

Exhibition de chefs «VIP»

Nous mettons à votre disposition notre réseau de chefs (étoilé, MOF, médiatisés) & de blogueurs pour :

- l'animation de prestations live;
- la production de recettes autour des produits d'une marque.



Organiser

Événements clés en main



Logistique & production

Matériel technique, personnel,
photos & videos



Animations à la carte

Arts de la table, bien-être, beauté,
énigmes, rallyes



Décor & scénographie

La toile de fond parfaite de
vos événements

L'expertise organisationnelle à votre service

« *Chaque événement est unique et nous prenons soin d'élaborer des prestations clés en main en accord avec vos besoins et votre identité* »

Fort de notre savoir-faire organisationnel, nous vous accompagnons dans la construction de vos événements (conseil, mise en oeuvre) & vous proposons des prestations à la carte dans **domaines suivants** :

- logistique **matériel & personnel**;
- réalisation de **photos & de vidéos**;
- mise en scène de **décor & de scénographie**;
- recherche d'**intervenants** & mise en place d'**animations** originales (bien-être, beauté, art floral, DIY, énigmes & rallyes...).





m comme...

m comme moelleux, macaron, millefeuille... la gourmandise dans tous ses éclats.

m du verbe aimer. Aimer le bon, le beau, les petits plats mijotés, les grandes tables illuminées, les extravagances sucré-salées, la porcelaine d'autrefois. L'art de la table avec un grand A.

m comme une maison conviviale et chaleureuse où il fait bon se retrouver pour partager, apprendre, créer, s'émerveiller ensemble & suspendre le temps.





Quelques références

La diversité de nos clients est une de nos richesses.

Leurs univers & leurs problématiques sont autant de sources d'inspiration & de créativité.

Bonne Maman.

LABEYRIE



MAIZENA®

Gault & Millau



marmiton



ORANGINA SCHWEPES



à table

aufeminin

L'OCCITANE



PASSIONATA®

BALSAMIK

NINA RICCI

L'ORÉAL



sarenza

TRUFFAUT

Voyages
snCF.com

air transat



CANAL+



PUBLICIS

lepublicsystème

SOCIÉTÉ
GÉNÉRALE



BNP PARIBAS





