



**mademoiselle m**

**Partenaire de vos événements**

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



## Le concept

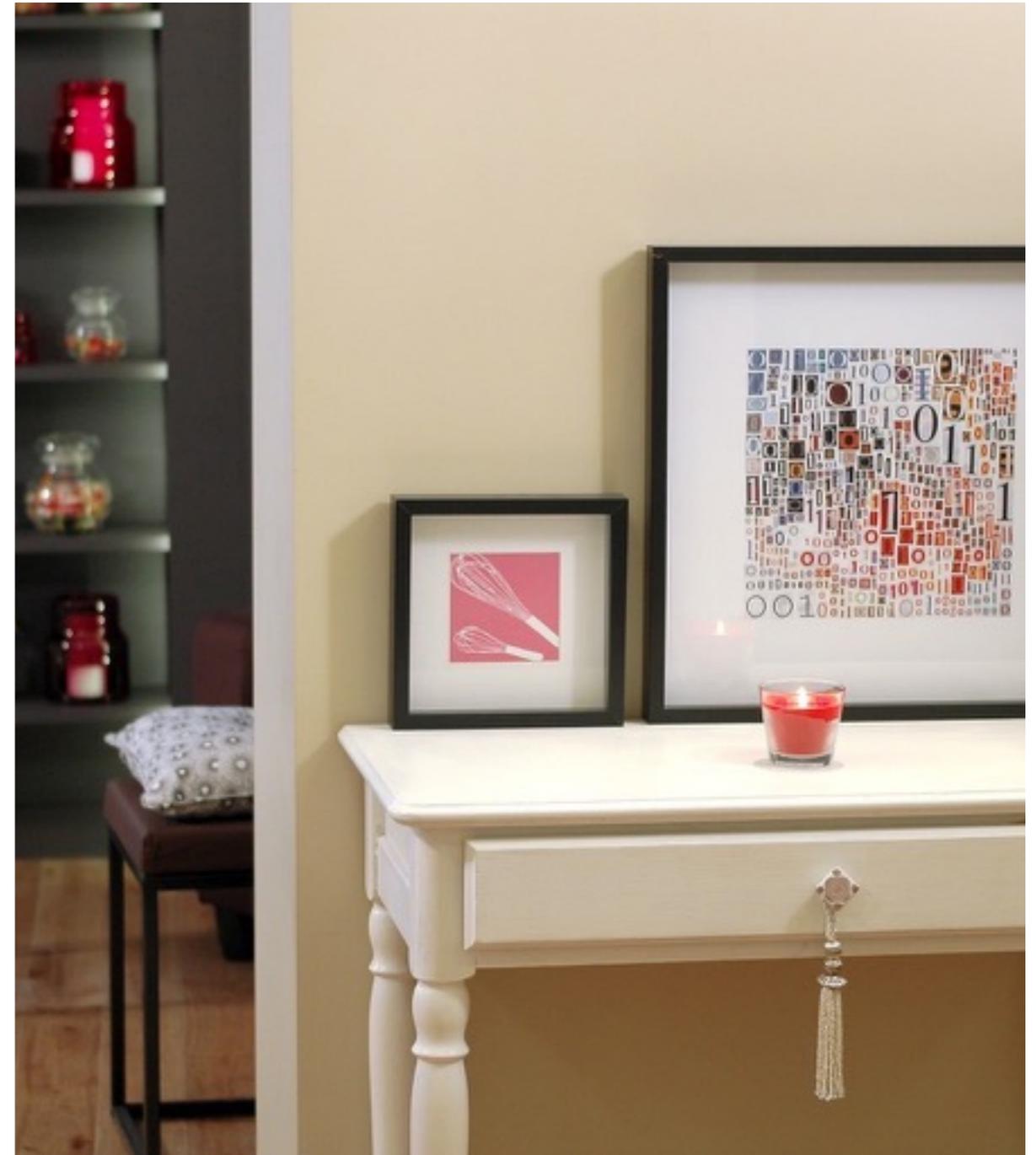
Recevoir, cuisiner, sublimer

*« 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.

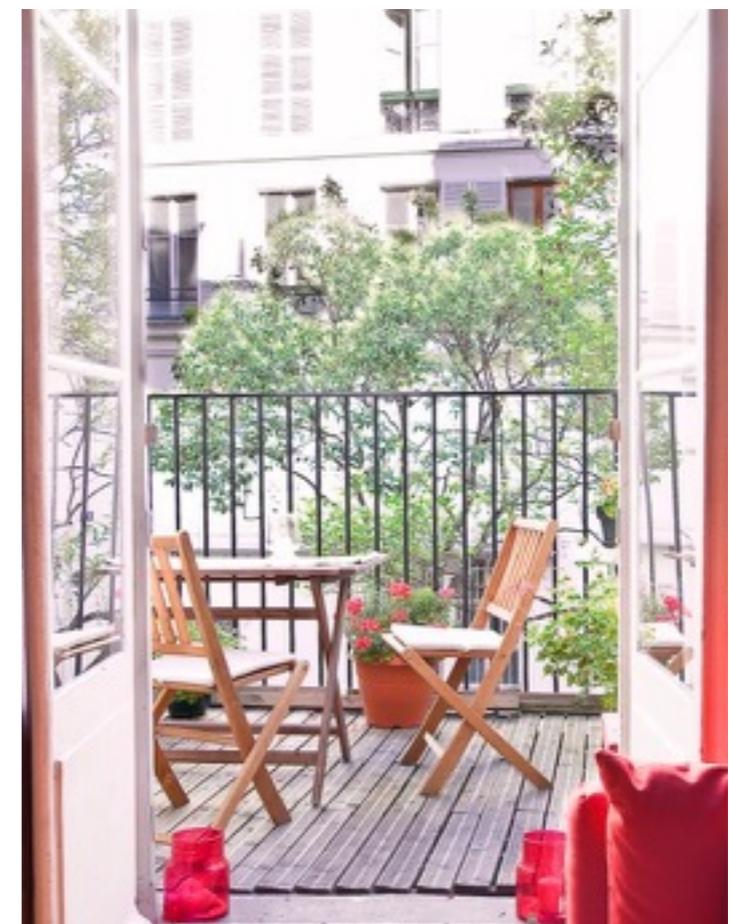
L'îlot de 4m de long permet d'organiser des ateliers culinaires mais aussi des shooting & tournages dans une ambiance délicieusement chaleureuse.



## Le café

Aménagé dans un esprit loft, l'espace Café est le lieu des prédilections 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 m<sup>2</sup>, 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 la demande
- \* **Formats & horaires adaptables**
- \* Chefs bilingues dont 1 polyglotte (angl, all, esp, it )



## Consulting culinaire & exhibition de chefs «VIP»

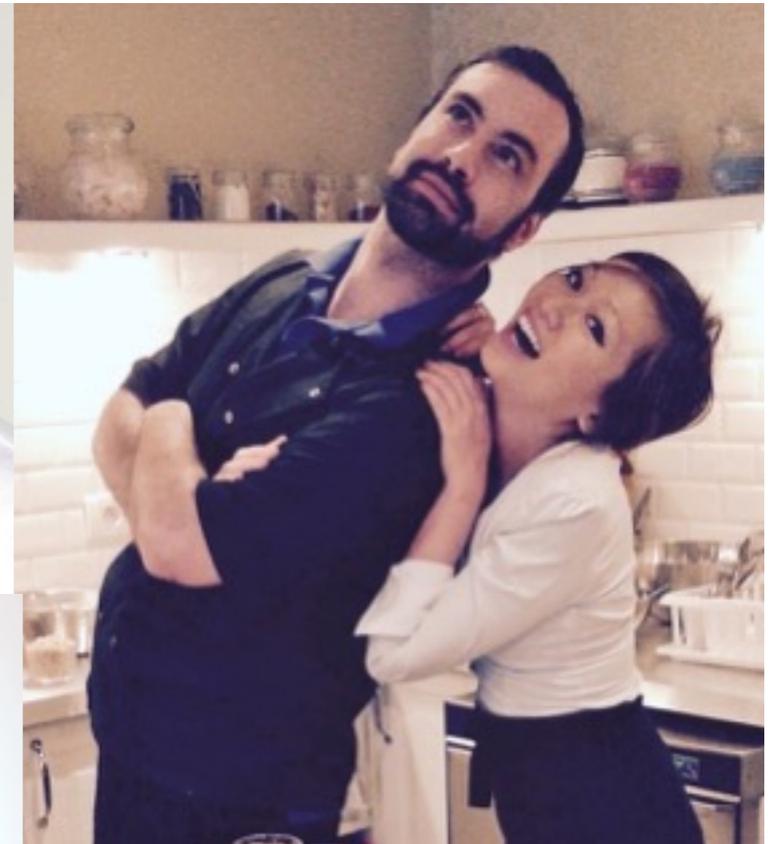
### Consulting culinaire

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

### Exhibition de chefs «VIP»

Nous mettons à votre disposition notre 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

L'agence mademoiselle M

« *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.





