

PRIVATISATIONS & VISITES PRIVÉES



hôtel de
la marine

2 place de la Concorde
75008 PARIS

MEDIAKEYS © JEAN-PERRE DELAGARDE / CANAL+ © DIDIER FLOUZY / CANAL+

CENTRE DES MONUMENTS NATIONAUX

L'HÔTEL DE LA MARINE

UN LIEU EMBLÉMATIQUE CHARGÉ D'HISTOIRE



Unique, c'est le mot qui s'impose pour qualifier l'Hôtel de la Marine, un palais chargé d'histoire, situé place de la Concorde à Paris.

Commandé par Louis XV à l'architecte Ange-Jacques Gabriel, l'Hôtel de la Marine est aménagé pour accueillir le Garde-Meuble de la Couronne, ancêtre du Mobilier national. Il abrite des magasins, des ateliers de fabrication, mais également des salles d'exposition où le public est invité à admirer le mobilier et les bijoux de la Couronne.

Après la Révolution, le bâtiment devient le siège de l'administration de la Marine qui y restera jusqu'en 2015. Elle lui laissera son nom.

Aujourd'hui, une nouvelle période de l'histoire commence pour l'Hôtel de la Marine. En 2021, il a ouvert ses portes au public pour lui offrir une expérience immersive à la découverte du patrimoine et de l'art de vivre du XVIII^e siècle.

AU COEUR DU TRIANGLE D'OR

L'Hôtel de la Marine domine la plus grande place de Paris, la Concorde.

Place emblématique de la rive droite, c'est à partir de celle-ci que s'ouvrent la plus belle avenue du monde, les Champs-Élysées, mais aussi la prestigieuse rue Royale.

Situé à un emplacement stratégique, au carrefour de la Madeleine, des Champs-Élysées et des Tuileries, au cœur du quartier central des affaires, l'Hôtel de la Marine est particulièrement aisé d'accès (parking, métros, bus, stations Vélib').

La loggia de sa façade principale offre un panorama unique qui réunit la plupart des monuments parisiens les plus célèbres et une perspective urbaine majestueuse.



L'HÔTEL DE LA MARINE

L'HÔTEL DE LA MARINE AUJOURD'HUI

Avec l'ouverture du monument au public en juin 2021, l'Hôtel de la Marine propose une offre culturelle exceptionnelle :

- Visiter : des espaces patrimoniaux du XVIII^e siècle, équivalents à ceux des grandes résidences royales, ainsi que des décors fastueux du XIX^e siècle. Les galeries d'exposition de la Collection Al Thani, avec une sélection de chefs d'œuvre, complètera l'offre de visite à l'automne 2021.
- Savourer : des espaces gastronomiques, orchestrés par des grands chefs de la cuisine française.
- Flâner : la librairie-boutique, un tout nouveau concept-store culturel.



UNE MÉDIATION IMMERSIVE

L'exploration de l'Hôtel de la Marine est accompagnée par le Confident, casque au son 3D spatialisé. Il délivre un parcours sonore qui suit la progression du visiteur de salle en salle et procure une expérience immersive.

Dans le cadre de visites privées et de privatisations, des visites conduites par un guide-conférencier sont également proposées.

A long, ornate hallway with gold leaf decorations, a large chandelier, and a wooden floor. The walls are covered in intricate gold leaf patterns and framed mirrors. The ceiling features a large, ornate chandelier with multiple lit candles. The floor is made of dark wood with a complex geometric pattern. The overall atmosphere is one of grandeur and elegance.

ORGANISER UN ÉVÉNEMENT

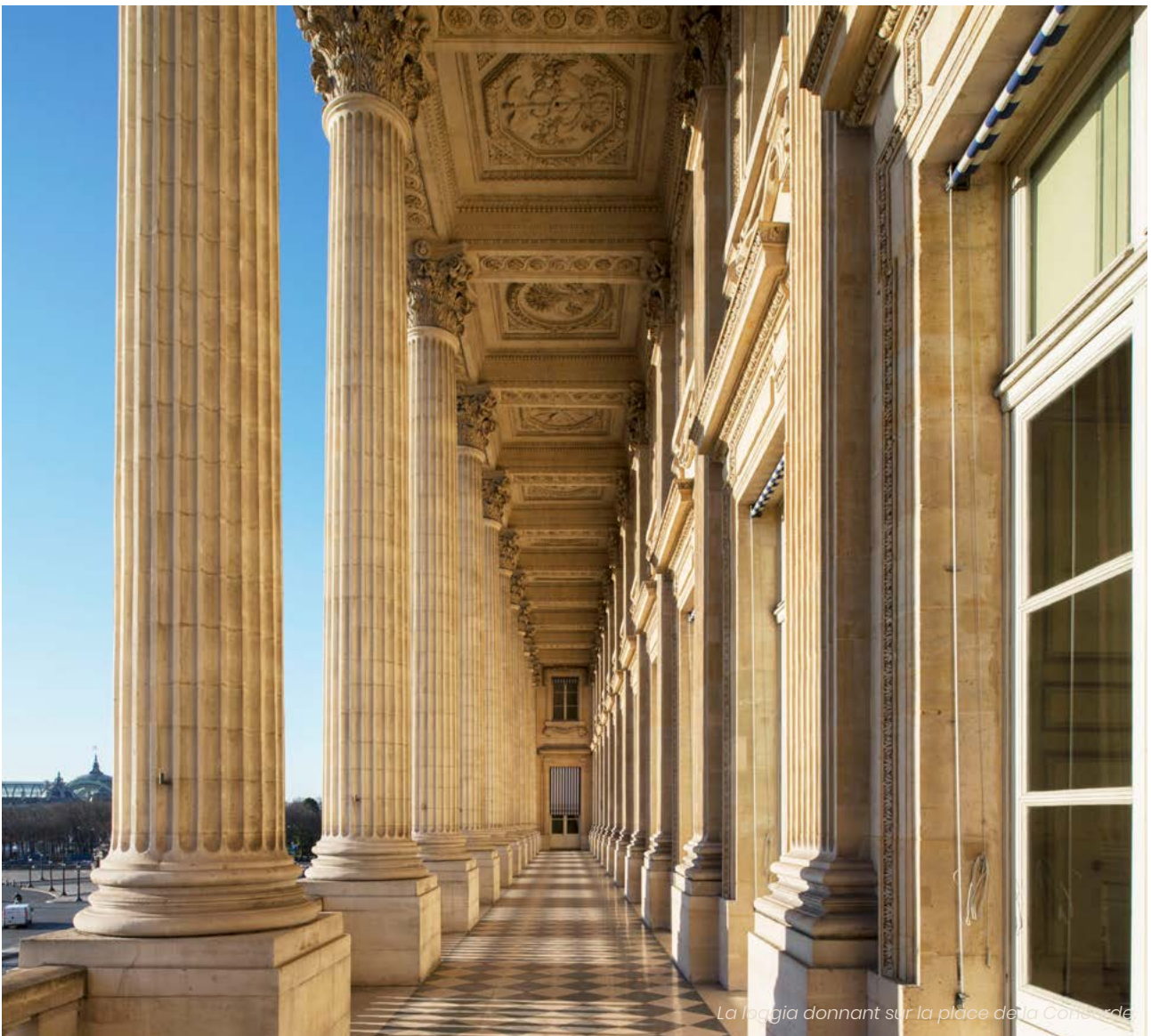
La galerie dorée dont les décors datent du XIX^e siècle.

LES CONDITIONS D'ACCUEIL

L'Hôtel de la Marine accueille vos événements privés tous les jours, en dehors des heures d'ouverture au public.

Le lieu étant classé au titre des monuments historiques, les organisateurs doivent respecter les préconisations qui seront communiquées par les équipes du Centre des monuments nationaux, afin de garantir et de préserver le lieu.

Les tarifs indiqués comprennent uniquement la mise à disposition des espaces.



La loggia donnant sur la place della Concordia

DES ESPACES D'EXCEPTION

En fonction de vos besoins, 2 espaces peuvent être mis à disposition pour vos événements.

LA COUR DE L'INTENDANT



La **cour de l'intendant**, une cour intérieure couverte et chauffée. La verrière, véritable chef d'œuvre d'architecture, est signée Hugh Dutton.

LES SALONS D'APPARAT ET LA LOGGIA

Les salons d'apparat et la loggia : un décor somptueux et une vue magistrale sur la place de la Concorde et les monuments parisiens emblématiques.



LA COUR DE L'INTENDANT

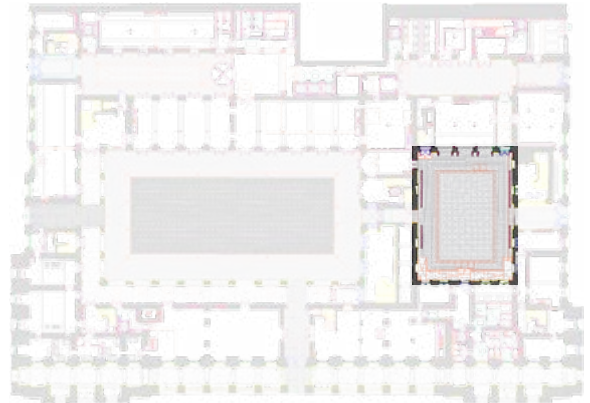
Surface : 333 m²

Format cocktail : 250 personnes

Format dîner : 150 personnes

Redevance* : 65 000 € HT

Privatisation possible des espaces
à partir de 19h30.



Place de la Concorde



**Tarif hors prestation traiteur, hors frais techniques et hors temps de montage.*

Nous mettons à votre disposition une liste des traiteurs référencés.

Les frais techniques et le temps de montage sont calculés sur demande en fonction de votre événement.

LES SALONS D'APPARAT ET LA LOGGIA

Surface : 612 m²

Format cocktail : 250 personnes

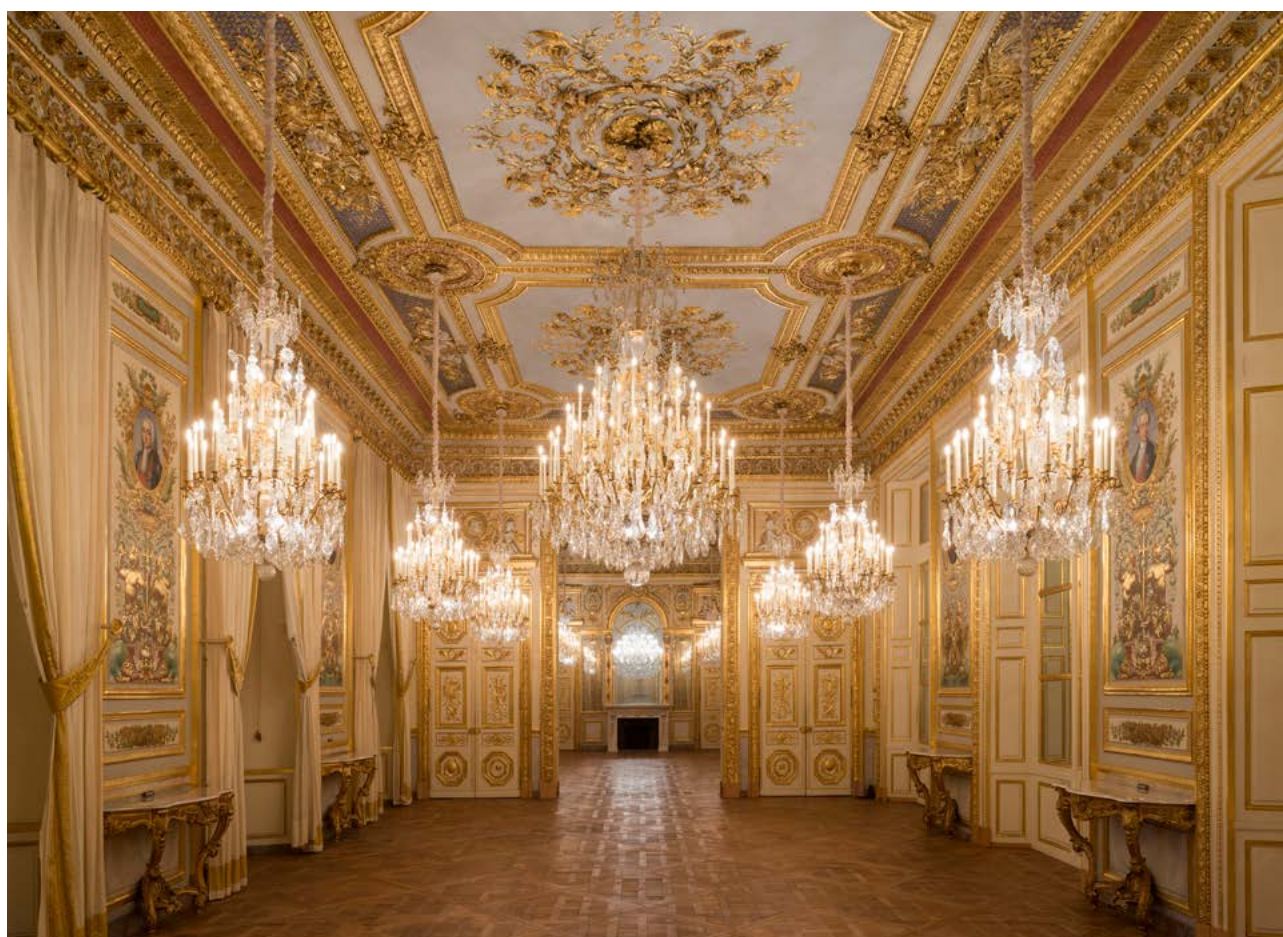
Format dîner : 150 personnes

Redevance* : 85 000 € HT

Privatisation possible des espaces
à partir de 19h30.



Place de la Concorde



**Tarif hors prestation traiteur, hors frais techniques et hors temps de montage.*

Nous mettons à votre disposition une liste des traiteurs référencés.

Les frais techniques et le temps de montage sont calculés sur demande en fonction de votre événement.

DES FORMULES SUR MESURE

L'Hôtel de la Marine propose des visites privées du monument, conduites par des guides-conférenciers, en dehors des heures d'ouverture au public. L'occasion de découvrir le monument dans des conditions idéales et d'offrir un moment d'exception à vos collaborateurs, clients, partenaires.

Ces visites peuvent être précédées ou suivies d'un petit déjeuner, d'un accueil champagne ou d'un cocktail sur la loggia ou dans la cour de l'Intendant selon la météo.



L'escalier d'honneur.

DES FORMULES SUR MESURE

LES VISITES PRIVÉES



Hors horaires d'ouverture au public, soit :

- de 8h30 à 10h30
- de 19h à 21h30

Visite libre au son du Confident, ou conduite par un guide-conférencier.

VISITES PRIVÉES & PRIVATISATIONS

Hors horaires d'ouverture au public, soit :

- de 8h30 à 10h30
- de 19h à 21h30

2 espaces pour accueillir un petit déjeuner ou un cocktail :

- la loggia
- la cour de l'Intendant

En fonction du format choisi, des visites de 30 minutes peuvent être mises en place pendant le cocktail.



LES VISITES PRIVÉES

Les visites privées sont possibles tous les jours, hors horaires d'ouverture au public :

- de 8h30 à 10h30
- de 19h à 21h30

Forfait pour 30 personnes :

- **1h30 de visite guidée, conduite par un guide-conférencier : 2250 € HT**

2 groupes de 15 personnes sont constitués pour une meilleure circulation dans les espaces. 2 guides + 1 agent de surveillance inclus dans le tarif.

- **1h30 de visite libre au son du Confident* : 1750 € HT**

* Confident (casque au son 3D spatialisé) et 1 agent de surveillance inclus dans le tarif



VISITES PRIVÉES & PRIVATISATIONS



Les visites privées & privatisation sont possibles tous les jours, hors horaires d'ouverture au public :

- de 8h30 à 10h30
- de 19h à 21h30

Visite privée précédée d'un petit déjeuner :
12 000 € HT*

Visite privée pour un groupe de 30 personnes**
+ mise à disposition de l'espace petit déjeuner.

Visite privée suivie d'un cocktail :
22 000 € HT*

Visite privée pour un groupe de 30 personnes**
+ mise à disposition de l'espace cocktail.

**Tarif hors prestation traiteur, hors frais techniques et hors temps de montage.
Nous mettons à votre disposition une liste des traiteurs référencés.
Les frais techniques et le temps de montage sont calculés sur demande en fonction de votre événement.*

*** visite conduite par un guide-conférencier ou visite libre au son du Confident.
Tarif forfaitaire de 2 250 €HT/ groupe de 30 personnes supplémentaire.*

FICHE TARIFAIRE



La place Louis XV vue depuis la rive gauche, entre 1770 et 1780, dessin par Van Blarenberghe.

Capacité

- Cour de l'Intendant (333 m²) : 250 personnes debout, 150 personnes assises
- Salons d'apparat et la loggia (612 m²) : 250 personnes debout, 150 personnes assises

Événements : événements d'entreprise
Le forfait comprend 2 agents de surveillance.

NATURE D'OCCUPATION ESPACES OCCUPÉS	DURÉE D'OCCUPATION	TARIFS 2021
PRIVATISATIONS		
Cour de l'Intendant	19h30-01h	65 000 € HT 78 000 € TTC
Salons d'apparat et loggia	19h30-01h	85 000 € HT 102 000 € TTC
Cour d'honneur	19h30-01h	Sur devis
VISITES PRIVÉES ET PRIVATISATIONS		
Loggia ou cour de l'Intendant <i>Petit déjeuner suiv d'une visite privée avec guide conférencier (hors traiteur)</i>	8h30-10h30	12 000 € HT 14 400 € TTC
Loggia ou cour de l'Intendant <i>Cocktail précédé d'une visite privée avec guide conférencier (hors traiteur)</i>	19h-21h30	22 000 € HT 26 400 € TTC
Forfait de dépassement	Calcul du supplément horaire au prorata du montant de la redevance	
VISITES PRIVÉES		
Visite privée des appartements de l'Intendant, des salons et de la loggia <i>Forfait de 30 personnes avec guides-conférenciers</i>	8h30-10h30 ou 19h-21h30	2 250 € HT 2 700 € TTC
Visite privée <i>Forfait pour 30 personnes avec casque « Le Confident »</i>	8h30-10h30 ou 19h-21h30	1 750 € HT 2 100 € TTC

Tous les tarifs donnés sont des prix planchers et sont susceptibles d'évoluer selon la nature des événements.
Toute demande devra faire l'objet d'une sollicitation préalable auprès du monument.

Temps de montage supplémentaire : 5 000 € TTC par heure de fermeture anticipée du monument au public.

TRAITEURS RÉFÉRENCÉS



A TABLE

Contact : Annick Lambert
01 49 48 16 46 / 06 33 89 13 86 - alambert@atable.com

« Nous sommes nés en 2005 avec l'envie folle de MANGER BON ET SAIN. Convaincus et convertis, nous offrons des prestations SUR-MESURE, GOURMANDES, CHICS et LOCAVORES, entièrement conçues DANS NOTRE LABORATOIRE à base de PRODUITS BRUTS DE QUALITÉ avec un service professionnel et des scénographies soignées 100% RSE. »

En savoir plus : www.atable.com

BUTARD ENESCOT

Contact : Raphaëlle Blettery
06 63 37 48 22 - r.blettery@groupe-butard.com

Butard Enescot propose depuis plus de 45 ans son expérience en tant que traiteur et organisateur d'événements sur mesure. Il offre une cuisine de haute précision, élaborée par des chefs de la gastronomie française et un concept créatif de réceptions conçu par un directeur artistique. Son offre reflète son professionnalisme dans « l'art de recevoir » à la française.

En se remettant constamment en question, Butard Enescot devient la solution « rafraîchissante et régénérante des traiteurs parisiens haut de gamme ». Un travail réalisé avec finesse et des produits saisonniers de qualité font de son offre gastronomique une prestation audacieuse et créative, pour des événements professionnels et privés.

En savoir plus : www.butard-enescot.com



DUCASSE RÉCEPTION

Contact : Claudia Meirinho
01 58 00 21 69 / 06 50 16 33 83 -
claudia.meirinho@ducasse-paris.com

Puisant son savoir-faire dans le métier de restaurateur de DUCASSE Paris, DUCASSE Réception met son expertise culinaire et son sens absolu de l'accueil au service d'événements sur-mesure.

Inspirée par la vision et l'expérience d'Alain Ducasse, DUCASSE Réception apporte une nouvelle dimension au métier d'organisateur de réceptions et propose une création culinaire d'exception, inspirée par l'esprit du lieu et la tonalité de l'évènement, avec toute la rigueur et la précision de la haute cuisine.

En savoir plus : www.ducasse-paris.com

TRAITEURS RÉFÉRENCÉS



DUVAL PARIS

Contact : Anne Salentin

06 61 61 43 01 - anne.salentin@duval-paris.com

Fondée en 1967, Duval se positionne en qualité de maison gastronomique de renom.

« Nous sommes fiers d'accompagner 3500 réceptions par an. A ce titre, nous cultivons un relationnel client personnalisé, un sens appuyé de l'écoute, des créations culinaires sur-mesure et une recherche singulière d'une expérience client d'excellence. »

En savoir plus : duval-paris.com

KASPIA RÉCEPTIONS

Contact : Dominique Julo

06 61 43 54 80 - djulo@kaspia-receptions.com

C'est en 1995 que Kaspia Receptions naît, en filiation directe avec le prestigieux restaurant éponyme de la place de la Madeleine : Caviar Kaspia.

Kaspia Receptions conserve encore aujourd'hui cette culture de l'excellence du produit rigoureusement sélectionné

Kaspia Réceptions propose la précision, l'inventivité et l'exigence d'une restauration gastronomique moderne et engagée au service de l'évènement.

En savoir plus : www.kaspia-receptions.com



MAISON LACAILLE

Contact : Zafia Nascimento

01 42 63 04 20 / 06 29 76 50 02 - zafia@maisonlacaille.com

Maison Lacaille est un traiteur parisien qui exprime sa personnalité sur plateaux autour de produits frais et de saison.

« Depuis 5 ans, nous avons fait notre nid dans les plus prestigieux événements parisiens. »

En savoir plus : www.maisonlacaille.com



TRAITEURS RÉFÉRENCÉS



NHOMADE PARIS

Contact : Colombe Gaucherand de Rochas
06 12 66 84 20 - contact@nhomadeparis.com

« Nhomade, chefs événementiels d'un nouveau genre, vous propose des prestations sur mesure autour d'une cuisine contemporaine et singulière qui met l'expérience en son cœur. »

En savoir plus : Instagram : [@NhomadeParis](https://www.instagram.com/NhomadeParis)

POTEL & CHABOT

Contact : Laurent Koperski D'Hondt
laurent.koperski-dhondt@poteletchabot.fr

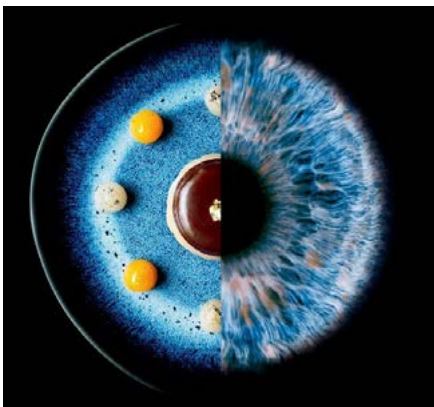
L'image d'une entreprise est l'une des clefs de sa réussite. Pour la cultiver et la consolider quel meilleur vecteur que l'émotion de moments d'exception ? Potel et Chabot place son expertise d'organisateur de réception de prestige au service des entreprises et met en scène leurs univers leur identité et leurs valeurs au travers d'évènements exclusifs.

En savoir plus : poteletchabot.com



SAINT CLAIR LE TRAITEUR

Contact : Pascale Moreau
01 55 39 30 36 / 06 60 36 93 60 -
pascale.moreau@saintclair.com



Porté par la générosité et la convivialité en toute circonstance, Saint Clair signe depuis 38 ans des réceptions raffinées synonymes de rencontres d'exception. Des rencontres humaines, riches d'émotions et de partages entre vous, vos convives et nos Event Managers. Des rencontres gustatives au savoir-faire bistrannique reconnu, entre nos producteurs engagés et nos Chefs audacieux, mariant arômes et saveurs avec créativité. Des rencontres sensorielles, lorsque le regard fusionne avec le goût et que la magie opère. Au-delà d'imaginer, d'organiser et de mettre en scène ces rencontres, ce qui nous anime avec passion, c'est de pouvoir les partager avec vous. Saint Clair, le goût de la rencontre

En savoir plus : www.saint-clair-le-traiteur.com

Hôtel de la Marine
2, place de la Concorde
75008 Paris
hotel-de-la-marine.paris

Contact

Pour toutes informations complémentaires ou demande de projet spécifique, contactez l'équipe du monument :

privatisation-hdm@monuments-nationaux.fr

Jessica Bandela
Responsable domaniale
01 87 05 30 04

h

hôtel de
la marine

CENTRE DES
MONUMENTS NATIONAUX