

PRIVATISATIONS & VISITES PRIVEES



hôtel de
la marine

2 place de la Concorde
75008 PARIS

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 allant de l'Antiquité à nos jours.
- Savourer : des espaces gastronomiques, orchestrés par des grands chefs de la cuisine française.
- Flâner : la librairie-boutique, un 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.

ORGANISER UN ÉVÉNEMENT



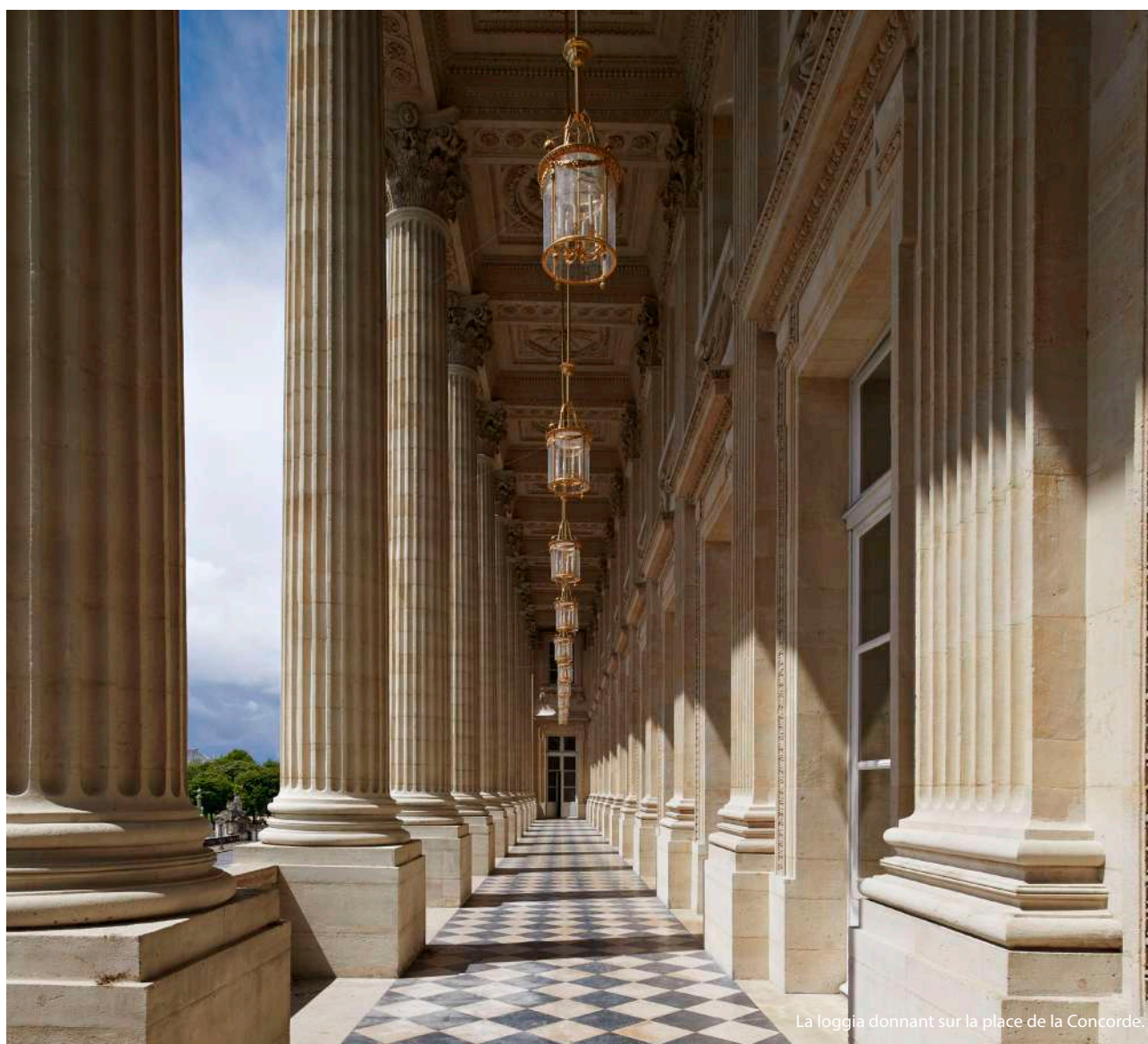
LES CONDITIONS D'ACCUEIL

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*.

*Hors offres packagées

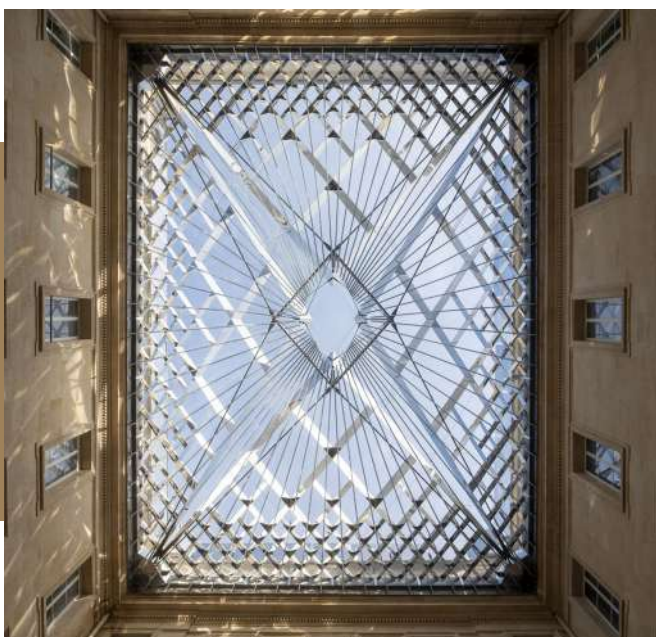


La loggia donnant sur la place de la Concorde.

DES ESPACES D'EXCEPTION

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

LA COUR DE L'INTENDANT



La cour de l'Intendant : une cour intérieure couverte et climatisée. La verrière, véritable chef d'œuvre d'architecture, est signée Hugh Dutton.

Informations page 8.

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.

Informations page 9.



DES ESPACES D'EXCEPTION

LA COUR D'HONNEUR



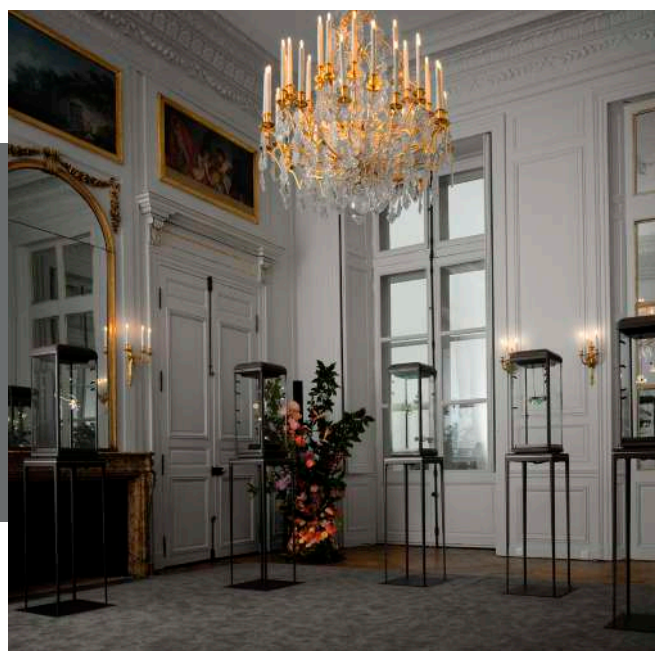
La Cour d'honneur : un vaste espace ouvert sur l'extérieur. Ses élégantes arcades accueillent les visiteurs dans une atmosphère intemporelle.

Informations page 10.

LES SALONS RUE ROYALE

Les salons rue Royale : une enfilade de trois salons pour une ambiance intimiste et raffinée, avec vue sur la place de la Concorde.

Informations page 11.



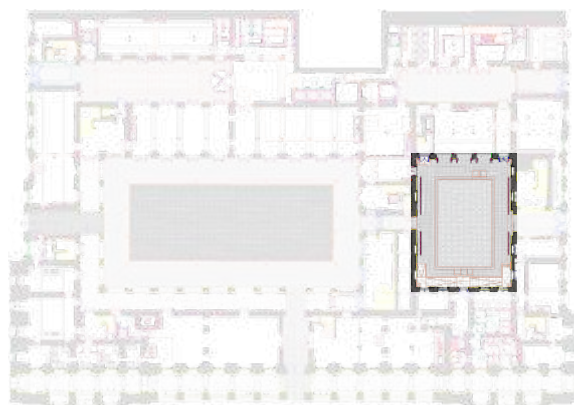
LA COUR DE L'INTENDANT

Surface : 333 m²

Format cocktail : 300 personnes

Format dîner : 180 personnes

Redevance* : 65 000 € HT



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 : 350 personnes (staff inclus)

Format dîner : 150 personnes

Redevance* : 85 000 € HT



Place de la Concorde



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

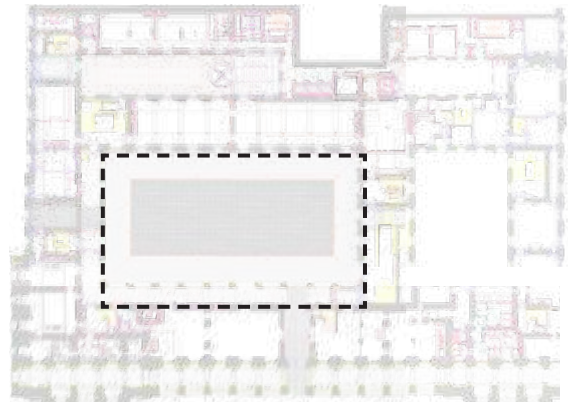
Nous mettons à votre disposition une liste des traiteurs référencés.

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

LA COUR D'HONNEUR

Surface : 900 m²

Informations sur demande



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.

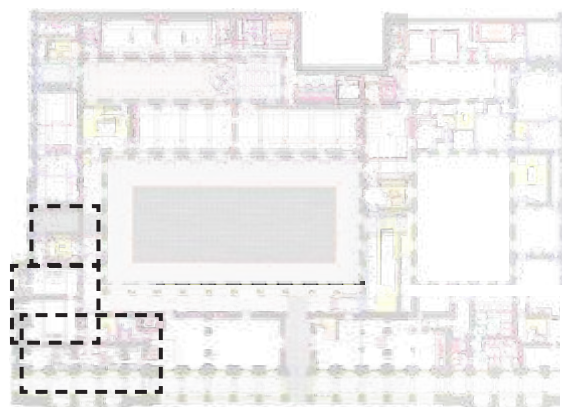
Les frais techniques et le temps de montage sont calculés sur demande en fonction de votre événement.

LES SALONS RUE ROYALE

Surface : 3 pièces en enfilade
1 salon de 30 m² et 2 salons de 53 m²

Format cocktail : 100 personnes
Format dîner : 80 personnes

Informations sur demande



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 (avant 10h30 ou après 19h).

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

OFFRE PACKAGÉE

Hors horaires d'ouverture au public (avant 10h30 ou après 19h) :

- Visite privée + petit déjeuner
- Visite privée + champagne
- Visite privée expérientielle (accès au toit)

2 espaces pour vous accueillir :

- la loggia
- la cour de l'Intendant



LES VISITES PRIVÉES

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

- avant 10h30
- après 19h

Forfait pour 30 personnes :

- 1h30 de visite guidée, conduite par un guide-conférencier : 2250 € HT
- 1h30 de visite libre au son du Confident (casque au son 3D spatialisé) : 1750 € HT
- 1h30 de visite guidée, conduite par un guide conférencier pendant les heures d'ouverture au public (5 personnes maximum) : 475s€ HT



La Salle à manger..

OFFRES PACKAGÉES



Les offres packagées sont possibles tous les jours, hors horaires d'ouverture au public (avant 10h30 ou après 19h) :

- Visite privée + petit déjeuner pour un groupe de 30 personnes** (traiteur et guide inclus) :
5000 € HT
- Visite privée + champagne pour un groupe de 30 personnes** (traiteur et guide inclus) :
8000 € HT
- Visite privée suivie d'un cocktail pour un groupe de 90 personnes (guide inclus et hors frais traiteur) entre 18h et 21h :
32 000 € HT*
- Visite privée expérientielle (visite + accès au toit) pour un groupe de 20 personnes :
5000 € HT

* Tarif hors frais 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



Capacité

Vue de l'Hôtel de la Marine depuis la place de la Concorde

- 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
- Cour d'honneur : infos sur demande
- Salons rue Royale : infos sur demande

Type d'événement

- Événements d'entreprise
- Événements institutionnels

NATURE D'OCCUPATION ESPACES OCCUPÉS	DURÉE D'OCCUPATION	TARIFS 2023
PRIVATISATIONS		
Cour de l'Intendant	19h - 01h	65 000 € HT 78 000 € TTC
Salons d'apparat et loggia	19h - 01h	85 000 € HT* 102 000 € TTC
Cour d'honneur	19h - 01h	Devis sur demande
Salons rue Royale	9h - 18h	12 000 HT 14 000 TTC
	19h - 01h	20 000 HT 24 000 TTC
OFFRES PACKAGÉES		
Petit déjeuner suivi d'une visite privée avec guide-conférencier (traiteur compris) Loggia ou cour de l'Intendant	8h30 - 10h30	5 000 € HT 6 000 € TTC
Cocktail précédé d'une visite privée avec guide-conférencier (hors traiteur) Cour de l'Intendant	19h - 21h30	32 500 € HT 39 000 € TTC
Accueil champagne suivi d'une visite privée avec guide-conférencier (champagne compris) Loggia ou cour de l'Intendant	19h - 21h30	8 000 € HT 9 600 € 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 Forfait de 30 personnes avec guides-conférenciers	8h30 - 10h30 ou 19h - 21h30	2 250 € HT 2 700 € TTC
Visite privée au son du Confident Forfait pour 30 personnes avec casque 3D « Le Confident »	8h30 - 10h30 ou 19h - 21h30	1 750 € HT 2 100 € TTC
Visite privée pendant les heures d'ouverture au public avec guide Forfait pour 5 personnes avec guide	10h30 - 19h	475 € HT 570 € 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

TRAITEURS RÉFÉRENCÉS



NO MORE PENGUINS

Contact : Elie Rebeiz

elie.r@nomorepenguins.com

Le traiteur nouvelle génération

No More Penguins est né de l'envie de tout changer dans le monde de l'événementiel culinaire. Parce que plus rien ne pouvait être pareil, à l'heure de la bistronomie et des serveurs aussi nature que les vins qu'ils servaient. Aujourd'hui NMP réunit les talents incontournables du moment en cuisine, en salle et au bar. Ce modèle nous permet d'offrir des prestations sur-mesure à chaque demande de nos clients.

En savoir plus : <https://www.nomorepenguins.fr/>

MEET MY MAMA

Contact : Martin Jabouley

07 48 12 72 91 - martin@meetmymama.com

Traiteur engagé et école de formation, Meet My Mama révèle les talents culinaires des Mamas du monde entier pour les aider à vivre de leur savoir-faire. Nos Cheffes viennent des quatre coins du monde et ont un point commun : elles cuisinent depuis toujours, avec amour, passion et talent.

Dîner assis, cocktail, brunch ou petit-déjeuner: partez à la découverte de leurs cultures autour des saveurs et des recettes qu'elles affectionnent particulièrement dans un format adapté à vos besoins.

En savoir plus : www.meetmymama.com



TRAITEURS RÉFÉRENCÉS

DALLOYAU

Contact : Cindy Heritier

01 42 99 90 50 - cindy.heritier@dalloyau.fr

Dalloyau se réinvente !

Gastronomie nomade, scénographie moderne, le tout dans une logique responsable pour des événements au goût du jour.

Nos chefs imaginent des créations autour de 4 collections par an dans un respect strict des saisons et des notes végétales plus importantes.

Pièces « bijoux », soignées et raffinées, Petites portions façons tapas, gourmandes et délicieuses, ateliers gastronomiques composent l'expérience événementielle Dalloyau.

Un savoir-faire renouvelé depuis 340 ans !

En savoir plus : www.dalloyau.fr



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

TRAITEURS RÉFÉRENCÉS

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



POTEL ET 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

TRAITEURS RÉFÉRENCÉS



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

NOMAD

Contact : Florian Maarek
+336 74 33 99 22 - fmaarek@chateauform.com

Nous sommes Nomad, un traiteur responsable. Responsable de collaborer avec les bons producteurs, de vous faire bien manger, dans un objectif : faire changer les choses. Du tracteur à l'assiette, nous nous engageons à mettre les bouchées doubles pour vous servir le meilleur, par nos actions et nos convictions.

Le respect des saisons, on en fait tout un plat. Et vous ? Nomad, une table de passion sans concession.

En savoir plus : <https://nomad.chateauform.com>



TRAITEURS RÉFÉRENCÉS

SENS GOURMAND

Contact : Hervé Bucaille

06 48 81 04 73 - hervebucaille@sensgourmand.com

Les fondateurs de Sens Gourmand sont issus de la restauration étoilée haut de gamme. Ils ont comme leitmotiv : une rigueur et une exigence de tous les instants, une créativité sans cesse renouvelée et un sens aigu du service. Cet ADN transparaît au niveau de l'ensemble des équipes et s'exprime non seulement à travers la régularité et la qualité des produits mais aussi et surtout dans la taille humaine de l'entreprise, garante d'un esprit d'équipe qui fait sa force. Cet esprit fait d'écoute, de flexibilité, de réactivité et de dynamisme s'illustre au quotidien, dans l'attention portée aux clients pour le moindre détail et dans le relationnel personnalisé entretenu avec eux.

En savoir plus : <https://www.sensgourmand.com/>



Hôtel de la Marine

2, place de la Concorde

75008 Paris

www.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 domanial



hôtel de
la marine

CENTRE DES
MONUMENTS NATIONAUX