

HÔTEL DE LA MARINE

Privatisations et visites privées

hôtel de la marine

LES MONUMENTS NATIONAUX



UN JOYAU PATRIMONIAL

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 joyaux 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. En 2021, le monument a ouvert ses portes au public, après une campagne de restauration menée par le Centre des monuments nationaux, pour offrir une expérience immersive à la découverte du patrimoine et de l'art de vivre du XVIIIe siècle.

Les visiteurs peuvent y découvrir deux parcours de visite. Les Appartements des Intendants du Garde-Meuble, joyau patrimonial du siècle des Lumières, rivalisant de somptuosité avec les plus grandes résidences royales françaises. Les galeries de la Collection Al Thani où est exposé un ensemble exceptionnel d'œuvres d'art couvrant une période allant de l'Antiquité à nos jours. La visite est ponctué par les éblouissants salons d'apparat datant du XIXe siècle, et par la plus belle vue de Paris depuis la loggia. L'exploration du monument est accompagnée par le Confident, casque au son 3D spatialisé qui délivre un parcours sonore au rythme de la progression du visiteur de salle en salle, favorisant un véritable voyage dans le temps immersif.

L'Hôtel de la Marine domine la plus grande place de Paris, la Concorde. Situé à un emplacement stratégique, au carrefour de la Madeleine, des Champs-Elysées et des Tuileries, au cœur du quartier central des affaires, le monument est particulièrement facile 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.



OFFREZ À VOS INVITÉS UN ÉCRIN D'EXCEPTION AU CŒUR DE PARIS

Lieu emblématique de la place de la Concorde, l'Hôtel de la Marine allie prestige historique et élégance contemporaine. Ses salons d'apparat, ses cours intérieures et ses vues imprenables sur la capitale offrent un cadre unique pour vos événements de relations publiques :

Cocktails - Dîners
Défilés de mode
Expositions - Showrooms
Conférences - Séminaires - Réunions
Lancements de produits - événements de marque
Tournages - shootings

L'Hôtel de la Marine n'accueille pas d'événements privés à destination de particuliers (mariage, anniversaire, etc).





ORGANISER UN ÉVÈNEMENT

LES CONDITIONS

L'Hôtel de la Marine accueille vos événements professionnels et institutionnels 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 soirées dansantes ne sont pas autorisées dans les espaces suivants : salons d'apparat, loggia, salons de la rue royale.

Le monument ne dispose pas de mobilier ni d'installations événementielles (lumières, son...).

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

Chaque demande de privatisation doit être accompagnée d'un cahier des charges détaillé.

Aucun stationnement ne peut être réalisé dans les cours de l'Hôtel de la Marine.

Dépose-minute possible au 2 place de la Concorde pour vos invités.

Tout stationnement prolongé pour montage/démontage doit faire l'objet d'une demande à la ville de Paris.

Des parkings sont disponibles autour du monument (parking place de la Concorde et Madeleine).



LA COUR DE L'INTENDANT

La cour de l'Intendant est une cour intérieure couverte et climatisée. Au sol, d'authentiques pavés du XVIIIe siècle rappellent le temps où les artisans allaient et venaient entre les divers ateliers d'ébénisterie, de tapisserie ou encore de lustrerie situés dans cette même cour.

En levant la tête, vous pouvez admirer la verrière « en diamant » imaginée par l'architecte Hugh Dutton. Une impressionnante installation faite de vitres à l'effet miroir qui permet d'apporter de la luminosité, et de conserver l'harmonie de la cour du XVIIIe siècle.



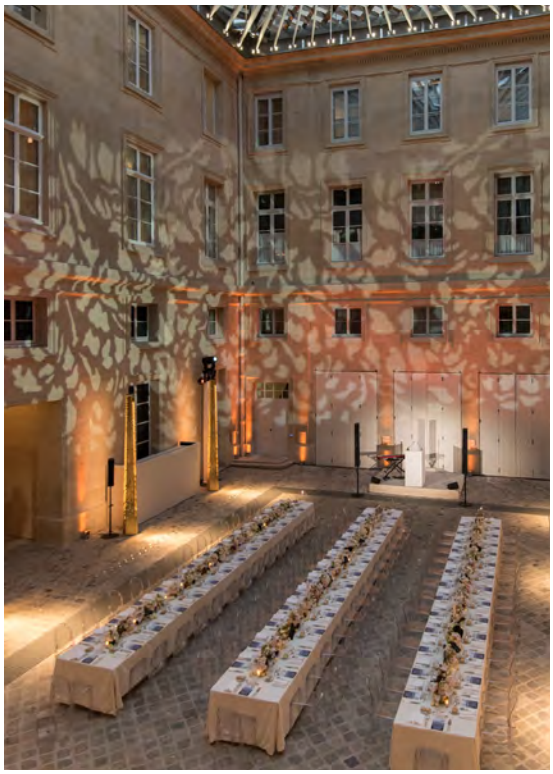
Surface : 333 m²

Format cocktail*1 : 250 personnes (staff inclus)

Format dîner*1 : 160 personnes

Format conférence*1 : 200 personnes

Redevance*2 : 42 000€ HT



*1 En fonction de l'implantation.
*2Tarif hors prestation traiteur, hors frais techniques et hors temps de montage.
Nous mettons à votre disposition une liste des traiteurs référencés (pages 16-20).
Les frais techniques sont calculés sur demande en fonction de votre événement.
Temps de montage supplémentaire : 5 000 € TTC par heure de fermeture anticipée du monument au public.

LES SALONS D'APPARAT ET LA LOGGIA

Souvenir de la présence de la Marine durant plus de 200 ans, les salons d'apparat vous feront voyager à travers le XIXe siècle. Donnant tous sur la place de la Concorde, ils sont parallèles à la loggia, ce grand balcon qui offre l'une des plus belles vues de Paris

Tout au long des XIXe et XXe siècles, ces salons exceptionnels accueillent les événements de prestige organisés par l'État ou les ministres de la Marine. Depuis la loggia, admirez la place de la Concorde et les monuments emblématiques de Paris. Rythmée de douze colonnes corinthiennes , elle offre un magnifique exemple d'architecture classique.



Surface : 612 m²

Format cocktail*1 : 300 personnes (staff inclus)

Format dîner*1 : 130 personnes

Format conférence*1 : 130 personnes

Redevance*2 : 85 000€ HT



*1 En fonction de l'implantation.
*2Tarif hors prestation traiteur, hors frais techniques et hors temps de montage.
Nous mettons à votre disposition une liste des traiteurs référencés (pages 16-20).
Les frais techniques sont calculés sur demande en fonction de votre événement.
Temps de montage supplémentaire : 5 000 € TTC par heure de fermeture anticipée du monument au public.

LA COUR D'HONNEUR

La Cour d'Honneur, restaurée et transformée en un lieu de passage ouvert à tous, a donné au projet de restauration de l'Hôtel de la Marine une dimension urbanistique, en modifiant le paysage de la place de la Concorde.

Ses élégantes arcades accueillent les visiteurs dans une atmosphère intemporelle. De part et d'autre de la cour se trouvent le restaurant Mimosa, et le Café Lapérouse, : deux adresses élégantes dans un cadre intemporel.



Surface : 900 m²

Redevance* : informations sur demande



*Tarif hors prestation traiteur, hors frais techniques et hors temps de montage.
Nous mettons à votre disposition une liste des traiteurs référencés (pages 16-20).
Les frais techniques sont calculés sur demande en fonction de votre événement.
Temps de montage supplémentaire : 5 000 € TTC par heure de fermeture anticipée du monument au public.

LES SALONS RUE ROYALE

Les salons rue Royale sont une enfilade de trois salons élégants pour une ambiance intimiste et raffinée. Le troisième salon, situé à l'angle de la place de la Concorde et de la rue Royale offre une superbe vue sur Paris et ses monuments les plus emblématiques.



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

Format cocktail*1 : 90 personnes
(staff inclus)

Format dîner*1 : 80 personnes

Format conférence*1 : 45 personnes
par salon

Redevance*2 : informations sur
demande



*1 En fonction de l'implantation.
*2Tarif hors prestation traiteur, hors frais techniques et hors temps de montage.
Nous mettons à votre disposition une liste des traiteurs référencés (pages 16-20).
Les frais techniques et le temps de montage sont calculés sur demande en fonction de votre événement.
Possibilité d'accéder en soirée à la loggia sur demande.



DES FORMULES SUR MESURE

LES VISITES PRIVÉES

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.



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) : 475 € HT

LES OFFRES PACKAGÉES

Les visites privées 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.



Les offres packagées sont possibles tous les jours, hors horaires d'ouverture au public :

- avant 10h30
- après 19h

Les offres :

- Visite privée + petit déjeuner pour un groupe de 30 personnes**
(traiteur et guide inclus) : 8000 € HT

- Visite privée + champagne pour un groupe de 30 personnes**
(traiteur et guide inclus) : 5000 € 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.

GRILLE TARIFAIRE

Capacité

- Cour de l'Intendant (333 m²) : 250 personnes début, 150 personnes assises
- Salons d'apparat et la loggia (612 m²) : 250 personnes debout, 150 personnes assises
- Cour dhonneur : infos sur demande
- Salons rue Royale : infos sur demande

NATURE D'OCCUPATION ESPACES OCCUPÉS	DURÉE D'OCCUPATION	TARIFS 2025
PRIVATISATIONS		
Cour de l' Intendant	19h - 01h	42 000 € HT 50 400 € 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 (Possibilité d'accéder à la loggia en soirée sur demande : 5000 € HT)	9h -18h 19h - 01h	12 000 HT 14 000 TTC 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	8 000 € HT 9 600 € TTC
Accueil champagne suivi d'une visite privée avec guide-conférencier (champagne compris) Loggia ou cour de l'Intendant	19h -21h30	5 000 € HT 6 000 € 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 avec guide pendant les heures d'ouverture au public Forfait pour 5 personnes avec guide	10h30 - 19h	475 € HT 570 € TTC
Visite privée expérientielle (visite + accès au toit) Forfait pour un groupe de 20 personnes	19h -21h30	5 000 € HT 6 000 € TTC

Tous les tarifs donnés sont des prix planchers et sont susceptibles d'évoluer selon la nature des évènements.
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

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 : 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



BUTARD ENESCOT

Contact : Mélanie Del Monte

06 10 96 56 26 - m.delmonte@groupe-butard.com

Créateur d'événements et maison d'art culinaire depuis 1972, Butard Enescot incarne toute l'excellence et la précision du Groupe Butard Paris. Les artisans du goût Butard Enescot ont pour but de vous surprendre avec leurs créations, tout en restant attentif à votre bien être à travers leur collaboration avec notre Naturopathe, et en appliquant les réflexes RSE en relation avec les convictions du Groupe. Cocktails, repas assis, journée d'étude ; dans vos locaux, un lieu événementiel tiers ou l'une de nos Maisons, Butard Enescot vous accompagne partout !

En savoir plus : www.butard-enescot.com



TRAITEURS RÉFÉRENCÉS

KASPIA RÉCEPTIONS

Contact : Charlotte Benarroch

06 58 11 43 91 - cbenarroch@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 : Mathilde Sadeler

07 84 08 20 56 - mathilde.sadeler@groupepotel.fr

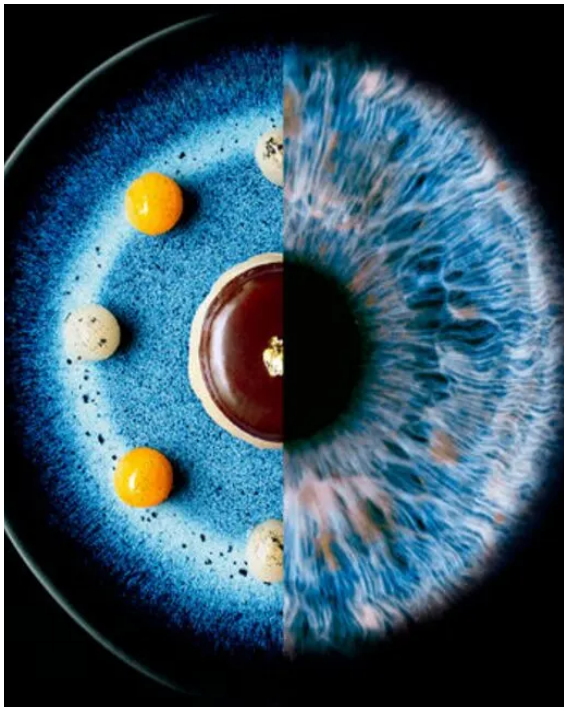
L'image d'une entreprise est l'une des clefs de sa réussite. Pour la cultiver et la consolider quel meilleur vecteur que l'émotion de moments d'exception ? Potel et Chabot place son expertise d'organisateur de réception de prestige au service des entreprises et met en scène leurs univers leur identité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

En savoir plus : www.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 gustatives au savoir-faire bistronomique 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 : www.nomad.chateauform.com

TRAITEURS RÉFÉRENCÉS

GRAND CHEMIN

Contact : Darius Chargari

06 03 67 35 30 - dariuschargari@grandchemin.fr



De la réception de mariage, au dîner d'affaires jusqu'aux conventions, nous sommes un traiteur audacieux qui s'engage à vous proposer une cuisine de saison et écoresponsable sur vos événements. Avec Grand Chemin Traiteur, c'est bien plus qu'un simple repas éphémère, c'est une expérience authentique au service des palais exigeants de la capitale. Nous sommes concentrés sur l'innovation culinaire, prêts à créer des concepts tendances et à scénariser des événements mémorables qui reflètent nos valeurs de convivialité, d'authenticité et d'engagement envers un avenir durable.

En savoir plus : www.grandchemintraiteur.fr

FLEUR DE METS

Contact : Ludovic Sauvage

06 63 33 73 31 - l.sauvage@fleurdemets.com



Depuis plus de 20 ans, la maison cultive avec sincérité l'art de recevoir avec élégance, créativité et raffinement. Elle propose une cuisine de saison, inspirée et responsable. Par la fraicheur de son approche Fleur de mets conjugue instants mémorables et approche durable, service attentionné et esprit festif, produits bruts et recettes gastronomiques.

Engagée dans une démarche de responsabilité sociétale et environnementale ambitieuse, Fleur de Mets intègre la durabilité à chaque étape de la conception des réceptions. Cette vision responsable et exigeante fait de Fleur de Mets un acteur de référence, capable de conjuguer gastronomie d'exception et impact positif. Certifié Iso20121 depuis 2019 (norme de développement durable adaptée à l'événementiel) – Médaille d'Or Ecovadis 2023

En savoir plus : www.fleurdemets.com

TRAITEURS RÉFÉRENCÉS

AUTOUR DES SAVEURS

Contact : Eric Lahcene

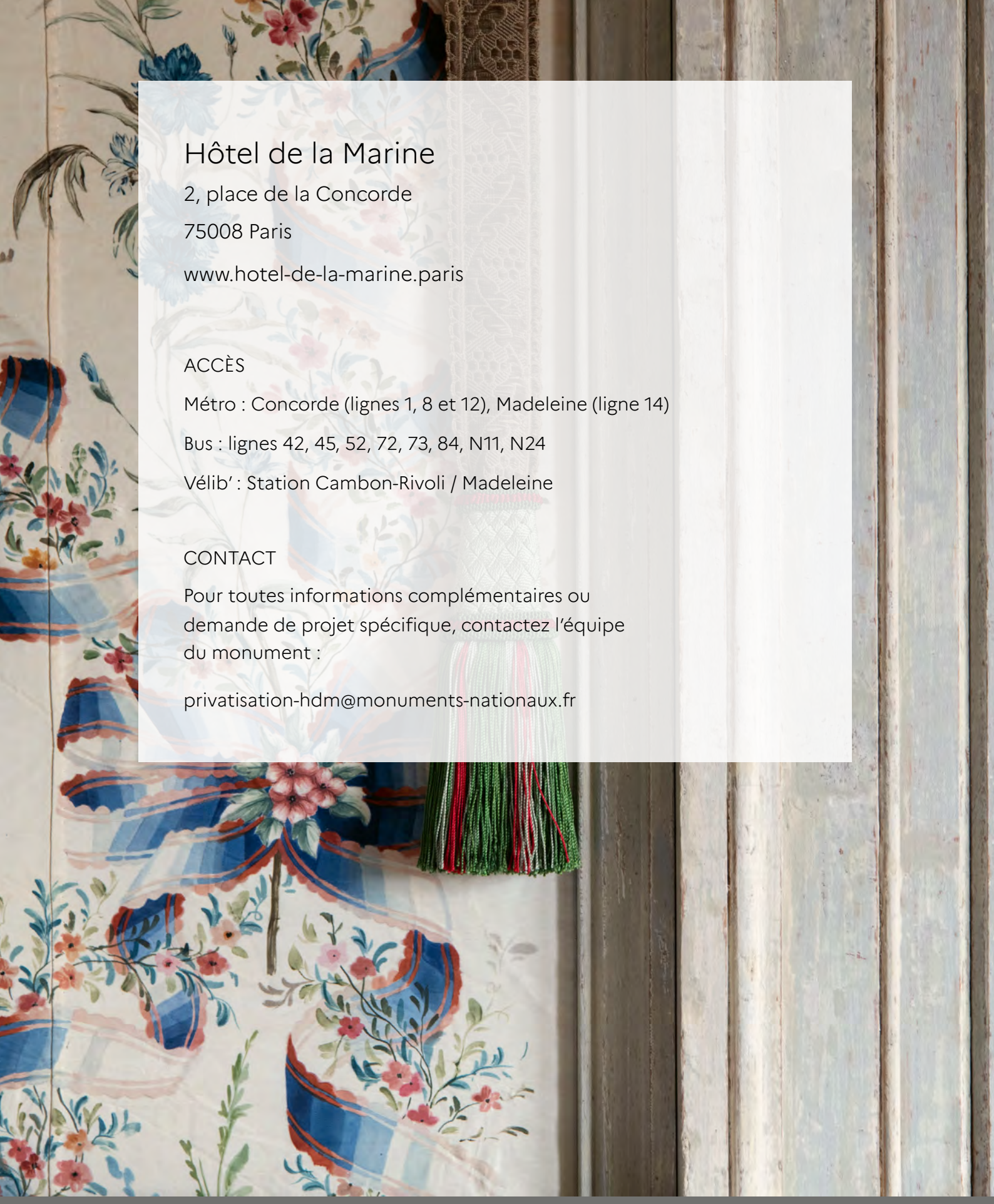
06 85 49 03 60 – eric@autourdessaveurs.fr

Une maison créée par un cuisinier pensée pour les gourmets, avec un objectif : être LE traiteur à la hauteur de vos enjeux. Depuis 29 ans, nous innovons sans perdre de vue l'authentique, en sublimant des produits frais et de saison issus de producteurs locaux et/ou bios.

Du cocktail au dîner, en passant par les brunchs, nos équipes vous accompagnent pour un événement sur mesure. Choisir Autour des Saveurs, c'est choisir le service et la gastronomie d'un grand restaurant, sans renoncer à la convivialité. Laissez-vous séduire...

En savoir plus : www.autourdessaveurs.fr





Hôtel de la Marine

2, place de la Concorde

75008 Paris

www.hotel-de-la-marine.paris

ACCÈS

Métro : Concorde (lignes 1, 8 et 12), Madeleine (ligne 14)

Bus : lignes 42, 45, 52, 72, 73, 84, N11, N24

Vélib' : Station Cambon-Rivoli / Madeleine

CONTACT

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

privatisation-hdm@monuments-nationaux.fr

hôtel de la marine

LES MONUMENTS NATIONAUX

Picto: Flaticon.com