# LA MAISON CENTRALESUPÉLEC ALUMNI

Un lieu privilégié pour vos événements

#### VOUS AVEZ BESOIN D'UN ESPACE DANS LE CADRE DE VOS ACTIVITÉS À L'ASSOCIATION ?

Nous mettons à votre disposition, à deux pas des Champs-Élysées, des salons équipés et modulables, avec services traiteur.



#### **Empire**



100 m<sup>2</sup> - 150 participants



**Blériot & Eiffel** 



93 m<sup>2</sup> - 90 participants



Véranda



62 m<sup>2</sup> - 50 participants



#### Latécoère

62 m<sup>2</sup> - 60 participants

#### Michelin

48 m<sup>2</sup> - 40 participants



Doré

33 m<sup>2</sup> - 30 participants

**Boris Vian** 

35 m<sup>2</sup> - 10 participants



Pour plus d'informations, contactez Élisabeth Francisco au 07 80 90 45 35 ou par mail à : elisabeth.francisco@ centralesupelec-alumni.com

ormations,

S. Guyot 8 participants



J.L Lagardère 6 participants



Lounge Schlumberger 80 participants



Salle du Conseil 24 participants



Crédit photos : Chateauform' et Jean-Baptiste Chauvin

## Tarifs 2025

#### Prix de vente par personne

Remise exceptionnelle de **50%** pour les Alumni cotisants

PRESTATION	TARIF € TTC CLASSIQUE	TARIF € TTC ALUMNI
Pause café 2 pièces sucrées / 10 pax mini Café, thé + jus + 2 pièces sucrées/pers	15,00	7,50
Petit déjeuner / 10 pax mini Jus, Café, Thé, 2 viennoiseries/pers, charcuterie, fromage, yaourts, fruits	28,00	14,00
Cocktail 6 pièces + softs / 20 pax mini. Durée 1h Cocktail 5 pièces salées + 1 sucrée + softs	30,00	15,00
Cocktail 9 pièces (vin, softs) / 20 pax mini. Durée 1h Cocktail 7 pièces salées + 2 sucrées + vins & softs	60,00	30,00
Cocktail 18 pièces (vin, softs) / 20 pax mini. Durée 2h Cocktail 13 pièces salées + 5 sucrées + vins & softs	108,00	54,00
Cocktail déjeunatoire ou dînatoire debout / 20 pax mini. Durée 1h30 Pièces froides et chaudes + 1 salade + plats chauds + fromages + desserts + vins&softs	88,00	44,00
Menu Surprise à l'assiette midi ou soir / 20 pax mini Apéritif + entrée + plat + dessert + vin inclus + café	100,00	50,00
Afterwork / 20 pax mini. Durée 1h 2 planches à partager (fromage & charcuterie) + 3 pièces + vin	60,00	30,00
Forfait Bulles / 10 pax mini. Durée 1h Champagne	26,00	13,00
Vin à la bouteille (rouge/blanc ou rosé)	54,00	27,00
Champagne à la bouteille	90,00	45,00
Plateaux repas / 8 pax mini		39,00

Le nombre de participants doit nous être communiqué 7 jours ouvrés avant l'événement

#### Autres :

Hôtesse vestiaire : 50€ TTC / Heure

Installation technique - Retransmission dans un autre salon (installation/régisseur dédié/

démontage) : 1500€ TTC

Pack Visio (installation caméra/carte son/captation vidéo) : 495€ TTC

Régisseur dédié (si besoin de sa présence pendant tout l'événement) : 450€ TTC

Estrade 8 m2 : 500€ TTC

### Votre carte bar à La Table du Huit

Cocktail 12,00

Spritz Hugo

Verre de vin 9,00

Bouteille de vin 48,00

Rouge Lalande de Pomerol Blanc Liberty nages

Coupe de champagne 14,00

Bouteille de champagne 70,00

Bière bouteille 8,00

Heineken Grimbergen Hoogarden

Soft 6,00

Coca

Coca Zéro

Perrier

Jus de fruit

