



MO.CO.

SUNSET

MO.CO. SUNSET

Une formule de privatisation clé en main au coeur d'un lieu d'exception dédié à l'art contemporain.

À partir de 19h, pour vos événements clients, afterwork, thèses, dîners d'affaires.

À deux pas de la place de la Comédie et de la Gare Saint-Roch, privatisez le salon d'un hôtel particulier d'exception, ouvert sur un jardin paysagé par l'artiste Bertrand Lavier.

MO.CO.

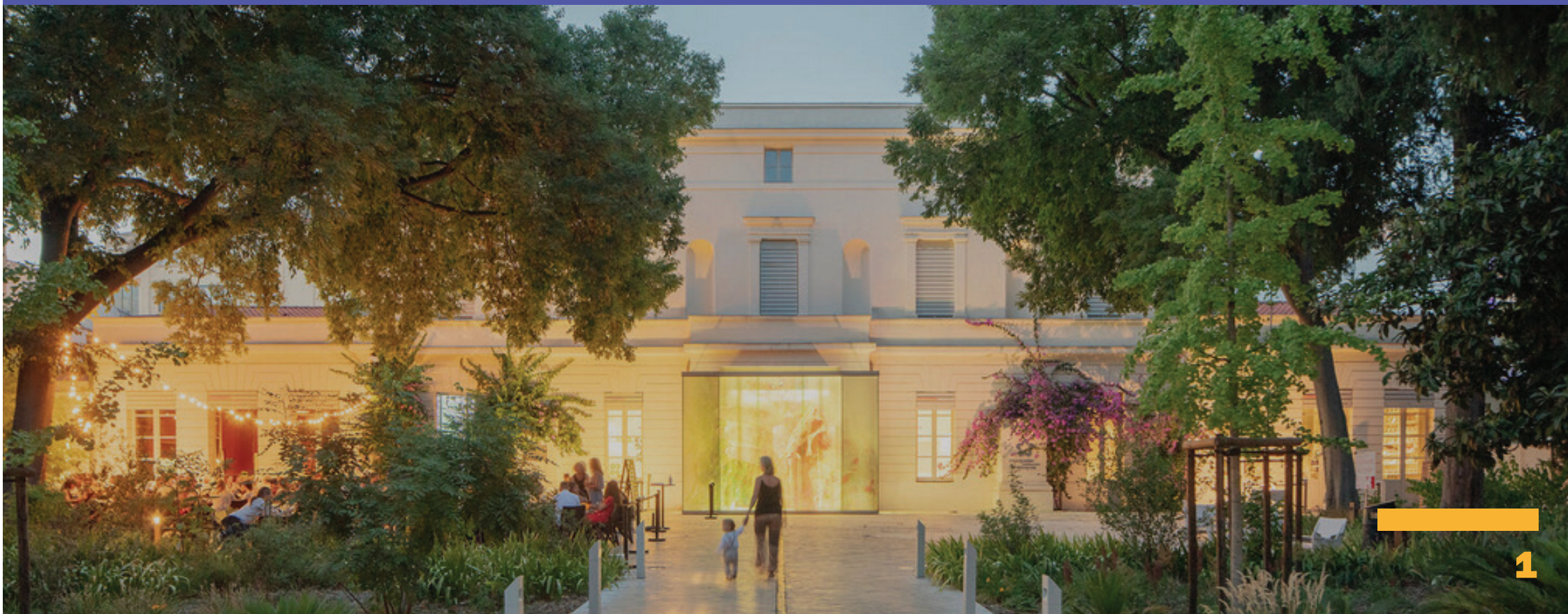
Institution singulière, MO.CO. est à l'image de son territoire : libre et audacieux. MO.CO. Montpellier Contemporain est un écosystème artistique qui va de la formation jusqu'à la collection, en passant par la production, l'exposition et la médiation, par la réunion d'une école d'art et deux centres d'art contemporain.

@montpelliercontemporain

FAUNE

Lieu de rencontre de la faune Montpelliéraine, Faune privilégie une cuisine au fil des saisons ; où produits frais & locaux sont mis à l'honneur. Le Chef Montpelliérain propose des menus traiteurs variés, conçus spécialement pour vos événements. A cela s'ajoute un large choix de cocktails maison & de vins de la région sélectionnés avec soin.

@faunemoco



MO.CO. SUNSET

Deux formules de privatisation d'espace au choix

*Jusqu'à
50 personnes*

*Salon & terrasse du MO.CO.
1 000€*

*Option visite privée guidée de l'exposition
hors horaire d'ouverture
600€*

20h — 1h

*Jusqu'à
100 personnes*

*Salon, boudoir & terrasse du MO.CO.
1 400€*

*Option visite privée guidée de l'exposition
hors horaire d'ouverture
1000€*

20h — 1h

*Les frais techniques sont inclus dans le prix (sécurité, ménage) *Prix en TTC*





*Cocktail
formule classique*

*10 pièces salées
2 pièces sucrées
3 verres de vin*

(Menus disponibles en page 5)

Déclinaison de boissons sans alcool

Forfait 35€ par personne

*Cocktail
formule premium*

*1 coupe de champagne
12 pièces salées
2 pièces sucrées
3 verres de vin*

(Menus disponibles en page 5)

Déclinaison de boissons sans alcool

Forfait 45€ par personne



FAUNE CARTE TRAITEUR

VIANDE

- ◆ Wrap de volaille au curry vert
- ◆ Gravlax de boeuf & crème de roquette
- ◆ Noix de veau en chiffonnade, crème d'anchois & parmesan
- ◆ Bouchée de polenta aux herbes & ail, magret fumé

POISSON

- ◆ Saumon gravlax, crème fraîche citron, blinis
- ◆ Tataki de thon brûlé aux herbes, pickles radis noir, mayo piment
- ◆ Verrine brandade de morue, olive noire

VEGGIE

- ◆ Verrine crème de betterave, coulis de chèvre & noix
- ◆ Club sandwich légumes rôtis, mayo wasabi
- ◆ Caviar aubergine miso féta, noix caramélisées

VEGAN

- ◆ Verrine crème de carotte, coco, gingembre
- ◆ Salade d'algue wakamé, granny smith & concombre

DESSERTS

- ◆ Mini tartelette citron meringuée
- ◆ Mini tartelette chocolat caramel beurre salé
- ◆ Riz au lait de coco vanille cacahuète
- ◆ Verrine panna cotta aux fruits de saison

ATELIERS SUPPLÉMENTAIRES

(2€ PAR PIÈCE SELON SAISONNALITÉ)

- ◆ Plancha brochettes de canard aux cinq épices
- ◆ Découpe saumon fumé maison
- ◆ Découpe gravlax de boeuf maison
- ◆ Ouverture d'huîtres de bassin de thau

RÉSERVATIONS

Formule MO.CO. Sunset :

faune@moco.art

*D'autres possibilités de
privatisation disponibles au
MO.CO. & MO.CO. Panacée,
contactez-nous :*

privatisation@moco.art

*Visites privées des expositions
(hors horaires ouverture public) :*

reservation@moco.art

moco.art

faunemoco.com



FICHE CLIENT

DONNÉES DE FACTURATION

Nom : _____

Prénom : _____

CONTACT

Nom de la personne à contacter : _____

Numéro de téléphone : _____

Email de contact : _____

Nom de la personne en charge de la facturation (si différent) : _____

Numéro de téléphone : _____

Email de contact : _____

ORGANISATION DE L'ÉVÈNEMENT

Date souhaitée de l'évènement : _____

Horaire souhaité : _____

Nombres de convives : _____

RÈGLEMENT

Mode de règlement envisagé : _____

