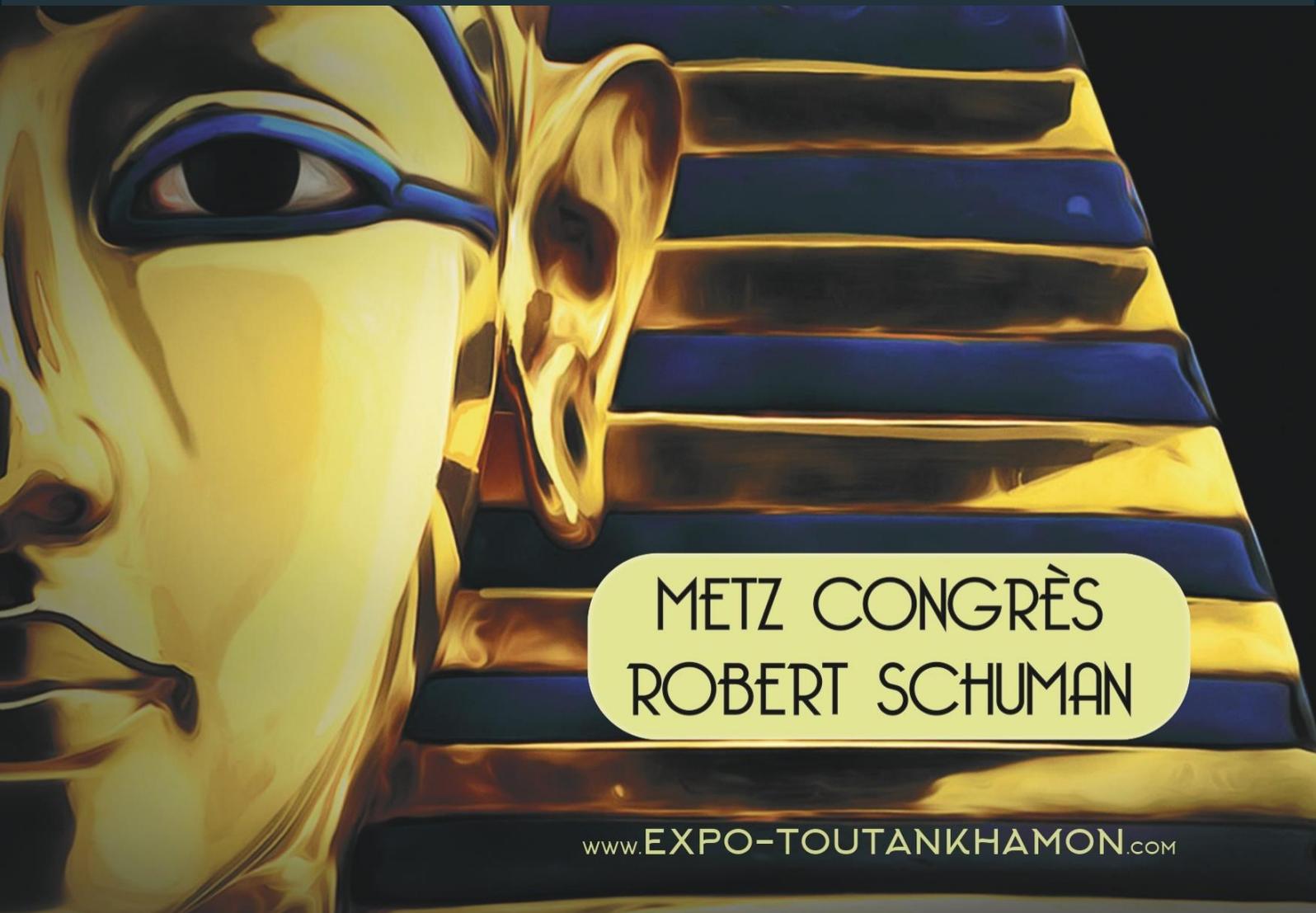


METZ CONGRÈS ROBERT SCHUMAN | METZ ÉVÈNEMENTS

CATALOGUE

Privatisations

03.10.25 au 01.03.26



METZ CONGRÈS
ROBERT SCHUMAN

WWW.EXPO-TOUTANKHAMON.COM



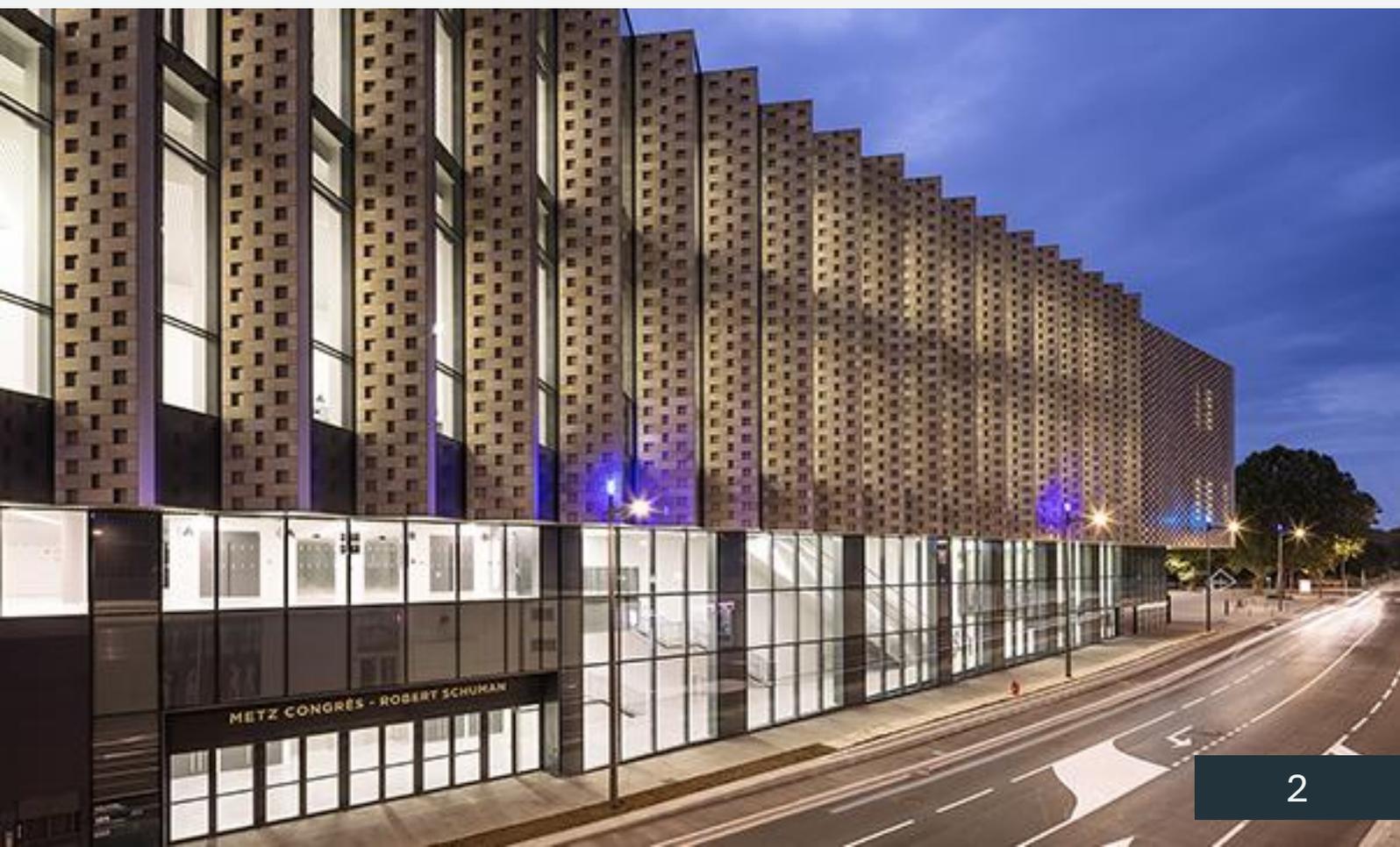
METZ CONGRÈS ROBERT SCHUMAN

Une expérience au cœur de Metz



Metz Congrès Robert Schuman est situé Parvis des Droits de l'Homme, un [emplacement d'exception](#), entre la Gare et le Centre Pompidou-Metz, à proximité du centre historique et à seulement **1h30 de Paris**.

Depuis 2018, **Metz Congrès Robert Schuman** est devenu [l'acteur majeur](#) de la destination en matière de [tourisme d'affaires](#), par son activité d'accueil de congrès, de conventions ou de grands événements comme la Cérémonie de remise des étoiles du [Guide Michelin en mars 2025](#).



TOUTÂNKHAMON

À LA DÉCOUVERTE DU PHARAON OUBLIÉ

Plongez dans l'univers fascinant de **Toutânkhamon**, le jeune pharaon au destin tragique. Franchissez le seuil de sa tombe, recrée avec une **fidélité exceptionnelle**, comme l'a découverte **l'archéologue Howard Carter** il y a près d'un siècle.

Proposée par **Tempora** et conçue par **Europa Expo**, cette exposition figure parmi les plus **ambitieuses** jamais consacrées à **Toutânkhamon**.

Grâce à de nombreuses répliques réalisées en Égypte par la **Supreme Council of Antiquities Replica Production Unit**, les visiteurs vivront une expérience immersive hors du commun. Des pigments des **fresques murales** aux traces de moisissures sur les parois, en passant par les **outils d'écriture** vieux de 3 300 ans, aucun détail n'a été laissé au hasard. Un **niveau de précision inégalé** qui permet d'admirer le plus célèbre tombeau du monde comme jamais auparavant. L'exposition offre également la **reconstitution** d'une partie du **palais royal et de l'atelier de Thoutmose**, le sculpteur officiel des pharaons, pour une véritable immersion au cœur de l'Égypte ancienne.



PRIVATISATION

Une découverte en toute intimité

Créez un moment unique pour vos partenaires, vos clients ou vos collaborateurs !

Nos formules de privatisation offrent la possibilité de transformer vos événements en véritable expériences le temps d'une soirée.

Formule privatisation en soirée (à partir de 50 personnes)

- **Formule Explorateur..... 29,80 € HT / personne**
Privatisation de l'exposition de 18h00 à 22h00 (détails en page 5)

- **Formule Howard Carter..... 59,70 € HT / personne**
Privatisation de l'exposition de 18h00 à 22h00, cocktail apéritif, salle annexe. (détails en page 6)

- **Formule Toutânkhamon..... 79,90 € HT / personne**
Privatisation de l'exposition de 18h00 à 22h00, cocktail dinatoire, salle annexe. (détails en page 7)



PRIVATISATION

Une découverte en toute intimité

Formule Explorateur
29,80 € HT / personne
(à partir de 50 personnes)

Inclus

- Privatisation de l'exposition de 18h00 à 22h00.
- Personnel d'accueil, de sécurité et nettoyage.
- La personnalisation des écrans du Hall d'accueil pour votre entreprise.
- Audio-guide à disposition.

Options

- Visite guidée (par groupe de 30 personnes) : 150 € HT
- Heure supplémentaire de privatisation : 260 € HT / heure



PRIVATISATION

Une découverte en toute intimité

Formule Howard Carter
54,90 € HT / personne
(à partir de 50 personnes)

Inclus

- Privatisation de l'exposition de 18h00 à 22h00.
- Personnel d'accueil, de sécurité et nettoyage.
- La personnalisation des écrans du Hall d'accueil pour votre entreprise.
- Audio-guide à disposition.
- Une espace de réception disposant d'un vidéoprojecteur et de 2 micros.
- Le personnel et le mobilier pour une réception de type cocktail.
- **Cocktail apéritif 5 pièces (service 1 heure)**
 - 5 pièces salées froides
 - Vins blanc et Rouge (1 bouteille pour 3 personnes), soit 2 verres par personnes.
 - Boissons softs

Options

- Visite guidée (par groupe de 30 personnes) : 150 € HT
- Heure supplémentaire de privatisation : 260 € HT / heure



PRIVATISATION

Une découverte en toute intimité

Formule Toutânkhamon
76,80 € HT / personne
(à partir de 50 personnes)

Inclus

- Privatisation de l'exposition de 18h00 à 22h00.
- Personnel d'accueil, de sécurité et nettoyage.
- La personnalisation des écrans du Hall d'accueil pour votre entreprise.
- Audio-guide à disposition.
- Une espace de réception disposant d'un vidéoprojecteur et de 2 micros.
- Le personnel et le mobilier pour une réception de type cocktail.
- **Cocktail dinatoire 16 pièces (service 2 heures)**
 - 16 pièces : 8 salées froides, 5 pièces chaudes, 3 pièces sucrées
 - Vins blanc et Rouge (1 bouteille pour 3 personnes), soit 2 verres par personne.
 - Boissons softs

Options

- Visite guidée (par groupe de 30 personnes) : 150 € HT
- Heure supplémentaire de privatisation : 260 € HT / heure



VOTRE RESTAURATION

Menu by Lorraine Réception

Cocktail apéritif Inspirations Egyptiennes

Réductions salées froides assorties :

Rosace d'aubergine à la menthe & Tzatzíki de radis en duo

Mini pita sauce blanche & Bouchée de concombre au poulet et épices douces

Tartelette de houmous à la coriandre fraîche et citron confit & mini wrap au poulet épicé et grenade

Tomate cerise garnie au fromage frais et à la menthe & tartelette aux dates et fromage de chèvre

Burger de pastrami sauce tartare & Pressé de rilette aux fruits secs, pain à la tomate.

Salade de fève en verrine et tartare de tomate à l'ail doux (valeur 3 pièces).

Boissons softs

Jus de fruits Alain Milliat

Eau minérale et Eau gazeuse

Café, Thé, Infusion

Boissons Alcoolisées

Forfait Crémant Cuvée Laroppe & Vins Uby et 6ème sens rouge (1 bouteille pour 4 personnes)

Personnel : Personnel de cuisine,

Chef de rang, Personnel de service (1 serveur pour 40 convives)

Matériel : cuisine et salle Nappage et serviettes en tissu

Livraison, mise en place



VOTRE RESTAURATION

Menu by Lorraine Réception

Cocktail 16 pièces Inspirations Egyptiennes

Réductions salées froides assorties :

Rosace d'aubergine à la menthe & Tzatziki de radis en duo

Mini pita sauce blanche & Bouchée de concombre au poulet et épices douces

Tartelette de houmous à la coriandre fraîche et citron confit & mini wrap au poulet épicé et grenade

Tomate cerise garnie au fromage frais et à la menthe & tartelette aux dates et fromage de chèvre

Burger de pastrami sauce tartare & Pressé de rilette aux fruits secs, pain à la tomate.

Salade de fève en verrine et tartare de tomate à l'ail doux (valeur 3 pièces).

Réductions salées chaudes assorties :

Kofte épicé, sauce yaourt & Beignet de poulet aux oignons, raisins secs et amandes façon pastilla

Triangle de pâte filo garnis d'épinards, féta et cumin & Falafels, sauce tahini au citron

Croustillant de crevette, purée de citron & Accra de morue, sauce pimentée

Brochette de volaille sauce noix de cajou & Brochette d'agneau aux dates et aux figes

Mini tartelette aux légumes rôtis et cumin & Petits chaussons farcis à la viande hachée et pignon de pin

Réductions sucrées assorties :

Dattes farcies aux noix et miel & Figes fraîches enrobées de chocolat noir

Tartelette crème de pistache et fleurs colorées & Brochette de melon et pastèque au miel et feuilles de menthe

Perles de tapioca au lait de coco et à la rose & Sablés au sésame et anis

Boissons softs

Jus de fruits Alain Milliat, Eau minérale et Eau gazeuse, Café, Thé, Infusion

Boissons Alcoolisées

Forfait Crémant Cuvée Laroppe & Vins Uby et 6ème sens rouge (1 bouteille pour 4 personnes)

Personnel : Personnel de cuisine,

Chef de rang, Personnel de service (1 serveur pour 40 convives)

Matériel : cuisine et salle Nappage et serviettes en tissu

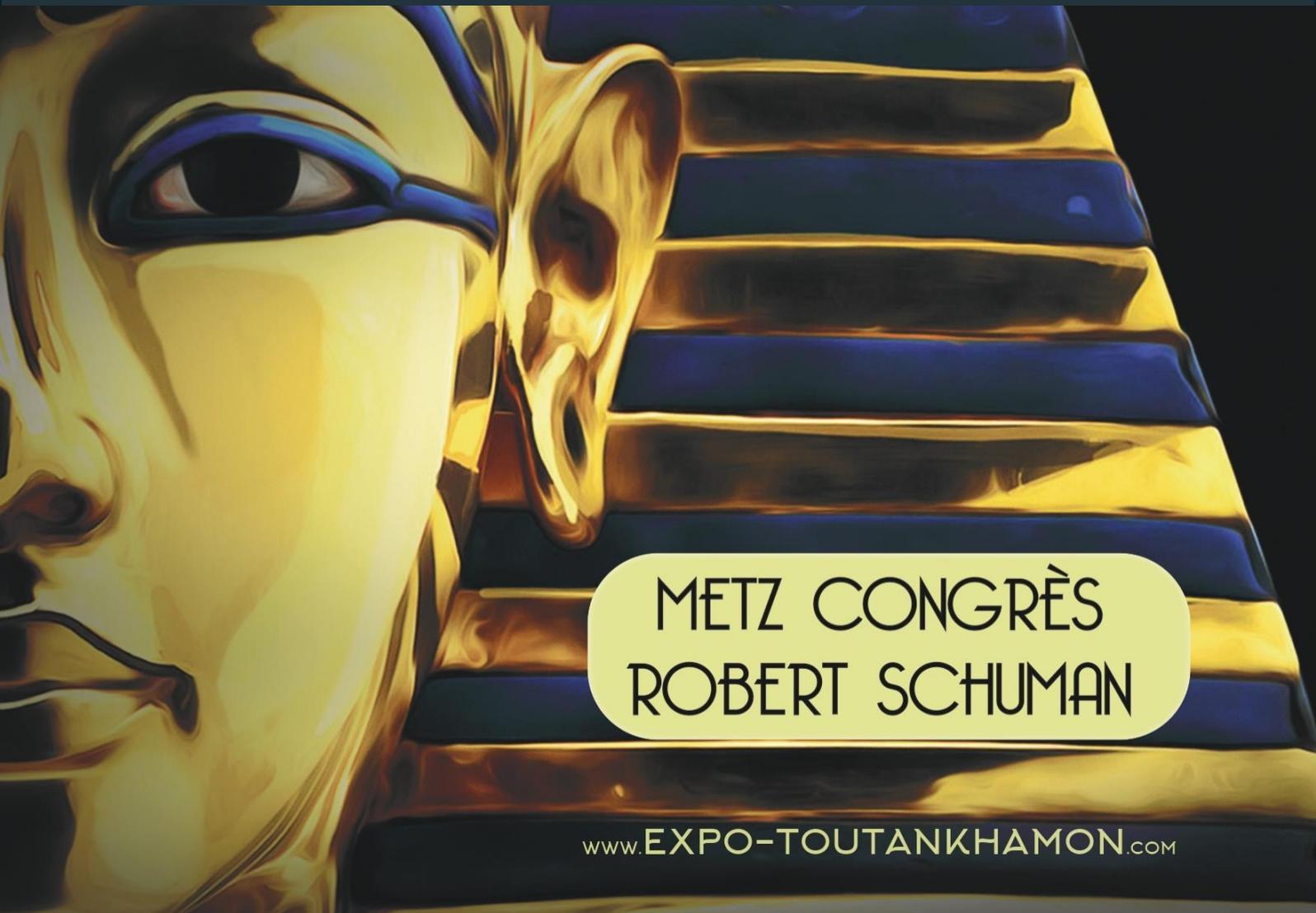
Livraison, mise en place

METZ CONGRÈS ROBERT SCHUMAN | METZ ÉVÈNEMENTS

CONTACTS

Contactez nos équipes

Congres@metz-evenements.com



METZ CONGRÈS
ROBERT SCHUMAN

www.EXPO-TOUTANKHAMON.com

