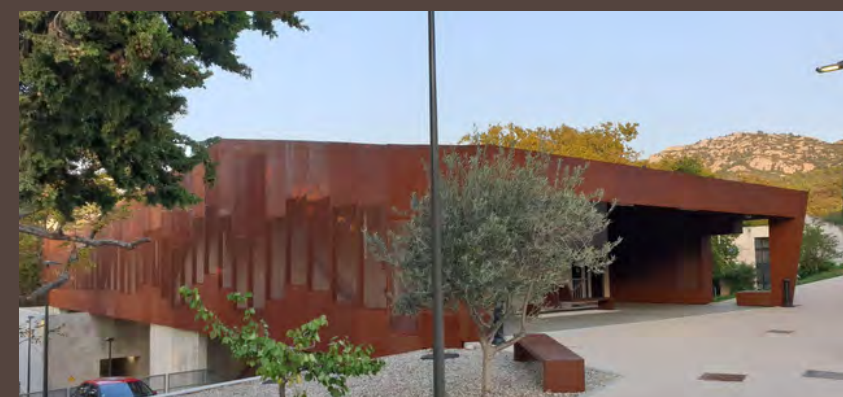




SÉMINAIRE, TEAM BUILDING, CONGRÈS : ORGANISEZ VOTRE ÉVÉNEMENT AU CIRM !

LE CENTRE INTERNATIONAL DE RENCONTRES MATHÉMATIQUES (CIRM) EST UN LIEU D'ACCUEIL D'ÉVÉNEMENTS SCIENTIFIQUES INTERNATIONAUX.

ÉQUIPÉ D'AUDITORIUMS, DE SALLES DE RÉUNIONS, D'UN RESTAURANT ET D'UN SYSTÈME AUDIOVISUEL COMPLET, SITUÉ SUR LE CAMPUS DE LUMINY AU COEUR DU PARC NATIONAL DES CALANQUES, LE CIRM EST UN LIEU IDÉAL POUR ORGANISER VOTRE ÉVÉNEMENT.





Situé au coeur d'un domaine riche de mille ans d'histoire, à l'entrée du Parc National des Calanques, à Marseille sur le campus de Luminy, le Cirm est un lieu unique, calme, mêlant charme de la Provence traditionnelle et équipements modernes. Construit comme un village, au coeur d'un immense parc, la sérénité du lieu loin du tumulte de la ville est propice aux échanges, à la réflexion et à la cohésion d'équipe, la calanque de Sugiton est facilement et rapidement accessible, à pied. Le Cirm accueille tout au long de l'année de petits et grands événements scientifiques, dans un environnement all-inclusive et immersif : un auditorium, des salles de conférences et de réunion, une bibliothèque, un hôtel et un restaurant.

Le Cirm, utilisé par la communauté mathématique mondiale tout au long de l'année, met à disposition son environnement de travail et son restaurant à un public plus large, partenaires institutionnels et entreprises. Vous découvrirez dans ce document les espaces mis en location et son offre de services.

Son restaurant

Le restaurant du Cirm est une de ses fiertés. 90% des approvisionnements sont réalisés en circuits courts, avec une plateforme régionale certifiée ISO 9001 comme unique intermédiaire entre les producteurs et l'assiette des convives. Le chef, Yannick Stein (Eurest/Compass group) et son équipe composent une cuisine variée, midis et soirs. Le jeudi est LE rendez-vous gastronomique du Cirm : l'équipe propose la véritable Bouillabaisse marseillaise, avec poissons frais traditionnels.

L'auditorium A1

L'auditorium A1 peut accueillir jusqu'à 90 personnes. Il est équipé de tableaux noirs et d'un environnement audiovisuel et informatique adapté aux conférences en présentiel, hybride ou à distance. Doté d'une régie audiovisuelle, les événements peuvent être enregistrés.

La salle de conférences A2

Cette salle de conférences peut accueillir jusqu'à 90 personnes. Elle est équipée de tableaux noirs et d'un environnement audiovisuel et informatique adapté aux conférences en présentiel, hybride ou à distance. Dotée d'une régie audiovisuelle, les événements peuvent être enregistrés.

La salle de travail S1

Cette salle de réunion d'une capacité de 19 places est équipée de tableaux noirs et d'un environnement audiovisuel et informatique adapté aux conférences en présentiel, hybride ou à distance. Possibilité d'enregistrer les événements.

La salle de travail S2

Cette salle de réunion d'une capacité de 40 places est équipée de tableaux noirs et d'un environnement audiovisuel et informatique adapté aux conférences en présentiel, hybride ou à distance. Possibilité d'enregistrer les événements.

Location de salles



S1

Salle de réunion jusqu'à 19 places

Location demi-journée : 120 €

Location journée : 200 €



S2

Salle de réunion 30/40 places

Location demi-journée : 270 €

Location journée : 450 €



A1

Auditorium 70/90 places avec salle de pause

Location demi-journée : 720 €

Location journée : 1 200 €



A2

Auditorium 70/90 places avec salle de pause

Location demi-journée : 720 €

Location journée : 1 200 €

Pauses café/thé

Pause simple offerte - Verre de jus et un café ou thé

Pause sucrée : 2 €/pers. - Pause simple + 2 mini-viennoiseries/pers. ou sablés

Pause sucrée fruitée : 4 €/pers. - Pause sucrée + fruits

Pause gourmande / Goûter : 7,50 €/pers. - Pause simple + fruits + 3 pièces/pers. mélange cannelés/macarons

Annulation et/ou modification
commande possible jusqu'à
1 semaine avant la prestation



Déjeuner, diner, à table ou buffet

Restauration

Service à table - Hors boissons (voir carte plus loin)

Repas : 25 €/pers.

Repas amélioré : 40 €/pers.

Bouillabaisse : 50 €/pers.

Repas à table pour un maximum de 20 personnes dans la limite de nos disponibilités.

Bouillabaisse possible uniquement le jeudi midi et soir.

Buffet - Sans service

Salades, quiches, charcuterie, fromage, assortiment desserts.

Formule hors boissons (eau plate et café) : 20 €/pers.

Formule avec boissons (eau plate, un apéritif au choix : kir, punch ou sangria, un verre de vin et café) : 30 €/pers.

Cocktail avec assortiment pièces salés et sucrés en fonction de la saison

Apéritif léger (5 pièces) : 10 €/pers. hors boissons, 20 €/pers. avec boissons

Apéritif copieux (8 pièces) : 15 €/pers. hors boissons, 25 €/pers. avec boissons

Cocktail repas (12 pièces) : 20 €/pers. hors boissons, 30 €/pers. avec boissons

Cocktail repas premium (15 pièces) : 25 €/pers. hors boissons, 35 €/pers. avec boissons

Annulation et/ou modification
commande possible jusqu'à
1 semaine avant la prestation

Pièce supplémentaire
cocktail 2 €/pers. hors
boisson

Avec serveur 40 €/heure

Captation vidéo

Captation d'exposés (en salles équipées : auditorium/salle de conférences)

Forfait journée : 500 € - Forfait ½ journée : 300 € (réalisation en direct sans post-production + livraison le jour même)

Captation d'exposés (en petite salle non équipée, location de matériel comprise)

Forfait journée : 700 € - Forfait ½ journée : 510 € (réalisation en direct sans post-production + livraison le jour même)

Sur devis

Création d'un générique personnalisé basique ou premium + post-production (montage + mixage + intégration générique)

Interview, podcasts, etc.

Mise à disposition d'un réalisateur et établissement d'un devis sur demande préalable 3 semaines minimum avant la date de votre événement.





CARTE DES VINS

WINE MENU

RED WINE (75 cl)

AOC Côtes du Rhône - Les Magerans	10€
AOC Côtes du Rhône - Bouquet du Comtat	12, 60€
AOC Côtes du Ventoux - Les Amadous	12, 60€
AOP Côtes du Rhône - Domaine Aubert	12, 60€
AOP Côtes de Provence - Valadas	12, 60€
AOC Les Baux de Provence - Mas de la Dame - Cuvée SMF	16, 70€
AOC Bandol - Les Restanques du Moulin	24, 50€
AOC Saint-Emilion	24, 50€

ROSE WINE (75 cl)

AOC Bandol - Moulin de la Roque	24, 50€
IGP Ile de beauté/Corse - Costa Serena	12, 60€

WHITE WINE (75 cl)

IGP Val de Loire - Le Coquillier	12, 60€
AOC Alsace - Riesling - Joseph Hanskeller	12, 60€
AOC Pays d'Oc Chardonnay - Albrières	16, 70€
AOC Bourgogne Aligoté - André Ducal	16, 70€
AOC Pays d'Oc Viognier - Albrières	16, 70€
AOC Cassis - Clos d'Albizzi - Cuvée Mathématique	24, 50€

Cidre brut 75cl	10, 80€
Champagne (75 cl)	45€



CARTE DES BOISSONS

DRINKS MENU

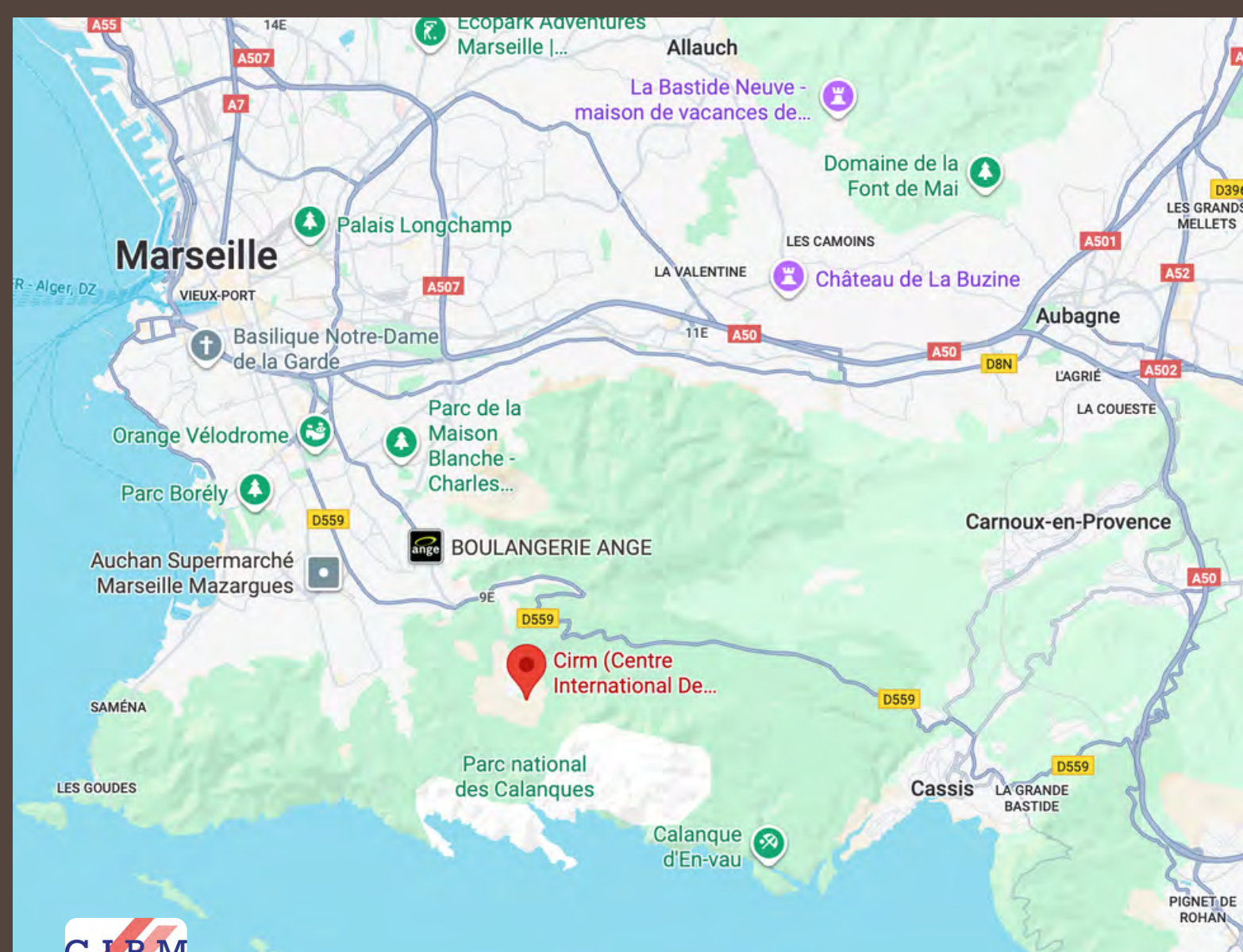
BEER (33 CL)

(Pelforth brune, Corona, Desperados)	3, 40€
Draft Beer 25 cl (Affligem, Heinekein)	4€
Draft Beer 50 cl (Affligem, Heinekein)	7, 80€

Sparkling water - Eau gazeuse 1L	4€
Spring water - Eau plate 1L	4€
Softs	2€
Coca-Cola 1, 25L	4, 60€

Pastis 51 ou Ricard	3, 80€
Martini blanc	3, 80€
Martini rouge	3, 80€
Whisky	3, 80€
Amber Rum	3, 80€
Jet 27	3, 80€

Armagnac	3, 80€
Kir vin blanc	4, 80€



Contacts

-  04 91 83 30 00
-  cirm@cirm-math.fr
-  cirm-math.fr

Itinéraire

