

COMMUNE IMAGE

Fabrique de Cinéma

GroupeSOS



commune_image

www.

communeimage.com



AUTOMNE 2023

Événementiel

Si vous avez l'esprit d'aventure, si vous recherchez un lieu atypique, hors des sentiers battus, et à l'identité complètement unique, [Commune Image](#) est faite pour vous !

Commune Image est une maison de cinéma installée dans un ancien bâtiment industriel du début du XX^e siècle, labellisé [Patrimoine d'Intérêt Régional](#) en 2022, avec ses murs en brique rouge d'origine et un look hors du temps.

La décoration vintage et feutrée s'inscrit quelque part entre le salon littéraire du XIX^e siècle, la salle de cinéma d'art et d'essai et la cantine populaire.

Qu'il s'agisse des meubles chinés ici et là ou des affiches de films peintes à la main, tous les éléments sont des pièces uniques qui créent un décor éclectique, mais toujours dans une ambiance très chaleureuse.

Avec la combinaison d'une salle de cinéma professionnelle et d'une grande salle de réception, notre lieu se prête à une grande variété d'événements et nous avons eu la chance d'y recevoir un public très divers, allant de personnalités officielles à des artistes de renom, ou aux équipes de grandes marques. Que ce soit pour un cocktail dînatoire, une conférence, une masterclass, une avant-première,...



Privatisation – Salle de Projection

Technique

- Projecteur Sony 4K
- Écoute JBL 5.1
- Format de projection : DCP, ProRes, BluRay
- 3 micros HF
- Scène (fauteuil, table basse...)
- Régisseur

Forfait 3H – 4050€ HT

dont : Privatisation 3600€* HT + Régie 300€ HT + Ménage 150€ HT

Forfait 5H – 5550€ HT

dont : privatisation 5000€* HT + Régie 400€ HT + Ménagé 150€ HT
(+500€* HT / H supp.)

Possibilité de location de salle de réunion (40m²) : 200€ journée

Privatisation – Salle du Restaurant

Technique

- Système de diffusion L.ACOUSTIQUE
- Table mixage à 8 pistes
- 2 Micros HF
- 1 retour scène
- Ingénieur du son

Forfait 3H – 3750€ HT

Forfait 5H – 5150€ HT – les lundis et mardis uniquement
(+700€* HT / H supp.)

Base 100 pax



Service (3 pers. en cuisine, 1 serveur pour 25 pax) 2500€*

Sécurité (1 agent pour 30 personnes) 1000€*

Ménage(forfait) 150€*

* Tarif indiqué HT/ pers

JE SUIS

MUSE



[muse.saintouen](#)



[musesaintouen.com](#)

AUTOMNE 2023







CUISINE

MUSE vous propose une cuisine créative aux influences afro-caribéennes

En buffet convivial, apéro dinatoire ou cocktail dinatoire, laissez vous
inspirer par la cuisine inventive de notre Cheffe Agness COLLEY



Mise en bouche



Buffet convivial



Cocktail dinatoire

* Tarif indiqué HT/ pers

Buffet convivial



Popcorn colombo

Mises en bouche

Des bouchées apéritives à déguster en buvant un verre
5 bouchées au choix :



Chips de manioc



Oeufs mayo'bab

- Popcorn au piment
- Popcorn au colombo
- Popcorn à l'hibiscus
- Assiette de charcuterie
- Assiette de fromages
- Chips de manioc
- Club sandwich mayobab
- Pique de fruits

18€*

* Tarif indiqué HT/ pers



Plantain, Patate douce, carottes tchichinga

Buffet convivial

Assis ou debout, service au buffet

8 assiettes au choix :



Riz aux légumes



Tabouleh de fonio

- Tataki de boeuf, sauce caraïbes
- Vitello & caviar d'aubergines aux épices africaines
- Taboulé de fonio
- Riz aux légumes
- Poireaux vinaigrette hibiscus
- Oeufs mimosa sauce baobab
- Crudo de lieu jaune
- Tataki d'espadon sauce caraïbes
- Carottes confites & crème aux herbes
- Sucrine grillé sauce arachide pimento
- Potiron rôti cajun/cajou
- Crémeux coco - coco torréfiés / crumble
- Carpaccio de poire au vin et à l'hibiscus
- Mousse chocolat & rose des sables choco ginger

35€*

* Tarif indiqué HT/ pers



Nuage de tapioca @sadiksansvoltaire

Cocktail Dinatoire

Bouchées individuelles, repas debout
20 bouchées au choix

50€*

Froid

- Chips de manioc / banana verte / patate douce blanche
- Tarama de morue
- Houmous de niebe
- Crudo de poisson aux agrumes
- Gravelax de lieu jaune à l'hibiscus
- Club sandwich aux oeufs mayo'bab
- Gougère gruyere & poivre Penja
- Fonio verde ou aux agrumes
- Coleslaw au baobab
- Huitres
- Billes de chèvre piment fumé ou hibiscus

Chaud

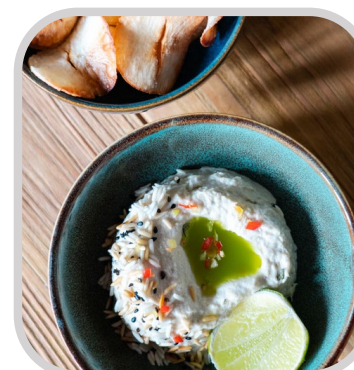
- Brochette de poulet (arachide et ginger)
- Tataki de boeuf sauce caraïbes
- Brochette de boeuf tchichinga
- Brochette de champignon WESTAF
- Riz djollof
- Crémeux de manioc
- Velouté potiron coco
- Velouté de banana plantain (lait végétal)
- Akra de morue
- Akra de carottes
- Akra de maïs "hush"
- Carottes baby & sauce verte

Sucré

- Chou choco praliné cajou
- Chou crème pâtissière hibiscus
- Chou crème coco
- Brochettes d'ananas & piment
- Tartelette coco
- Nuage de tapioca
- Tartelette ganache chocolat
- Tartelette ganache hibiscus
- Moelleux chocolat



Gravelax Hibiscus



Tarama



Riz aux légumes



Tataki de boeuf



Chou choco cajou

* Tarif indiqué HT/ pers



B A R

Découvrez l'inspiration derrière notre carte des boissons

Des vins de producteurs récoltants, des cocktails signature, des bières
brassées en France et même dans le 93,...



Contremarque



Bienvenue



Bar

Les Contremarques



- Softs
- Vins
- Bière

5€*

- Cocktails
- Spiritueux
- Coupe de champagne

8€*

Le verre de Bienvenue

- Cocktail unique
- Prosecco
- une coupe de champagne
 - blanc de noir
 - blanc de blanc

6€* / pers

35€* / bouteille

55€* / bouteille

80€* / bouteille



Forfait “Open”

6 consommations en choix libre sur l’ensemble de notre carte pour vos invités tout au long de la soirée

60€* / pers.



* Tarif indiqué HT/ pers

Notre sélection de vins/champagne

Les Blancs

Domaine de Laballe - Les Terres Basses - Blanc - 2022 Sud-Ouest, IGP Côtes de Gascogne

17€* bout.

Château de Fontenay - Sauvignon - Blanc - 2022 - Loire, IGP Touraine

25€* bout.

Domaine Celine et Frédéric Gueguen - COTES SALINES - Blanc - 2022 AOC Bourgogne

36€* bout.

Les Rouges

Château Caminade Haut Guérin Classic.2021 AOC Bordeaux

17€* bout.

Domaine PETER SICHEL - ALTURA 350 . 2017 Languedoc, AOC Corbières

25€* bout.

Domaine du Pavillon. 2020 .Vallée du Rhône, AOC Crozes-Hermitage

36€* bout.

Domaine Olivier Gard .2021. Bourgogne. AOC Hautes Côtes Nuits Pinot Noir

46€* bout.

Les Rosés

Domaine du Clos Gautier Campé d'Enroch. IGP Var

17€* bout.

Les Bulles

Prosecco Mionetto – DOC Treviso

30€* bout.

Champagne de l'Auche - Blanc de Noir

46€* bout.

Champagne Prestige des sacres – Blanc de Blanc

68€* bout.



Notre formule petit-déjeuner

Le café filtre
Forfait 1/2 journée
Forfait jour

2,5€/ pers
4,5€/ pers.

Les jus
Jus de pommes bio
Jus d'orange
Jus d'abricot
Jus d'ananas

3,5€/ pers.

Les pâtisseries maison
Cookie maison
Granola maison (fromage blanc fouetté)

3€/ pers.
6€/ pers.

Les formules
Boisson chaude + jus + cookie
Café filtre + jus + granola

5€/ pers.
6€/ pers.



Nos formules déjeuner

12h à 13h pour les groupes de moins de 40 personnes
(Au delà, privatisation de l'ensemble du service déjeuner)

Entrée + Platou Plat + Dessert

18€/pers.

Entrée + Plat + Dessert

20,50€/pers.

Formule vin compris

suppl. 3,5€/pers.

MUSE

Le restaurant de Commune Image

Sabrina DRIF

Responsable Exploitation et Événementiel

06.84.40.50.44 | muse@communeimage.com



[muse.saintouen](https://www.instagram.com/muse.saintouen)



[musesaintouen.com](https://www.musesaintouen.com)



8 rue Godillot

93400 Saint-Ouen

