

L' AGENCE M.M.I. vous propose le
7^{ème} GRAND PRIX HISTORIQUE DE MONACO
Samedi 1^{er} mai et Dimanche 2 mai 2010

Le 7^{ème} Grand Prix de Monaco Historique, épreuve qui se déroule tous les 2 ans, deux semaines avant le Grand Prix de Monaco F1, aura lieu les 1^{er} et 2 mai 2010. Pour cette nouvelle édition, les voitures de Formule Junior (1958 - 1963) seront remplacées par les Formules 3, 1000 cm³, 1600 cm³ et 2000 cm³, limitées à l'année 1984 incluse. Les voitures de cette 7^e édition seront réparties en 8 séries

Série A - Voitures de Grand Prix avant 1947
Série B - Voitures de Grand Prix à moteur avant (1947 - 1960)
Série C - Voitures de Sport avant 1953
Série D - Voitures de Formule 3, 1000 cm³ (1964 - 1970)
Série E - Voitures de Grand Prix à moteur arrière (1954 - 1965)
Série F - Voitures de Formule 1 (1966 - 1974)
Série G - Voitures de Formule 1 (1975 - 1978)
Série H - Voitures de Formule 3, 1600 et 2000 cm³ (1971 - 1984)

Notre agence dispose de terrasses situées dans les endroits les plus stratégiques du circuit du Grand Prix Historique, au-dessus de la grille de départ avec vue sur le départ et l'arrivée, le virage le plus excitant du circuit : St Dévote, la montée du casino avec le grand écran, la sortie de la chicane, le virage dit du « bureau de tabac » et l'entrée des « S » de la piscine. Ce sont des vues exceptionnelles où Monaco est le seul circuit du monde à offrir cette possibilité de terrasse exclusive pour votre groupe (de 5 à 200 personnes).

Vous serez accueillis par des hôtes expérimentées et un traiteur de qualité. Pris en charge dès votre arrivée à notre agence, et après un petit-déjeuner continental sur la terrasse, des repas chauds vous seront servis à table ou sous forme de buffet. Vins, champagne, soft drink en open bar seront à votre disposition toute la journée. Vous aurez la possibilité d'utiliser l'intérieur de l'appartement avec l'équipement complet dont un canapé et un écran plasma retransmettant les essais et bien sûr le Grand Prix. Chaque invité aura un Pass délivré par la sûreté publique pour les deux jours.

Nous vous rappelons qu' au-delà de nos packages, nos formules sont « à la carte ». De A à Z nous vous prendrons en charge selon vos désirs, hébergement sur Monaco ou à proximité, location de villa ou d'appartement, transferts (minibus, hélicoptère limousine...), organisation de vos soirées, dîners dans les plus beaux lieux de la principauté....

Notre agence Monaco Média International fait partie des sociétés agréées SYCOM pouvant organiser les réceptifs sur le Grand Prix avec une charte qui nous impose la couverture en assurance et de nombreuses obligations techniques garantissant la qualité de nos services.



35 rue Grimaldi 98000 Monaco
Tél : (+377) 93 50 26 62 Fax : (+377) 93 50 26 52
www.monaco-media-international.com
mimi@monaco.mc

R.C.I 85 S 0212 - S.S.E.E 744 A 03816 - T.V.A FR 14 0000 21955



L' AGENCE M.M.I. vous propose un toit-terrasse
sur la ligne de départ: « **L'ALBATROS** »

- ✓ Situé au cœur du circuit, juste au-dessus de la grille de départ des voitures, avec une vue sur le départ et l'arrivée, les quais, les S de la piscine, le virage Anthony Noghes, et l'écran géant. En bref, une vue globale extraordinaire tout en étant au plus près des voitures.



- ✓ Le toit terrasse peut accueillir 80 personnes.

Ce package comprend :

- ✓ Mise à disposition du toit terrasse pour le samedi 1^{er} et le dimanche 2 Mai de 9h00 à 19h00.
- ✓ Ecran TV Plasma Géant sur la terrasse avec retransmission des essais et du Grand Prix en direct
- ✓ Petit-déjeuner continental
- ✓ Déjeuner Cocktail VIP Traiteur
- ✓ Open bar (soft drinks, eaux, vins)
- ✓ Hôtesse, Maître d'hôtel et personnel de service
- ✓ 1 pass/personne sur la terrasse
- ✓ Aménagement de la terrasse en lounge (en cas de privatisation, la terrasse peut être aménagée gratuitement aux couleurs de votre société, moquette, mobilier lounge, fleurs...)
- ✓ Assurance
- ✓ **PLUS VIP MMI** : badges logotés au nom de votre société ou de votre groupe, programmes officiels, casques anti-bruit et champagne MUMM en open bar



Tarif individuel 2010 :

690€/personne pour le Week-end

(Tarif indicatif sujet à modification, pour les tarifs privatisation, nous consulter)

En supplément :

- ◆ Restaurant (diners), After (cocktail lounge, Jimmy'z, soirées...)
- ◆ Hébergements à Monaco ou à proximité (Ex : Hôtel 4* à Monaco = 970 €/chambre vue mer pour 2 nuits)
- ◆ Transferts aéroport, hôtel...

35 rue Grimaldi 98000 Monaco
Tél : (+377) 93 50 26 62 Fax : (+377) 93 50 26 52
www.monaco-media-international.com
mmi@monaco.mc

R.C.I 85 S 0212 - S.S.E.E 744 A 03816 - T.V.A FR 14 0000 21955



ROOF/TOIT-TERRASSE « L'ALBATROS »



35 rue Grimaldi 98000 Monaco
Tél : (+377) 93 50 26 62 Fax : (+377) 93 50 26 52
www.monaco-media-international.com
mimi@monaco.mc

R.C.I 85 S 0212 - S.S.E.E 744 A 03816 - T.V.A FR 14 0000 21955



Une terrasse au plus près de la grille de départ et d'arrivée des voitures



Port et S de la piscine



S de la piscine



35 rue Grimaldi 98000 Monaco
Tél : (+377) 93 50 26 62 Fax : (+377) 93 50 26 52
www.monaco-media-international.com
m m i @ m o n a c o . m c

R.C.I 85 S 0212 - S.S.E.E 744 A 03816 - T.V.A FR 14 0000 21955



Virage de la Rascasse



Virage de la Rascasse et virage Anthony Noghes



Aménagement de la terrasse (moquette, tables, chaises, canapés, tables basses, fleurs)







Quelques photos souvenirs de nos clients sur cette terrasse en 2009...



Aménagement Traiteur sur la terrasse





Menu Cocktail Déjeuner Vip
Samedi 1^{er} Mai 2010

***** **LES SALEES** *****

Sucette de foie gras en croûte de chocolat aux épices et mendiants
 Brochette de légumes grillés et bressaola
 Fût de carottes et gambas papillon
 Mini bruschetta, jambon de parme, thon, sardine, légumes
 Tortillas de thon, mariné au citron vert

***** **LES VERRINES** *****

Verrine petit flan moelleux, crème d'asperges
 Verrine tartare de tomate confite, écume de basilic
 Cappuccino de langoustine et pistil de safran
 Crème mascarpone aux poivres, biscuit croquant au pain d'épices
 Guacamole et crevette sautée
 Cassolette de Saint Jacques mariné aux épices
 Boulgour parfumé

***** **LES ANIMATIONS CHAUDES** *****

ANIMATION « WOK »

Emincés de volaille aux agrumes
 Emincés de canard miel et épices
 préparés au wok devant le client et servis par un chef

ANIMATION « RISOTTO »

Saumon et fenouil, gambas et tomate
 servis par un chef devant le client

ANIMATION « SAUMON »

Panaché de saumon mariné, rillettes de saumon
 Tarama, œuf de saumon
 Assortiment dressé au moment sur blinis, demi-ratte et crackers

***** **LES GOURMANDES SUCREES** *****

Tartelette aux fruits rouges
 Royal chocolat praliné
 Entremet chocolat noir et framboise
 Moelleux aux amandes et griottes
 Tartelette multi fruits et citron
 Verrine mascarpone et mangue
 Verrine café et gianduja
 Sucette à la coco et thé vert
 Coco sable et coulis passion et praliné croustillant

BOISSONS POUR ACCOMPAGNER VOTRE COCKTAIL

Champagne Mumm
 Côte de Provence Château Sainte Roseline rouge, rosé et blanc
 Variété de jus de fruits *[Orange, pamplemousse, pomme, fruits rouges]*
 Variété de sodas *[Coca cola, coca cola light, perrier...]*
 Eaux minérales plates, eaux minérales gazeuses *[Evian, Badoit]*

Les menus sont donnés à titre indicatif et restent susceptibles d'être modifiés.



Menu Cocktail Déjeuner Vip *Dimanche 2 Mai 2010*

***** **LES SALEES** *****

Fût de carottes et gambas papillon
 Pain d'épices au foie gras et chutney pomme
 Dôme de ratte esprit Savoyard
 Socca, caviar d'aubergine et anchois frais mariné
 Peppadew farci au fromage frais et thon

***** **LES VERRINES** *****

Thon cru mariné au kikkoman et graine de sésame
 Légumes confit façon ratatouille et alfa fa
 Cappuccino de langouste et pistil de safran
 Velouté de courge et copeaux de foie gras cru réduits au balsamique
 Guacamole et crevette sautée
 Cassolette de croustillant de rouget a la mangue au macis

***** **LES ANIMATIONS CHAUDES** *****

ANIMATION « CANARD »

Terrine de foie gras nature, Lobe de foie gras poêlé poché au vin, Macaron foie gras servis à la minute sur croûtons de pains variés, accompagné de différents chutneys et compotées (figue, abricot, pomme)

ANIMATION « RISOTTO »

Saumon et fenouil, gambas et tomaté
 servis par un chef devant le client

ANIMATION « SAUMON »

Panaché de saumon mariné, rilette de saumon
 Tarama, œuf de saumon
 Assortiment dressé au moment sur blinis, demi-ratte et crackers

***** **LES GOURMANDES SUCREES** *****

Tartelette multi-ruits et citron
 Macaron à la rose et framboise
 Royal chocolat praliné
 Eclair vienetta gianduja
 Moelleux aux amandes et griottes
 Verrine Rouge Plaisir
 (gelée de framboise, crème mascarpone et fruits rouges)
 Verrine orange et mousse d'agrumes
 Sucette à la coco et thé vert
 Chocolat framboise et praline croustillant

BOISSONS POUR ACCOMPAGNER VOTRE COCKTAIL

Champagne Mumm
 Côte de Provence Château Sainte Roseline rouge, rosé et blanc
 Variété de jus de fruits *(Orange, pamplemousse, pomme, fruits rouges)*
 Variété de sodas *(Coca cola, coca cola light, perrier...)*
 Eaux minérales plates, eaux minérales gazeuses *(Evian, Badoit)*



35 rue Grimaldi 98000 Monaco
Tél : (+377) 93 50 26 62 Fax : (+377) 93 50 26 52
www.monaco-media-international.com
mimi@monaco.mc
R.C.I 85 S 0212 - S.S.E.E 744 A 03816 - T.V.A FR 14 0000 21955

