

# ESPACE HAMELIN

Centre d'affaires & services



en partenariat avec

**SOFY'S & CO**  
- TRAITEUR -

# PLATEAU SO BUSINESS



## La gamme So Business

Les plateaux de la gamme So Business incluent des couverts en inox, une serviette façon tissu, un verre en verre, une capsule de gel nettoyant, salière et poivrière en salerons en bois.

Le niveau de gastronomie est adapté à tous les régimes alimentaires avec une authenticité qui satisfera vos convives.

Cette gamme conviendra parfaitement à vos réunions de direction et à vos déjeuners clients.



Les coffrets de la gamme **SO BUSINESS** sont livrés avec un petit pain boule, sel et poivre, petit caramel, couverts en inox, verre en verre, serviette façon tissu et une capsule de gel nettoyant.



## POULET CRÈME DE TOMATES CONFITES

DISPONIBLE EN DERNIÈRE MINUTE

- Salade de riz niçoise
- Poulet, crème de tomates confites, escabèche de petits légumes
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- **100% chocolat** et son coulis de framboise

24,00 € HT  
/PERS  
26,40 € TTC



**Le conseil du sommelier**  
Côtes du Rhône  
Domaine de Montvac 2015  
Notes de fruits rouges et d'épices

Bouteille  
75 cl  
**14,00 € HT**  
16,80 € TTC

**L'escabèche** est une marinade à base d'huile et de vinaigre. Elle est utilisée sur tout le pourtour méditerranéen, en France, en Espagne, au Portugal et en Afrique du Nord.



## RUMSTECK À LA MOUTARDE DE MEAUX

- Tortilla basque aux légumes du soleil
- Rumsteck à la **moutarde de Meaux**, écrasé de pommes de terre, pistou de roquette
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Salade de fruits frais à la **verveine du Velay**

26,50 € HT  
/PERS  
29,15 € TTC



**Le conseil du sommelier**  
Bordeaux  
Château la Roche Saint-Jean 2011  
Tendre et charnu

Bouteille  
75 cl  
**11,00 € HT**  
13,20 € TTC

**Verveine du Velay** : créée en 1859 au Puy en Velay en Auvergne, la verveine du Velay, élaborée avec 32 plantes, est distillée dans des alambics de cuivre rouge. Son sirop, produit par la distillerie PAGÈS, offre un bouquet floral plein de fraîcheur.



## CABILLAUD AUX PIQUILLOS

DISPONIBLE EN DERNIÈRE MINUTE

- Pâtes torsadées aux écrevisses, zestes d'orange
- Cabillaud aux piquillos, pincée de **piment d'Espelette**, **bohémienne** de légumes
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Salade de fruits rouges et **sirop de coquelicot**

25,00 € HT  
/PERS  
27,50 € TTC



**Le conseil du sommelier**  
Touraine Sauvignon  
Henry Marionnet 2015  
Fruité, léger et frais

Bouteille  
75 cl  
**14,00 € HT**  
16,80 € TTC

**La Bohémienne** est parfois confondue avec la ratatouille, qui nécessite plusieurs légumes. Originaire du comtat Venaissin et mis en valeur depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle, ce mets est réalisé uniquement d'aubergines et de tomates coupées en morceaux et revenues dans de l'huile d'olive.



## GRANDE SALADE D'ÉTÉ

- Salade de penne, tomates confites, thon, œufs pochés, mille-feuille d'antipasti, **vinaigrette tomate et basilic**
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Coque chocolat, mousse vanille, compotée d'abricots

22,00 € HT  
/PERS  
24,20 € TTC



**Le conseil du sommelier**  
Touraine Sauvignon  
Henry Marionnet 2015  
Fruité, léger et frais

Bouteille  
75 cl  
**14,00 € HT**  
16,80 € TTC



DERNIÈRE MINUTE

## SAUMON JUS DE BOUILLABAISSE

28,50 € HT  
/PERS  
31,35 € TTC

- Œufs farcis au fromage de chèvre et **piment d'Espelette**
- Pavé de saumon au jus de bouillabaisse, pâtes aux 2 spaghettis : linguines et courgettes, **huile d'olive, basilic** et Parmesan
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Tarte pistache griotte

SANS PORC

SANS PORC



**Le conseil du sommelier**  
Cuvée d'Orélie Blanc 2016  
Fruité et léger

Bouteille  
75 cl  
11,00 € HT  
13,20 € TTC



## POULET PESTO DE BASILIC

25,50 € HT  
/PERS  
28,05 € TTC

- Artichauts à la **barigoule**
- Brochette de poulet, pesto de basilic, tomates rôties à la sarriette et petites pâtes avoine
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- **Pavlova** framboises et crème de citron

SANS PORC



**Le conseil du sommelier**  
Minervois  
Château Tourril 2011  
Floral et minéral

Bouteille  
75 cl  
14,00 € HT  
16,80 € TTC

## VEAU EN PIPERADE

27,50 € HT  
/PERS  
30,25 € TTC

- Salade Caesar aux gambas
- Veau en **piperade** d'olives au Parmesan, pommes sautées
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Fraisier revisité

SANS PORC



**La piperade** est un accompagnement gastronomique pour les viandes ou poissons d'origine basque réalisé à base de tomates, de piments doux et piment d'Espelette. Les couleurs reflétées sont celles du drapeau basque.



**Le conseil du sommelier**  
Minervois - Château Tourril 2011  
Floral et minéral

Bouteille  
75 cl  
14,00 € HT  
16,80 € TTC





## BAR VIERGE DE LÉGUMES

- Vichyssoise d'asperges
- Filet de bar rôti, vierge de légumes, gratin de courgettes aux deux fromages (Parmesan, Osso Iraty)
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- **Pavlova** framboises et crème de citron

29,50 € HT /PERS  
32,45 € TTC



**Le conseil du sommelier**  
Côtes du Rhône  
Domaine de Montvac 2015  
Notes de fruits rouges et d'épices

Bouteille 75 cl  
**14,00 € HT**  
16,80 € TTC

Le **pavlova** est un dessert à base de meringue nommé en l'honneur de la ballerine russe Anna Pavlova. Sa spécificité est d'être croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. La pavlova est généralement nappée de crème fouettée et/ou de glace et recouverte de fruits.



## ŒUFS POCHÉS BASQUES ANTIPASTI

VÉGÉTARIEN

- Salade Caesar au tofu
- Œufs pochés, petites pâtes avoine, fromage de brebis, antipasti
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- **Pêches Melba**

23,50 € HT /PERS  
25,85 € TTC



**Le conseil du sommelier**  
Minervois - Château Tourril 2011  
Floral et minéral

Bouteille 75 cl  
**14,00 € HT**  
16,80 € TTC

Le **pêche Melba** est un dessert créé en 1893 par Auguste Escoffier pour la soprano Nelly Melba.



## MAGRET DE CANARD AU MIEL POIVRÉ

- Asperges, Mozzarella, **huile d'olive, basilic**
- Magret de canard au **miel poivré**, carottes glacées et petits pois à la française
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Tarte pistache griottes

28,00 € HT /PERS  
30,80 € TTC



**Le conseil du sommelier**  
Côtes de Gascogne Villa Dria  
Merlot 2014  
Puissant et charnu

Bouteille 75 cl  
**14,00 € HT**  
16,80 € TTC



## SAUMON À L'ESTRAGON

SANS GLUTEN

- Salade de fèves, crème et menthe
- Saumon sauce estragon, escabèche de petits légumes
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Salade de fruits frais à la **verveine du Velay**

27,00 € HT /PERS  
29,70 € TTC



**Le conseil du sommelier**  
Côtes de Provence - La Commanderie de Peyrassol 2015/2016  
Expressif et intense

Bouteille 75 cl  
**14,00 € HT**  
16,80 € TTC



## CABILLAUD À LA NIÇOISE

SANS LACTOSE

- Pâtes torsadées aux écrevisses, zestes d'orange
- Cabillaud à la niçoise, escabèche de petits légumes
- Panna cotta au lait de coco et coulis de fruits rouges
- Salade de fruits frais à la **verveine du Velay**

28,00 € HT  
/PERS  
30,80 € TTC



 **Le conseil du sommelier**  
Cuvée d'Orélie Blanc 2016  
Fruité et léger

Bouteille  
75 cl  
11,00 € HT  
13,20 € TTC



## TOFU AU BASILIC

VÉGÉTALIEN

- Taboulé de quinoa, menthe et citron vert
- Tofu mariné à l'**huile d'olive et basilic**, farandole d'antipasti
- Panna cotta au lait de coco et coulis de fruits rouges
- Salade de fruits frais à la **verveine du Velay**

27,00 € HT  
/PERS  
29,70 € TTC



 **Le conseil du sommelier**  
Côtes de Provence - La Commanderie  
de Peyrassol 2015/2016  
Expressif et intense

Bouteille  
75 cl  
14,00 € HT  
16,80 € TTC

VALABLE DU 22 AOÛT AU 15 SEPTEMBRE

## Retour de vacances

Nous vous invitons à poursuivre ensemble  
la période estivale avec un plateau de rentrée  
régional conçu par nos chefs



### La relance du safran dans le Gâtinais

Ce véritable patrimoine régional méritait d'être valorisé. Depuis plusieurs années, quelques agriculteurs ont accepté de diversifier leur production en relançant la culture du safran. Notre producteur partenaire **Thierry DUPRÉ** à Échilleuses, propose du safran bio, vendu sous l'appellation Safran du Gâtinais (Marque déposée).

## POULET AUX FIGUES

27,50 € HT  
/PERS  
30,25 € TTC

- Salade de petites pâtes avoine au curry et tomates confites
- Poulet aux figues, aubergines à la bonifacienne
- Sélection de fromage affiné et fruit sec
- Tarte aux mirabelles et **safran du Gâtinais**



Le Safran, est connu et cultivé comme épice depuis la plus haute antiquité. Rapportés en Gâtinais par les Croisés, les premiers bulbes de Safran furent plantés dans ses terres de Boynes par le Gentilhomme Porchaire, seigneur du lieu. En 1698, un édit du roi Louis XIV, officialisa cette culture en Gâtinais.

**Le Safran du Gâtinais** gagna rapidement un renom international, pendant les deux siècles suivants. En 1789, le Gâtinais avait produit 30 000 kg de Safran. La culture a quasiment disparu en quelques années seulement au début du XXe siècle !

 **Le conseil du sommelier**  
Minervois - Château Tourril 2011  
Floral et minéral

Bouteille  
75 cl  
14,00 € HT  
16,80 € TTC



# PLATEAU SO NATURE



Une  
démarche  
éco  
responsable

Au quotidien,  
nous avons à coeur de  
réduire notre empreinte  
carbone.

Nous travaillons avec  
le groupe ÉLISE  
([www.elise.com.fr](http://www.elise.com.fr)), notre  
partenaire en charge  
du tri sélectif de nos  
déchets.

Nos conditionnements  
sont tous étudiés dans  
une démarche d'éco  
conception pour être  
recyclés ou réutilisables.  
Nous sélectionnons avec  
passion les produits de  
saison de nos créations  
afin de vous combler.



La gamme SO NATURE est livrée avec un petit pain boule, sel et poivre, gobelet en cellulose, couverts en PLA et serviette (produits « éco » entièrement biodégradables).



## POULET AU SOJA

### DETOX

- Salade de carottes râpées et graines de courges
- Filet de poulet mariné au soja, sarrasin, lentilles corail, **chou chinois**, huile de noisette
- Fromage bio
- Salade de pastèque et melon à la badiane

17,00 € HT  
/PERS  
18,70 € TTC



**Le conseil du sommelier**  
Mourgues du Grès Galets 2014  
Fruité, floral et minéral

Bouteille  
75 cl  
14,00 € HT  
16,80 € TTC



## LINGUINE AU SAUMON

- Velouté de tomate et pesto de persil tout en fraîcheur
- Linguine au saumon à la crème fraîche légère
- Fromage bio
- Crème au chocolat

19,50 € HT  
/PERS  
21,45 € TTC



**Le conseil du sommelier**  
Vin de pays de l'Ardèche  
Cuvée d'Orélie Blanc 2016  
Fruité et léger

Bouteille  
75 cl  
11,00 € HT  
13,20 € TTC



## GAMBAS INSPIRATION PAD THAI

- Courgettes grillées, crémeux de tomate
- Gambas, pâtes façon **Thai**, carottes, germes de soja, cacahuètes, citron vert, sauce tamarin
- Fromage bio
- Flan aux abricots

18,50 € HT  
/PERS  
20,35 € TTC



**Le conseil du sommelier**  
Côtes de Provence  
La Commanderie de Peyrassol 2014/2015  
Expressif et intense

Bouteille  
75 cl  
14,00 € HT  
16,80 € TTC



**Pad thai** est l'un des plats thaïlandais les plus connus hors du pays. Il est devenu le plat national de la Thaïlande à la suite de la récession économique qui a touché le pays après la Seconde Guerre mondiale. Pour réduire la consommation de riz, le gouvernement, sous l'impulsion de son Premier ministre Phibunsongkram, a lancé une campagne pour la production de pâtes de riz en distribuant la recette à travers tout le pays.

## VEAU ET RATATOUILLE

- Salade de pommes de terre, œufs, bouquet d'herbes
- Rôti de veau, ratatouille **au curcuma**
- Fromage bio
- Crème au chocolat

18,50 € HT  
/PERS  
20,35 € TTC



**Le conseil du sommelier**  
Côtes du Rhône  
Domaine de Montvac 2015  
Notes de fruits rouges et d'épices

Bouteille  
75 cl  
14,00 € HT  
16,80 € TTC



**Le curcuma** est une plante originaire du sud-est de l'Asie. Epice phare de l'année 2017, cette poudre jaune orangée donne un goût d'ailleurs à toutes les préparations culinaires et est particulièrement reconnue pour ses vertus médicinales exceptionnelles.



## DINDE PARMESANE

18,00 € HT  
/PERS  
19,80 € TTC

### SANS GLUTEN

- Taboulé de quinoa, menthe et citron vert
- Dinde, trio de légumes (fèves, petit pois, pois gourmands), sauce verte au parmesan
- Fromage bio
- Fromage blanc, coulis de framboise



**Le conseil du sommelier**  
Mourgues du Grès Galets 2014  
Fruité, floral et minéral

Bouteille  
75 cl  
14,00 € HT  
16,80 € TTC



## GRANDE SALADE ORIENTALE

17,00 € HT  
/PERS  
18,70 € TTC

### VÉGÉTARIEN

- Salade de fonds d'artichauts et tomates au balsamique
- Concombre, feta, pois chiches, avocat, vinaigrette huile d'olive et cumin
- Fromage bio
- Mousse de fraise à la **menthe poivrée de Milly la forêt**



**Le conseil du sommelier**  
Touraine Sauvignon  
Henry Marionnet 2015  
Fruité, léger et frais

Bouteille  
75 cl  
14,00 € HT  
16,80 € TTC



**Menthe poivrée de Milly la Forêt** : Du nom d'un petit village du sud de l'Île-de-France. Ramenée d'Angleterre au début du XX<sup>ème</sup> siècle, la menthe poivrée est un hybride de menthe noire et menthe verte. Notre partenaire producteur L'Herbier est aujourd'hui le seul à cultiver cette variété.

**ESPACE HAMELIN**  
*Centre d'affaires & services*

Clara ABADIN - 01 45 05 71 02  
cabadin@espace-hamelin.fr

17 rue de l'Amiral Hamelin  
75016 PARIS