

ESPACE HAMELIN

Centre d'affaires & services



M6 Le bowl de saumon
au pavot grillé • Flo Prestige

J0 Le Saint-Honoré
citron • Ville de Paris®



J0 Les mini-bouchons
de chèvre au miel
du Gâtinais • Ville de Paris®



M0 Douceur de
poivrons aux graines
de sésame • Flo Prestige



Ville de Paris® sublime l'art de vivre
et le raffinement à la parisienne.
Des recettes et produits emblématiques
de Paris et sa région proposés dans
un coffret tout en modernité et élégance.



J0 Le zinc des Halles

28€50 HT
31€00 TTC



- Tarte aux courgettes et tomates séchées, salade de haricots verts aux champignons de Paris
- Fromage : mini-bouchons de chèvre au miel du Gâtinais
- Choisissez parmi les 3 desserts Ville de Paris® **A, B ou C**



J1 Le bistrot de Montmartre

29€50 HT
32€00 TTC



- Filet de volaille, gratin dauphinois à l'artichaut, purée Crécy et crème de fèves
- Fromage : Gratte-Paille de la maison Rouzaire
- Choisissez parmi les 3 desserts Ville de Paris® **A, B ou C**



J2 La table du Marais

30€50 HT
33€00 TTC



- Dos de saumon sauce Bercy, écrasé de pommes de terre et courgettes rôties au thym
- Fromage : Saint-Jacques de la ferme de la Tremblaye
- Choisissez parmi les 3 desserts Ville de Paris® **A, B ou C**



Desserts au choix*



A. Saint-Honoré citron

OU



B. Trio : moelleux noisette, le chocolaté, tartelette framboise

OU



C. Croustillant au chocolat



* Selon disponibilité.

Tous nos plateaux sont livrés avec un pain Bleu-Blanc-Cœur, un carré de chocolat Ville de Paris®, un kit de couverts, un verre, sel et poivre.



M0 Salade de spaghetti aux légumes

21 €90 HT
23 € TTC



- Douceur de poivrons aux graines de sésame
- Salade de spaghetti aux légumes : oignons, carottes, courgettes, poivrons jaunes
- Saint-Nectaire A.O.P.
- Fondant au chocolat



M1 LE POULET DU MOMENT

23 €90 HT
26 € TTC



Menu Printemps du 19 mars au 27 mai

- Poulet rôti au poivre Timut
- Saint-Nectaire A.O.P.
- Tarte au citron



Menu Été du 28 mai au 16 septembre

- Poulet au piment d'Espelette
- Camembert bio
- Fondant au caramel



M2 Cabillaud pêche durable

24 €90 HT
27 € TTC



- Panna cotta de chèvre frais et figues moelleuses
- Cabillaud pêche durable et salade niçoise
- Camembert bio
- Financier aux quetsches



Nouveau

Menu
Green

M4 Poulet bio rôti

26 €90 HT
29 € TTC



M5 Pièce de bœuf cuisson longue

27 €90 HT
30 € TTC



M6 Bowl de saumon

29 €90 HT
32 € TTC



- Salade de pommes de terre grenailles bio au basilic
- Chiffonnade de poulet bio rôti, boulgour bio et petits pois à l'anglaise
- Camembert bio
- Gâteau moelleux aux pépites de chocolat bio



- Salade de légumes verts aux radis roses
- Pièce de bœuf cuisson longue, spaghetti et julienne de poireaux et carottes
- Comté A.O.C.
- A. Trio de mignardises OU
- B. Salade de fruits



- Caviar d'aubergine et pickles de concombre
- Bowl de saumon vapeur au pavot grillé, quinoa, riz, pois chiches, avocat et chou rouge
- Saint-Nectaire A.O.P.
- A. Trio de mignardises OU
- B. Tartelette aux mirabelles





R0 Le pont du Rialto

23€90 HT
26€ TTC



- Tomates rôties au basilic et mozzarella di bufala D.O.P.
- Riz à la caponata et Parmigiano Reggiano D.O.P.
- Fruits coupés, gelée au limoncello



ET JOURS FÉRÉS NOUVEAU

R1 La tour de Pise

25€90 HT
28€ TTC



- Pasta acini au pesto
- Poulet, pommes de terre grenailles bio, céleri et poivrons rouges
- Comme un bicérin de Turin : dessert chocolat au café



DERNIÈRE MINUTE 24H AVANT LA LIVRAISON ET JOURS FÉRÉS NOUVEAU À LA VÉRITÉ

R2 La fontaine de Trevi

26€90 HT
29€ TTC



- Aubergines poêlées au vinaigre de Xérés
- Petites gambas sautées aux épices douces, pasta fregola au concombre
- Panna cotta et coulis d'abricot



DERNIÈRE MINUTE 24H AVANT LA LIVRAISON ET JOURS FÉRÉS NOUVEAU À LA VÉRITÉ

R3 La villa Borghèse

27€90 HT
30€ TTC



- Pasta conchigliette aux légumes grillés
- Emincé de bœuf, betteraves, sauce aux anchois et stracciatella di burrata
- Tiramisu aux fruits rouges



ET JOURS FÉRÉS NOUVEAU À LA VÉRITÉ

R4 La Scala de Milan

28€90 HT
34€ TTC



- Pasta à la napolitaine et mozzarella
- Le classique "vitello tonnato" et petits artichauts
- Amaretti : biscuit moelleux aux amandes



ET JOURS FÉRÉS NOUVEAU À LA VÉRITÉ

R5 Le Colisée de Rome

29€90 HT
32€ TTC



- Pasta casareccia aux tomates séchées et pignons de pin
- Assiette de charcuteries italiennes : jambon di Parma et Rostello, légumes grillés, burrata pugliese, artichauts et oignon borettane
- Le fameux tiramisu de Roberto



DERNIÈRE MINUTE 24H AVANT LA LIVRAISON ET JOURS FÉRÉS NOUVEAU À LA VÉRITÉ



02 Mousse framboise et chou
crème à la violette • boco

R4 Pasta à la napolitaine
et mozzarella • Roberta

R3 Emincé de bœuf, betteraves, sauce
aux anchois et stracciatella di burrata • Roberta

boco



boco, c'est le rêve des frères Ferniot,
celui de rendre accessible les recettes
d'une **sélection** des plus **grands chefs**
dans de jolis bocaux en verre.
Une pluie d'étoiles dans un bocal,
livrée au bureau.

16H
COMMANDE
LA VEILLE*



00 Jasmin

25€90 HT
28€10 HT



- Œuf **bio** mollet sur un gaspacho de tomates **bio** Jean-Michel LORAIN
- Salade de pâtes risioli **bio**, légumes sautés à la Napolitaine Vincent FERNIOT
- Compote de pommes **bio** à la vanille et crumble d'amandes Vincent FERNIOT

Nouveau

Menu
Green



01 Marjolaine

28€90 HT
31€10 HT



- Salade de légumes aux câpres et au chorizo Iberico Pierre WYNANTS & Lionel RIGOLET
- Poulet à la libanaise, houmous et salade de pois chiches épicés Vincent FERNIOT
- Comté affiné
- La fameuse crème caramel au beurre salé Vincent FERNIOT



02 Violette

28€90 HT
31€10 HT



- Tiramisu aux asperges et crumble de parmesan Emmanuel RENAUT
- Salade de lentilles vertes du Puy A.O.P. et bouillgour, effeuillé de saumon Régis MARCON
- Comté affiné
- Ultra-violet : mousse framboise et chou à la crème de violette Philippe URRACA



03 Capucine

28€90 HT
31€10 HT



- Salade orangée : lentilles corail, vinaigrette carotte-orange et saumon fumé Gilles GOUJON
- Poulet au pistou, ratatouille fine et riz basmati Gilles GOUJON
- Tomme de brebis affinée
- Mousse au chocolat et crumble d'amandes Frédéric BAU



* Jours ouvrés.

Tous nos plateaux sont livrés avec un pain Bleu-Blanc-Cœur, une bouteille d'Evian 33 cl, un kit de couverts et un verre.

21

POULET FRANÇAIS

≥100%≤

de nos poulets sont d'origine France
sur l'ensemble de notre gamme
de plateaux repas.



bollywood Kitchen

Les épices divines de New Delhi
s'invitent à Paris, avec la chef Sarjee.
Une cuisine traditionnelle revisitée,
des saveurs qui ont du cœur
et des couleurs.



B0 Déjeuner à Jaipur

24€90 HT
27€ TTC



- Dahl de haricots noirs au curry doux
- Aubergines confites au lait de coco, riz basmati au cumin et fruits secs, fraîcheur de légumes
- Raita de concombre à la menthe, graines de grenade
- Perles de tapioca et fruits rouges



B1 Délice de New Delhi

25€90 HT
28€ TTC



- Duo de poivrons rouges et verts
- Poulet mariné au curry vert, riz basmati à la cardamome et courgettes confites
- Raita de concombre à la menthe, graines de grenade
- Crème au chocolat et noix de coco



B2 Invitation à Calcutta

27€90 HT
30€ TTC



- Carottes et chou blanc au curry
- Saumon tandoori, riz basmati au curcuma et légumes verts
- Raita de concombre à la menthe, graines de grenade
- Salade de fruits à la gelée de menthe



Tous nos plateaux sont livrés avec un pain Bleu-Blanc-Cœur, un kit de couverts et un verre.

PAUSE DÉJEUNER

Pause Déjeuner, le bon plan pour une pause gourmande à prix avantageux.



E0 Quiche aux petits légumes

17€90 HT
19€00 TTC

- Salade de pâtes acini aux tomates
- Quiche aux petits légumes et salade verte
- Camembert **bio**
- Fondant au chocolat



E4 Bœuf rôti, salade de pâtes

20€90 HT
22€00 TTC

- Fondue de poivrons et fromage de brebis
- Bœuf rôti, moutarde douce et salade de pâtes orzo aux légumes
- Comté
- Mousse au chocolat

E1 Poulet rôti, pâtes conchigliette

18€90 HT
20€00 TTC

- Caviar de carottes et petits légumes d'été
- Filet de poulet, confit de poivrons et pâtes conchigliette au curcuma
- Comté
- Cake aux noisettes

E5 Poulet rôti au romarin et ratatouille

20€90 HT
22€00 TTC

- Taboulé **bio**
- Poulet rôti au romarin, sauce fromagère aux herbes et ratatouille
- Pavé d'affinois
- Salade de fruits

E2 Petites gambas en persillade

18€90 HT
20€00 TTC

- Taboulé de boulgour **bio** et fèves
- Petites gambas en persillade, poêlée de légumes sautés
- Pavé d'affinois
- Gâteau à la noix de coco

E6 Pavé de saumon

21€90 HT
23€00 TTC

- Carottes confites au cumin, raisins secs
- Pavé de saumon, pommes de terre et pointe de crème fraîche à la ciboulette
- Comté
- Clafoutis aux mirabelles

Nouveau



E3 Œufs bio mollets et légumes du soleil

19€90 HT
21€00 TTC

- Salade de carottes aux cranberries **bio**
- Œufs **bio** mollets, légumes du soleil et petites pommes de terre **bio**
- Camembert **bio**
- Moelleux **bio** à la vanille de Madagascar



Tous nos plateaux sont livrés avec un pain Bleu-Blanc-Cœur, une bouteille d'eau 50 cl et un kit de couverts.

V0 Le Valmont

17€90HT
19€90TTC



VEGETARIEN

- Salade de riz basmati au shiitaké, fèves de soja et noix de cajou
- Sandwich club omelette carottes, sauce samourai
- Financier aux pépites de chocolat et **extrait de pandan**



Les feuilles de pandan sont utilisées en Asie pour parfumer et colorer les plats. C'est ce qui donne à notre financier sa jolie teinte verte et ses notes gourmandes.

V1 Le Barnard

17€90HT
19€90TTC



VEGETARIEN

- Salade de quinoa, carottes, radis et cheddar
- Sandwich club bacon et pickles d'oignons rouges, crème fromagère
- Cookie aux flocons d'avoine et pépites de chocolat



V2 Le Philibert

17€90HT
19€90TTC



VEGETARIEN

- Salade de pâtes conchigliette à la tomate Roma et parmesan
- Sandwich pain polaire poulet-origan, courgettes et pesto rosso
- Compotée à la rhubarbe-framboise et crumble



V3 Le Théodore

17€90HT
19€90TTC



VEGETARIEN

- Salade de pommes de terre ratte, betteraves rouges et pommes granny, pointe de crème à l'aneth
- Sandwich pain polaire au thon et concombre, fromage frais au citron confit
- Tourte aux pommes fondantes



Nouveau

Menu
Green

V4 Le menu salade Siméon

17€90HT
19€90TTC



VEGETARIEN

- Grande salade : fusilli **bio**, caponata **bio**, œuf **bio** poché et copeaux de parmesan A.O.P.
- Mousse au chocolat **bio** et granola



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

www.espace-hamelin.fr