

janvier 2020



En partenariat avec **elior** 

PRESTATIONS DE **RESTAURATION**



À PROPOS

du Centre d'affaires

Le coeur historique de l'Espace Hamelin est l'hôtel particulier du comte de Montebello qui y vivait au XIX^{ème} siècle.

Ce bâtiment est l'œuvre de Charles-Louis Boileau, architecte du Bon Marché, avec ses façades néo-renaissance sur la cour d'honneur et son jardin peuplé de canards indiens et de faisans.

A ce bâtiment remarquable, situé au 11 de la rue Hamelin se sont greffés les bâtiments 15 puis 17 de la même rue où est située aujourd'hui l'entrée principale.

Acheté à la princesse de Cystria par le syndicat Général de la construction électrique, celui-ci y installe ses bureaux en 1939.

Ces bâtiments demeurent aujourd'hui un lieu de vie collectif des syndicats professionnels de l'industrie électrique, électronique et de communication dont une partie des espaces est dédiée à l'accueil d'événements privatisables par et pour tous.

Mêlant histoire et modernité, nos espaces sont à l'image de cette double identité.

Dotés d'une vue sur notre jardin intérieur, nos salons de restauration accueillent de 2 à 130 personnes.



PRESTATIONS

complètes

Avec un **soin artisanal**, notre chef conçoit, élabore et dresse des créations culinaires d'une **grande finesse**.

Sur-mesure ou en suivant notre **catalogue**, choisissez la prestation en harmonie avec vos souhaits et votre budget...

Gianluca, notre chef de cuisine au Club, est un chef italien dont tout le savoir-faire repose sur un goût sur les beaux produits.

Passé au Bristol et à l'Atelier Robuchon, il a à cœur de satisfaire ses clients dans cet écrin cosy que sont nos salons Club.

DÉJEUNERS
SERVIS À L'ASSIETTE



BUFFETS



COCKTAILS



RESTAURANT
INTER-ENTREPRISES



PETITS DÉJEUNERS



PLATEAUX REPAS



RESTAURATION

en mode privatif

La mise à disposition de nos salons privés est comprise dans le prix d'achat de votre menu (à partir de 10 convives). En deçà, un tarif forfaitaire pour la privatisation du salon vous sera demandé.



Terrasse et jardin

Superficie Terrasse : 40 m²

Superficie Jardin : 400 m²



DÉJEUNERS

assis en salon

L'Espace Hamelin, centre d'affaires et services vous propose trois types de menus pour recevoir vos collaborateurs.

Au sein de nos salons privés avec vue sur notre jardin, vous pourrez savourer nos créations culinaires.

Pour un moment d'exception, professionnel et convivial, notre gamme servie à l'assiette conjugue un cadre raffiné et chaleureux à une gastronomie savoureuse faite maison.



MENUS AFFAIRES

33,60€ H.T

TVA 10% par personne

Vin St Nicolas de Bourgueil (1 bouteille pour 3) et eau plate inclus



Menu N°1



Velouté de patates douces,
poireaux et coco

-

Filet de mignon de porc laqué aux épices

-

Tarte fine aux pommes, miel et cannelle

Menu N°2



Feuilleté de saumon croustillant

-

Escalope de dinde aux pétales
de tomates confites

-

Tartelette à l'orange caramélisée et vanille



Menu N°3



Salade de mâche et chèvre frais,
orange et pignons de pin

-

Faux filet de bœuf au poivre

-

Mousse au chocolat blanc gourmande à la
cannelle et pistaches

Menu N°4



Sablé fromage, jambon cru et
asperges vertes

-

Lieu en croûte provençale

-

Tarte au citron déstructurée

Les prévisions "nombre de personnes et menu" sont à communiquer 1 semaine avant la prestation.

Le délai de commande définitive est de 72 heures avant.

Après ce délai plus de modification ni d'annulation possibles

MENUS PRESTIGE

44,80€ H.T

TVA 10% par personne

Boissons non comprises



Entrées



Taboulé de quinoa, concombre, menthe et feta

-

Velouté de châtaignes et crème muscade

-

Cèpes poêlés et purée de potiron

-

Tartare de saumon

Plats



Bœuf au vin rouge, échalotes confites et écrasée de pomme de terre à l'ail

-

Filets de rougets grillés et écrasée de pommes de terre aux olives noires

-

Suprême de Lapin au jus d'oignons et prune

-

Dorade poêlée sauce escabèche

Plateau de fromages



Desserts



Tartelettes aux figues et noisettes caramélisées

-

Clafoutis aux poires caramélisées et amandes

-

Crème brûlée aux agrumes

-

Salade de fruits de saison

Les prévisions "nombre de personnes et menu" sont à communiquer 1 semaine avant la prestation.

Le délai de commande définitive est de 72 heures avant.

Après ce délai plus de modification ni d'annulation possibles

MENUS EXCELLENCE

57,60€ H.T

TVA 10% par personne

Boissons non comprises



Menu N°1



Poêlée de Saint-Jacques, compotée de poireaux au piment d'Espelette

Filets de sole, haricot coco, crème d'ail et émulsion au chorizo

Assortiment de fromages

Baba au rhum, et mousse coco

Menu N°2



Crème de potiron, langoustines rôties et émulsion aux agrumes

Navarin d'agneau au thym et polenta aux fruits secs

Assortiment de fromages

Forêt noire, coulis de framboise et copeaux de chocolat

Menu N°3



Velouté de cèpes au foie gras et ses tartines croustillantes

Pavé de saumon basse température, légumes wok à la coriandre

Assortiment de fromages

Nougat crémeux, graine de pistache et amande



Les prévisions "nombre de personnes et menu" sont à communiquer 1 semaine avant la prestation.

Le délai de commande définitive est de 72 heures avant.

Après ce délai plus de modification ni d'annulation possibles



BUFFET

en salon

L'Espace Hamelin vous propose deux formules de buffets.

Moins formel, autorisant à vos invités le choix des saveurs et permettant plus d'échanges, le buffet peut être une option intéressante en fonction du format de votre événement.



BUFFET CAMPAGNARD

37,20€ H.T

TVA 10% par personne

hors vins et hors boissons



Menu



Salade de poulet

-

Crudités & crème acidulée

-

Rillettes de porc

-

Salade d'automne à la châtaigne

-

Légumes au four

-

Rémoulade de céleri

-

Terrine de saumon à l'aneth

-

Rôti de boeuf

Plateau de fromages Assortiment de pains



Desserts



Flan à la crème pâtissière

-

Salade de fruits

Café, thé

Les prévisions "nombre de personnes et menu" sont à communiquer 1 semaine avant la prestation.

Le délai de commande définitive est de 72 heures avant.

Après ce délai plus de modification ni d'annulation possibles.

BUFFET CITY

50,95€ H.T

TVA 10% par personne

hors vins et hors boissons



Menu



Saumon gravlax

-

Tarte fine aux légumes de saison

-

Salade Mesclun

-

Légumes poêlés

-

Filet de poulet et son riz à la méridionale

-

Rôti de porc au miel

-

Filet de merluen croûte provençale

-

Petits pois à la française

Plateau de fromages affinés Assortiment de pains



Desserts



Feuilleté aux pommes caramélisées

-

Entremet poire-caramel

Café, thé

Les prévisions "nombre de personnes et menu" sont à communiquer 1 semaine avant la prestation.
Le délai de commande définitive est de 72 heures avant.
Après ce délai plus de modification ni d'annulation possibles.





COCKTAILS

en salon ou en salle

L'Espace Hamelin vous propose deux gammes de cocktail: Réception et Création.

Le cocktail est une formule "reine" en événementiel en raison du dynamisme qu'elle confère aux réceptions.

Elle autorise des échanges inter-individuels beaucoup plus nombreux et permet de gagner en place et donc, en nombre d'invités, en restreignant les besoins en mobilier.



LE CONSEIL D'EXPERT

- Pour un simple apéritif léger, nous conseillons 4 à 6 canapés ou mignardises par convive (canapés, feuilletés, pains surprise, verrines, navettes ou toasts garnis, macarons, mignardises, chouquettes)
- Pour un cocktail d'une heure, comptez 10 à 12 canapés par personne
- Pour un cocktail de deux heures, comptez 12 à 15 pièces par personne
- Pour un cocktail dînatoire de 2 à 3 heures, destiné à remplacer à 100% un repas, prévoyez environ 20 pièces par convive.

GAMME COCKTAIL AUTRET

6
PIÈCES

Cocktail N°1

12,30€ HT /pers



CANAPÉS FOLIE'S 4 PIÈCES

Nuage de brie aux épices
Fleur de blinis aux crevettes
Lune de pétoncle au raifort
Éventail de jambon figues et noisettes
Brioche perdue au foie gras
Chèvre affiné, pépites de noix
Blinis curry, tourteau

FOURS SUCRÉS ASSORTIS 2 PIÈCES

Club citron fraise
Financier mangue passion
Baby chou framboise
Moelleux poire café
Biscuit cacao, banane pécan
Tartelette fraise au naturel
Croquant feuillantine coco
Barre pralinée noisette

Cocktail N°2

15,30€ HT /pers



TENTATIONS 4 PIÈCES

Tomate en 2 textures, pesto de basilic & scamorza
Croq radis noir, poisson bleu fumé
Jardin de petit pois au canard fumé
Dôme de sardine au caviar d'aubergine
Gambas tandoori, crème de citron, ananas

GOURMANDISES 2 PIÈCES

Profiterole vanille, choco noisette
Lingot de fruits frais, écorces coco
Succès pistache, abricot
Traou mad citron-framboise
Barre croustillante, lemongrass
Tropézienne myrtille-cassis





Cocktail N°3

14,80€ HT /pers



PAIN SURPRISE GOURMAND 2 DÉGUSTATIONS

Saumon fumé, beurre citron
Mousse de canard et chutney d'oignons
Délice d'olive noire, tomate marinée
Crème de beaufort
Brie, camembert, figues, noisettes

CANAPÉS FOLIE'S 3 PIÈCES

Nuage de brie aux épices
Fleur de blinis aux crevettes
Lune de pétoncle au raifort
Éventail de jambon, figues et noisettes
Brioche perdue au foie gras
Chèvre affiné, pépites de noix
Blinis curry, tourteau

FOURS SUCRÉS ASSORTIS 3 PIÈCES

Club citron fraise
Financier mangue passion
Baby chou framboise
Moelleux poire café
Biscuit cacao, banane pécan
Tartelette fraise au naturel
Croquant feuillantine coco
Barre pralinée noisette

Cocktail N°4

17,80€ HT /pers



TENTATIONS 3 PIÈCES

Tomate en 2 textures, pesto de basilic,
scamorza
Croq radis noir, poisson bleu fumé
Jardin de petit pois au canard fumé
Dôme de sardine au caviar d'aubergine
Gambas tandoori, crème de citron, ananas

MINI BLINI 1 PIÈCE

Sélection du moment

BROCHETTE "BIO" 1 PIÈCE

Brochette crevette ananas
Brochette fromage tomate olive

GOURMANDISES 3 PIÈCES

Profiterole vanille, choco-noisette
Lingot de fruits frais, écorces coco
Succès pistache, abricot
Traou mad citron-framboise
Barre croustillante, lemongrass
Tropézienne myrtille-cassis

8
PIÈCES



Cocktail N°5

16,80€ HT /pers

CANAPÉS FOLIE'S 5 PIÈCES

Nuage de brie aux épices
Fleur de blinis aux crevettes
Lune de pétoncle au raifort
Éventail de jambon, figues et
noisettes

Brioche perdue au foie gras
Chèvre affiné, pépites de noix
Blinis curry, tourteau

PAIN SURPRISE GOURMAND 2 DÉGUSTATIONS

Saumon fumé, beurre citron
Mousse de canard et chutney
d'oignons
Délice d'olive noire, tomate marinée
Crème de beaufort
Brie, camembert, figues, noisettes

FOURS SUCRÉS ASSORTIS 3 PIÈCES

Caroline passion
Financier litchi framboise
Opéra chocolat
Croquant riz soufflé citron
Biscuit noisette cassis
Tartelette fraise au naturel
Carré pomme tatin
Financier pistache mandarine

Cocktail N°6

20,80€ HT /pers

TENTATIONS 4 PIÈCES

Crevette tigrée au chorizo
Pomponette de tarama à la truffe
Croq radis pastèque, légumes
croquants
à la menthe
Dôme de sardine au caviar
d'aubergine
Barrette de foie gras au vin chaud
et confit d'oranges

BROCHETTE "SAVEUR" 1 PIÈCE

Mozzarella, tomate confite
& ruban de courgette
Comté, abricot moelleux, raisin

DÉGUSTATIONS SALÉES 2 PIÈCES

Sélection du moment

GOURMANDISES 3 PIÈCES

Lingot de fruits frais, écorces coco
Traou mad citron framboise
Miroir coquelicot
Profiterole vanille, choco-noisette
Caroline Nutella® sésame
Tartelette frais

10
PIÈCES

Cocktail N°7

22,80€ HT /pers



CANAPÉS EURÉKA

3 PIÈCES

Vague de bresaola, basilic, abricot moelleux
Blinis curry, tourteau
Diamant de saumon au gingembre rose
Brioche perdue au foie gras
Éventail de jambon, figues et noisettes
Fleur de blinis aux crevettes
Graine tendre piquillos

MINI BLINI

1 PIÈCE

Rillettes de saumon
Noix de pétoncle, crème douce
Mousse de curry au crabe
Maquereau aux graines de moutarde

BRIOCHIN FARINÉ

1 PIÈCE

Le Provençal et le Nordique

PAIN SURPRISE GOURMAND

2 DÉGUSTATIONS

Saumon fumé, beurre citron
Mousse de canard et chutney d'oignons
Délice d'olive noire, tomate marinée
Crème de beaufort
Brie, camembert, figues, noisettes

DÉGUSTATION SALÉE

1 PIÈCE

Muffin au magret fumé
Cône de légumes
Cake au gorgonzola

FOURS SUCRÉS ASSORTIS

3 PIÈCES

Caroline passion
Financier litchi framboise
Opéra chocolat
Croquant riz soufflé citron
Biscuit noisette cassis
Tartelette fraise au naturel
Carré pomme tatin
Financier pistache mandarine

Cocktail N°8

26,80€ HT /pers



TENTATIONS

5 PIÈCES

Pomponette de tarama à la truffe
Croq radis vert, bresaola
Jardin de petit pois au canard fumé
Ruban de comté à la pâte de coing
Croq radis pastèque, légumes croquants
à la menthe
Dôme de sardine au caviar d'aubergine

BROCHETTE "ESTIVALE"

1 PIÈCE

Speck, artichaut, tomate confite
Comté, abricot moelleux, raisin

DÉGUSTATION SALÉE

1 PIÈCE

Cône de légumes
Rose de crevettes au curry rouge

CROUSTINI ASSORTI

1 PIÈCE

Caviar d'aubergine aux copeaux de
parmesan
Tapenade d'olives du Sud

GOURMANDISES

3 PIÈCES

Lingot de fruits frais, écorces coco
Traou mad citron framboise
Miroir coquelicot
Profiterole vanille, choco-noisette
Caroline Nutella® sésame
Tartelette frais

12
PIÈCES



15
PIÈCES

Cocktail N°9 25,20€ HT /pers



CANAPÉS EURÉKA

3 PIÈCES

Vague de bresaola, basilic,
abricot moelleux
Blinis curry, tourteau
Diamant de saumon au gingembre rose
Brioche perdue au foie gras
Éventail de jambon, figues et noisettes
Fleur de blinis aux crevettes
Graine tendre piquillos

DÉGUSTATION SALÉE

1 PIÈCE

Muffin au magret fumé
Croustillant de crevettes roses au curry rouge
Cake au gorgonzola

MINI BLINI ASSORTI

1 PIÈCE

Œuf de caille, crème de raifort
Rillettes de saumon
Noix de pétoncle, effluves provençales
Crabe, crème de curry
Maquereau aux graines de moutarde

BROCHETTES "SAVEUR"

2 PIÈCES

Brochette crevette ananas
Brochette fromage tomate olive

PANETTONE AUX OLIVES

SOUS CLOCHE

1 DÉGUSTATION

Fromage frais aux légumes grillés
Chèvre au thym tacheté d'olives noires
Brebis noisettes et basilic

PLUMIER NORDIQUE

1 DÉGUSTATION

Saumon façon gravlax
Sardine au citron
Crabe écrevisse au cognac

TENTATION

1 PIÈCE

Dôme de sardine au caviar d'aubergine
Tiramisu de légumes au basilic
Gambas tandoori, crème de citron, ananas
Croq radis pastèque, légumes croquants à la menthe

FOURS SUCRÉS ASSORTIS

5 PIÈCES

Caroline passion
Financier litchi framboise
Opéra chocolat
Croquant riz soufflé citron
Biscuit noisette cassis
Tartelette fraise au naturel
Carré pomme tatin
Financier pistache mandarine



20
PIÈCES

Cocktail N°13 43,50€ HT /pers



CANAPÉS EURÉKA

5 PIÈCES

Vague de bresaola, basilic, abricot moelleux
Blinis curry, tourteau
Diamant de saumon au gingembre rose
Brioche perdue au foie gras
Éventail de jambon, figues et noisettes
Fleur de blinis aux crevettes
Graine tendre piquillos

PAIN "CLUB CONTEMPORAIN" EN COFFRET

2 PIÈCES

Saint-Jacques au basilic sur pain de seigle
Jambon de pays, moutarde à l'ancienne sur pain
noir
Crème de brie à la figue sur pain aux noix

TENTATIONS

3 PIÈCES

Dôme de sardine au caviar d'aubergine
Jardin de petit pois au canard fumé
Chou pop au crabe
Barrette de foie gras au vin chaud et confit
d'oranges
Croq radis vert, bresaola

BROCHETTE "SAVEUR"

1 PIÈCE

Magret fumé, oignon confit, lacet de carotte
Speck, artichaut, tomate confite

BROCHETTES "TOUR DU MONDE" SUR PIC BAMBOU

1 à 2 PIÈCES

Poulet à la féta, tomate cerise
Poulet aux cacahuètes

VERRES "PRIVILÈGE"

1 à 2 PIÈCES

Cappuccino de courge, chantilly aux arômes de
truffes
Crème de chou-fleur, noix de coco, gambas

GOURMANDISES ET FOURS SUCRÉS

3 PIÈCES

Club citron fraise
Financier mangue passion
Baby chou framboise
Moelleux poire café
Biscuit cacao, banane pécan
Tartelette fraise au naturel
Croquant feuillantine coco
Barre praliné noisette
Scintillant chocolat spéculoos
Miroir coquelicot
Baby chou cerise pistache
Lingot de fruits frais, écorces coco
Traou mad citron framboise

MACARON FRUITÉ

1 PIÈCE

Framboise
Abricot-amande
Citron
Cassis
Pomme verte
Noix de coco

DÉ ARGENTÉ "HAUTE COUTURE"

1 PIÈCE

Tiramisu framboise





Cocktail N°15

48,50€ HT /pers



24
PIÈCES

CANAPÉS EURÉKA

5 PIÈCES

Vague de bresaola, basilic, abricot moelleux
Blinis curry, tourteau
Diamant de saumon au gingembre rose
Brioche perdue au foie gras
Éventail de jambon, figues et noisettes
Fleur de blinis aux crevettes
Graine tendre piquillos

TENTATIONS

5 PIÈCES

Crevette tigrée au chorizo
Pomponette de tarama à la truffe
Dôme de sardine au caviar d'aubergine
Croq radis noir, poisson bleu fumé
Poireau du Maraîcher au saumon
Croq radis pastèque, légumes croquants à la menthe
Barrette de foie gras au vin chaud et confit d'oranges

SAVEURS ETHNIQUES

2 PIÈCES

Samoussa
Brochette de poulet aux cacahuètes

PLUMIER NORDIQUE

2 DÉGUSTATIONS

Saumon façon gravlax
Sardine au citron
Crabe écrevisse au cognac

BROCHETTES "SAVEUR BIO"

2 PIÈCES

Brochette crevette ananas
Brochette fromage tomate olive

DÉLICES SALÉS

2 PIÈCES

Falafel
Cône de légumes
Rose de crevettes au curry rouge

VERRES "PRIVILÈGE"

1 PIÈCE

Crème de chou-fleur, noix de coco, gambas
Découverte italienne

GOURMANDISES ET FOURS SUCRÉS

4 PIÈCES

Caroline passion
Financier litchi framboise
Opéra chocolat
Croquant riz soufflé citron
Biscuit noisette cassis
Tartelette fraise au naturel
Carré pomme tatin
Financier pistache mandarine
Scintillant chocolat spéculoos
Miroir coquelicot
Baby chou cerise pistache
Lingot de fruits frais, écorces coco
Traou mad citron framboise

MINI RELIGIEUSE

1 PIÈCE

Chocolat, Café, Vanille, Caramel

GAMME COCKTAIL

«FAUCHON»

En 1886, à 30 ans Auguste FAUCHON, natif du Calvados, ouvre place de la Madeleine, la première épicerie fine et offre une sélection révolutionnaire de produits frais et d'épicerie de qualité exclusivement français. Suivent très rapidement, une Grande Cave, une pâtisserie-boulangerie, puis un Restaurant Salon de thé.

En avril 2017, reconnue pour son savoir-faire d'excellence, FAUCHON Réceptions obtient le label d'état Entreprise du Patrimoine Vivant.

6
PIÈCES

VOTRE COCKTAIL

19,30€ HT /pers



LES SALÉES FROIDES

4 PIÈCES

LES TERRES

Sucette de foie gras glacée au porto,
éclats de noisettes torréfiées
L'agneau, moelleux tomate et menthe poivrée

LES IODÉES

Marlin fumé, grecque de fenouil
Zig zag jaune de gambas au curry,
mangue, coriandre

LES VÉGÉTARIENNES

Sablé tomate et chèvre St Maure
Tartelette petit pois Massala

LES SUCRÉES

2 PIÈCES

BISOU BISOU

crémeux vanille compotée de framboise,
thé

Caroline très chocolat

Sphère Gianduja
Chou ananas pop corn

VOTRE COCKTAIL

27,00€ HT /pers



LES SALÉES FROIDES

8 PIÈCES

LES TERRES

Sucette de foie gras glacée au porto,
éclats de noisettes torréfiées
L'agneau, moelleux tomate et menthe poivrée
Pic de Bayonne, tomate confite et figue séchée
Volaille confite, condiment estragon

LES IODÉES

Végétal crabe cake à la fève de tonka
Gravlax de saumon pomme wasabi
Coussin sarrasin tarama Anguille laquée,
coussin artichaut, condiment mangue cresson

LES VÉGÉTARIENNES

Bulle coco lime, curry de légumes
Savory "cupcake" carotte cumin Pâtisson,
tapenade et bourrache
Pic mozzarella
courgette mentholée

LES SUCRÉES

4 PIÈCES

Bisou Bisou : crémeux vanille compotée
de framboise, thé
Caroline Caramel à la fleur de sel
Sphère Gianduja
Religieuse à la rose de Provins
Calisson groseille amande douce
Brochette fraise, pâte de fruit framboise,
poivre de Timut

12
PIÈCES

18
PIÈCES

VOTRE COCKTAIL

53,70€ HT /pers



LES SALÉES FROIDES 10 PIÈCES

LES TERRES

Lingot au foie gras et canneberge
Daube à la provençale
Agneaux moelleux, tomate, menthe
poivrée
Volaille fleur de petit pois

LES IODÉES

Gravlax de saumon pomme wasabi
Carré de rouget, polenta, menthe,
aubergine
Black and White Dubary, crème de chou
fleur, avruga
Coussin sarrasin et tarama

LES VÉGÉTARIENNES

Tartelette petit pois Massala
Pic de carotte à la marocaine
Mini tatin de tomate jaune à la fleur de
thym, sablé parmesan
Pince de jeune Comté et fruits

LES MINI-BURGERS

Chicken burger, volaille marinée au curry,
rondelle de courgette grillée
Cresson burger, figue et noix
Black burger, sardine, basilic et citron

LES SALÉES CHAUDES 3 PIÈCES

LES SIGNATURES

Tendre gougère au Comté
Gaufre noir au haddock

LES BROCHETTES

Légumes méditerranéens grillés
Gambas, condiment mangue verte
Bœuf façon Teriyaki, bille de mangue

LES SUCRÉES 5 PIÈCES

Bisou bisou : crémeux vanille,
compotée de framboise, thé

Caroline très chocolat

Boulier chocococo
Sphère Gianduja
Merveilleux Granola

Brochette de fruits frais

Religieuse exotique
Calisson groseille, amande douce





VOTRE COCKTAIL

60,80€ HT /pers



LES SALÉES FROIDES

8 PIÈCES

LES TERRES

Sucette de fois gras glacée au porto, éclats de
noisettes torréfiées
Volaille confite, condiment estragon
Daube à la provençale

LES IODÉES

Brochette de saumon mariné, melon d'eau
Black and White Dubary, crème de chou fleur,
avruga
Végétal crabe cake à la fève de tonka

LES VÉGÉTARIENNES

Pâtisson, tapenade, bourrache
Pince "jeune Comté" et fruits
Mini tatin de tomate jaune à la fleur de thym,
sablé parmesan

LES PIÈCES LUNCH

2 PIÈCES = 4 pièces classiques

WRAPS CRUDITÉS

Saumon Norvégien, sauce West coast, sucrose
croquante
Crudités d'artichaut confit, crème de Sainte Maure,
sucrose croquante

LES CROISSANTS VERSION SALÉS

Figue, pétale de Bayonne, brie, crème d'avocat
Tomate confite, roquette, chèvre basilic

LES CARAVELLES

Volaille tikka, creamcheese

Gambas curry, mascarpone citron vert

LES SALADES

1 PIÈCE = 3 pièces classiques

Riz à la mexicaine, volaille marinée Tex Mex
Lentille en salade, croquant de légumes

LES MINI PLATS CHAUDS

1 PIÈCE = 3 pièces classiques

Selon la sélection du moment

LE PLATEAU DE FROMAGES

20 gr /pers

De la célèbre Fromagerie de Paris créée en 1989.
Monsieur Eric Lefebvre, Meilleur Ouvrier de France 2004
(MOF) a fait une sélection de ses meilleurs fromages.
Livarot, Comté, Saint Marcelin, Fourme d'Ambert,
St Nectaire fermier, Epoisses, Gaperon, Munster
fermier, Camembert, Brillat Savarin ...

Ces fromages seront accompagnés d'un
assortiment de pain de la Maison Poilâne :
"Pains Poilâne aux noix tranchés" Pains Poilâne de
campagne tranchés

LES SUCRÉES

5 PIÈCES

La Mini Tropicane
Caroline fraise rhubarbe
Boulier Paris Brest
Sphère Gianduja
Brochette de fruits frais
Sphère pomme tatin
Assortiment de mini macarons Fauchon





RESTAURANT

inter-entreprises

Notre centre d'affaires et de services propose, entre autres prestations, un restaurant inter-entreprise en partenariat avec Elior qui reçoit chaque jour plus de **200 couverts**. L'offre y est variée et savoureuse, alliant des **plats gourmands et équilibrés**. Nos clients peuvent composer leurs assiettes grâce à notre **salad'bar** et notre **dessert'bar** offrant un **large choix de crudités, salades, fruits frais et dessert bowl**.

Une envie de couper votre réunion par un pique-nique dans un parc ou sur les quais de Seine ? Notre offre "Take away" vous attend avec des contenants à usage unique aux mêmes conditions tarifaires.



Ouvert du
lundi au vendredi
de 11h45 à 13h45

FORMULE

Nous vous proposons
une formule Entrée/ Plat/ Dessert

16,30€***Exemples de boissons en supplément
(entre 0,35€ et 1,45€)****BOISSONS**

Cristalline	0,35€
San Pellegrino	0,80€
Soda	0,80€
Sprite, Coca, Oasis, Minute maid	
Volvic Zeste citron	1,04€
Bière Heineken / vin 25cl	1,45€

Notre prestataire Elior vous propose :

DES PRODUITS FRAIS

sélectionnés spécialement pour les clients
du restaurant !

UNE VARIÉTÉ ET UNE ORIGINALITÉ

dans les entrées, les plats et les desserts !

UN CHEF CUISINIER EXPÉRIMENTÉ

pour le choix et l'élaboration des plats !

UN ESPACE CHALEUREUX

qui permet à vos salariés de passer un moment
convivial et délassant !

DES ANIMATIONS CULINAIRES

autour de thématiques spécifiques !

UNE FORMULE "TAKE AWAY"

avec des contenants à usage unique aux mêmes
conditions tarifaires quand vos salariés souhaitent
prendre leur déjeuner à l'extérieur !

UNE ÉQUIPE SOUCIEUSE DU BIEN ÊTRE

de ses clients !





PETIT-DÉJ ET PAUSE

Votre centre d'affaires vous suggère différentes prestations afin d'accompagner votre journée de réunion.

Un petit déjeuner savouré dans nos salons avec vue sur notre jardin ou en salle avant le lancement de votre événement contribue à générer énergie et bonne humeur chez vos collaborateurs.

Des pauses gourmandes offrent des respirations nécessaires à des séances de travail efficaces.



PAUSE CAFÉ GOURMANDE EN SALLE DE RÉUNION

6,30 € HT à 6,80€ HT /pers



6.30€^{HT} / Pers



Deux mini-viennoiseries
Café, Thé, Jus, Eau

6.80€^{HT} / Pers



Trois mini-viennoiseries
Café, Thé, Jus, Eau

PAUSE CAFÉ COMPLÈTE EN SALLE DE RÉUNION

4.70 € HT /pers



Matin



financiers
madeleines chocolat
moelleux aux pommes
Café, Thé, Jus, Eau

Aprém



mini cookie
mini mars/ mini twix
gavottes chocolat
Café, Thé, Jus, Eau

PETIT-DÉJEUNER EN SALON PRIVATIF

19.80 € HT /pers



Café, Thé, Jus, Eau, Mini viennoiseries,
Pain, Beurre, Confiture



PLATEAUX REPAS

à emporter

Vous souhaitez optimiser votre réunion de travail et que le temps du déjeuner soit concis?

Votre centre d'affaires vous propose des plateaux-repas conjuguant gastronomie et qualité grâce au soin apporté au choix des ingrédients et au 100% fait-maison par notre partenaire Sofy's.

Livrés en salle à l'heure de votre choix, nos plateaux-repas sont composés d'emballages et de supports biodégradables et recyclables.



SO NATURE

20,50 € HT /pers

MENU ROSBIF BIO AUX ÉCHALOTES

Salade de chicons, chèvre et raisins



Rosbif Bio aux échalotes confites,
pommes de terre aux herbes



Fromage Bio



Crème chocolat Bio café

MENU BOULETTES VEGGIE, LÉGUMES, QUINOA

Salade Red Chard (salade de jeunes
pousses croquantes) au Parmesan et
noix



Boulettes végétariennes, légumes
oubliés sur lit de quinoa Bio



Fromage Bio



Crumble aux pommes

SO TERROIR

De 25,90€ HT à 26,70 HT (viande ou poisson bio)

MENU POULET BIO PESTO D'ESTRAGON ET NOISETTES

Rillettes de saumon Bio au
pamplemousse



Filet de poulet pesto d'estragon et
noisettes, blé fumé, tomates confites



Sélection de fromage affiné et fruit
sec



Panna cotta à la mûre

MENU SANDRE À LA GRENOBLOISE

Salade de Red Chard (Salade de
jeunes pousses croquantes), segments
d'orange, Tomme de brebis



Pavé de sandre sauce grenobloise,
fondue crémeuse aux poireaux sur lit
de quinoa Bio



Sélection de fromage affiné
et fruit sec



Gâteau 100% chocolat bio
signature (sans farine)

LES BOWL'S

20,70 € HT /pers

BOWL ITALIA

Billes de Mozzarella, Bresola, antipasti,
penne sauce italienne et Parmesan



Panna cotta à la mûre



Evian 33 cl



BOWL LA MEDINA

Semoule, légumes, pois chiches,
raisins secs et sa sauce au raz el
hanout, boulettes végétariennes

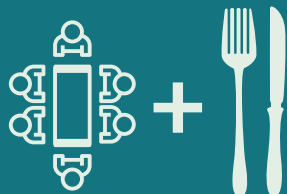


Salade de fruits frais à la menthe



Evian 33 cl





LES FORFAITS

FORMULE JOURNÉE D'ÉTUDE / DÉJEUNER AU CLUB

95€ HT
/ PERS

Incluant :

- ACCUEIL PETIT DÉJEUNER en salle ou dans nos salons privés avec vue sur le jardin
- SALLE DE RÉUNION équipée d'un vidéoprojecteur, d'un écran et d'un paperboard
- UNE PAUSE LE MATIN (café, thé, jus de fruits, financiers, brownie, cakes, madeleines)
- UNE PAUSE L'APRÈS-MIDI (café, thé, jus de fruits, mini cookies, mini mars, mini twix, gavottes chocolat)
- Mise à disposition d'un SALON PRIVATIF pour le déjeuner
- DÉJEUNER ASSIS servi à l'assiette (jusqu'à 80 personnes) : entrée, plat, dessert, eaux minérales, vins (1 bouteille pour 4) et café

FORMULE 1/2 JOURNÉE D'ÉTUDE / MATIN OU APRÈS-MIDI

80€ HT
/ PERS

Incluant :

- ACCUEIL PETIT DÉJEUNER en salle ou dans nos salons privés avec vue sur le jardin
- SALLE DE RÉUNION équipée d'un vidéoprojecteur, d'un écran et d'un paperboard
- UNE PAUSE LE MATIN (café, thé, jus de fruits, financiers, brownie, cakes, madeleines)
- Mise à disposition d'un SALON PRIVATIF pour le déjeuner
- DÉJEUNER ASSIS servi à l'assiette (jusqu'à 80 personnes) : entrée, plat, dessert, eaux minérales, vins (1 bouteille pour 4) et café

FORMULE JOURNÉE D'ÉTUDE / DÉJ' À LA CANTINE

75€ HT
/ PERS

Incluant :

- ACCUEIL PETIT DÉJEUNER en salle ou dans nos salons privés avec vue sur le jardin
- SALLE DE RÉUNION équipée d'un vidéoprojecteur, d'un écran et d'un paperboard
- UNE PAUSE LE MATIN (café, thé, jus de fruits, financiers, brownie, cakes, madeleines)
- UNE PAUSE L'APRÈS-MIDI (café, thé, jus de fruits, mini cookies, mini mars, mini twix, gavottes chocolat)
- DÉJEUNER DANS NOTRE ESPACE RIE (Restaurant Inter-Entreprise) : entrée, plat, dessert, boisson



BOISSONS

en supplément ou inclus dans votre menu

Jus de fruits	4,20 €
San Pellegrino	4,20 €
Coca	4.10 €
Eau Vittel	2,40€
Café/Thé	1,45 €
Amuses bouches (gateaux apéritif, olives, chips)	1,60 €
Apéritif ou Kir vin blanc (1 verre servi dans les salons)	3,90 €
Kir royal/Pastis/Suze	8,40 €
Whisky Williams (bouteille)	32,40 €
Porto et Martini (bouteille)	25,00 €
Crème de Cassis (bouteille)	17,20 €
Cidre (bouteille)	12,70 €





CARTE DE VINS

TVA applicable : 20%

VINS ROUGES (PRIX H.T.)

Bordeaux Graves Château Pouyanne	Bordeaux	16,50 €
Saumur Champigny AOP "Les Chanteraines"	Loire	16,50 €
Saint Nicolas de Bourgueil AOP "Domaine Bruneau"	Loire	19,70 €
Lussac Saint Emilion "Grand Ricombe"	Bordeaux	25,80 €
Lalande de Pomerol AOP , "Château le Jard"	Bordeaux	27,60 €
Crozes – Hermitage AOP " El Passo"	Vallée du Rhône	28,70 €
Gevrey Chambertin, "Frédéric Magnien"	Bourgogne	52,50€
Margaux "Château Tour de Mons"	Bordeaux	58,50 €

VINS BLANCS (PRIX H.T.)

Bordeaux Graves	Bordeaux	18,15 €
Mâcon Village AOP "Domaine Dupuis"	Bourgogne	19,40 €
Pouilly fumé "Hubert Veneau"	Bourgogne	23,50 €
Chablis Laroche AOP "Domaine Savary"	Bourgogne	24,50 €
Sancerre AOP "Les châtaigniers"	Loire	28,50 €
Meursault AOC "Domaine Bizoutet Prieur"	Bourgogne	80,65 €

VINS ROSÉ (PRIX H.T.)

Bandol	23,50 €
--------	---------

CHAMPAGNE BRUT 75 CL (PRIX H.T.)

Marie Stuart Brut	32,60 €
Moët & Chandon brut impérial	55,00 €
Droit de bouchon (tarif par bouteille)	15,00 €

VOTRE CONTACT PRIVILÉGIÉ

Clara ABADIN

17 rue de l'Amiral Hamelin 75016 Paris

01 45 05 71 02 - 06 28 83 56 60

cabadin@espace-hamelin.fr

