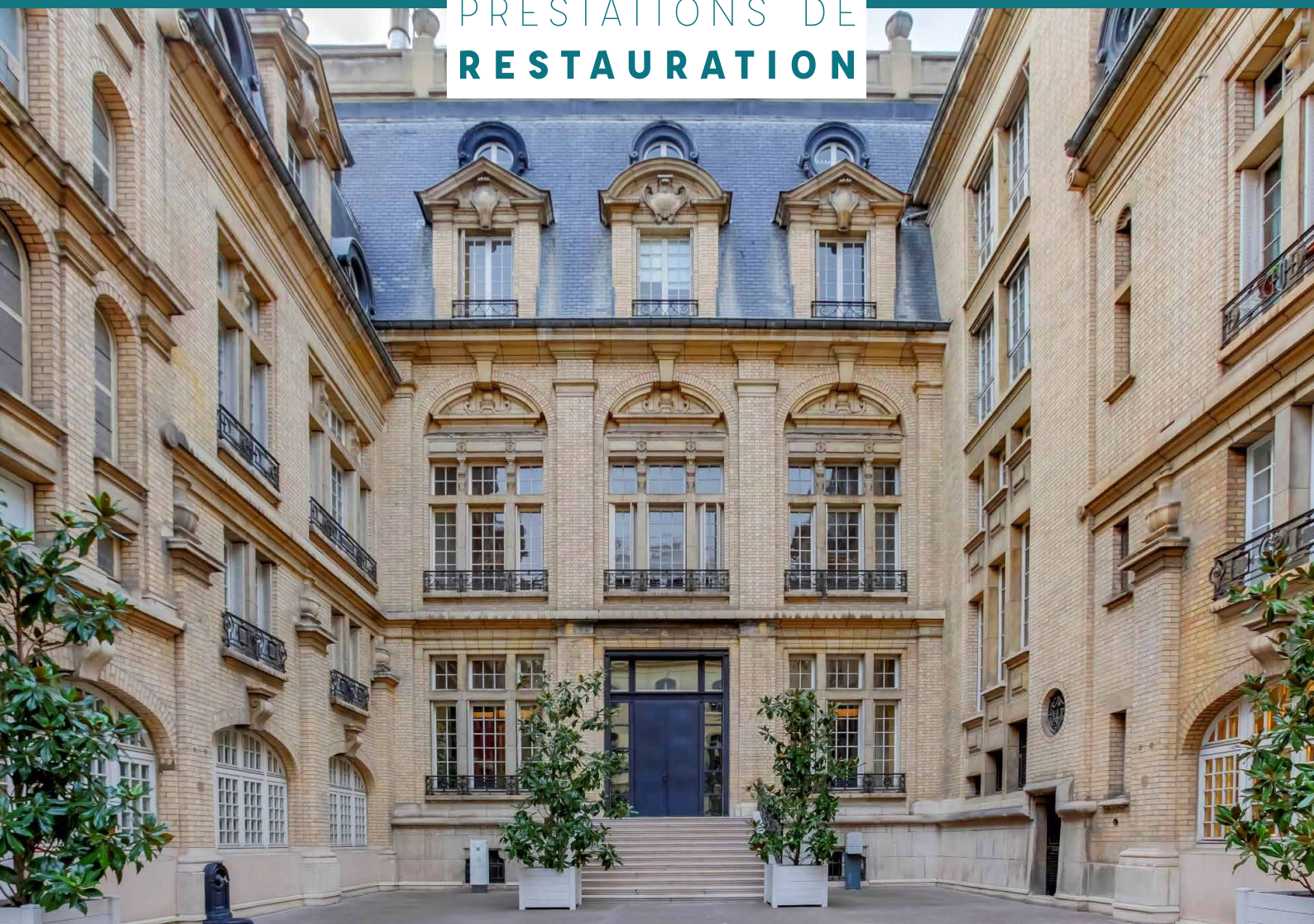




En partenariat avec **elior** 

PRESTATIONS DE **RESTAURATION**

2021



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
café/thé compris



Entrées



Gratinée à l'oignon

-

Terrine de saumon au poivre vert 

-

Cassolette d'oeuf poché meurette "à la bourguignonne"

Plats



Filet de rougets rôtis à la provençale sur un nid de tagliatelles

-

Fricassée de filet de volaille à la Tikka Masala

-

Joue de bœuf braisé aux carottes façon "Bœuf Mode"

Desserts



Salade d'oranges à la cannelle 

-

Panacotta aux spéculoos sur un nid de poires confites 

-

Pomme au four sur sablé breton et son caramel beurre salé 

 Plat végétarien



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, ni modification, ni annulation possibles

MENUS PRESTIGE

44,80€ H.T

TVA 10% par personne

Boissons non comprises
café/thé compris



Entrées



Velouté de potiron et sa fricassée de cèpes 

-

Bavarois de crevettes bouquet sur nid de jeunes pousses

-

Cassolette d'Œuf poché meurette

Plats



Cannelloni de saumon & sa julienne de légumes

-

Filet de sandre à la bourguignonne & son écrasée de pommes de terre

-

Grenadin de veau poêlé aux girolles et fricassée de potimarron

Desserts



Minestrone de fruits exotiques 

-

Gratin de clémentines confites au ointreau 

-

Brioche perdue aux pommes caramélisées et son granité de pommes Granny-Smith 

En option : Plateau de fromages AOP affinés de nos régions

4.70€ HT

 Plat végétarien

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, ni modification, ni annulation possibles

MENUS EXCELLENCE

57,60€ H.T
TVA 10% par personne

Boissons non comprises
café/thé compris



Entrées



Marbré de foie gras aux pommes Granny-Smith et son toast de brioche

-

Raviole sans farine aux gambas

-

Fondant de saint-jacques et son cœur liquide

Plats



Chaud-froid de homard en Bellevue sur pousses d'épinards et sa vinaigrette de mangue (suppl. 5.85€ HT)

-

Saint-Jacques snackées et son risotto de riz vénéré, émulsion de champagne

-

Ballotine de volaille farcie aux morilles & son espuma de whisky & ses légumes racines glacées

-

Filet de bœuf poêlé aux cèpes & ses pommes de Terre château, légumes de saison



Plateau de fromages AOP affinés de nos régions
Brie farci à la truffe et son bouquet de jeunes pousses

Desserts



Nougat glacé Revisité aux Fruits Secs

-

Panacotta façon Œuf sur le plat à la noix de coco et mangue
et sa mouillette de financier au gingembre

-

Brochette d'ananas à la vanille & son granité

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, ni modification, ni 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



Salades

À partir de 25 pers 3 choix ; À partir de 35 pers 4 choix ;
À partir de 50 pers les 5 choix



Salade de pommes de terre à la parisienne

-

Salade de macaronis à l'Italienne

-

Taboulet oriental

-

Salade César au Roquefort

-

Assortiments de crudités (carottes râpées; céleri
rémolade; concombres; betteraves; tomates; salade verte)
ou corbeille de crudités



Entrées

À partir de 25 pers 2 choix ;
À partir de 35 pers 3 choix plus 1 chaud maxi ;
À partir de 50 pers les 5 choix



Terrine de pigeon

-

Oeuf poché en rémolade de légumes
à la moutarde ancienne

-

Assortiments de Charcuterie
(saucisson: ail; sec; chorizo et jambon de Paris)

-

Quiche Lorraine (servie tiède)

-

Tarte Tatin de Légumes Confits (servie tiède)

Plats

À partir de 25 pers 2 choix ;
À partir de 35 pers 3 choix plus 1 chaud maxi ;
À partir de 50 pers 5 choix dont 2 plats chaud maxi



Pièce de bœuf rôtie (servie froide)

-

Filet de saumon à la parisienne (servi froid)

-

Suprême de volaille marinée & rôtie au basilic
(servi froid ou chaud)

-

Médailon de lieu à la crème d'aneth
sur sa fondue de poireaux (servi chaud)

-

Parmentier de canard confit (servi chaud)



Plateau de fromages affinés Assortiment de pains



Desserts

À partir de 25 pers 2 choix ; À partir de 35 pers 3 choix ;
À partir de 50 pers les 5 choix



Salade de fruits de saison

-

Feuilleté aux pommes

-

Clafoutis aux pruneaux

-

Panacotta aux coulis aux poires caramélisées

-

Smoothie ananas/banane au sirop léger



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.

(possibilité d'avoir un ou plusieurs choix supplémentaire avec un supplément de
1.50€ HT par pers & par supplément)

BUFFET CITY

50,95€ H.T
TVA 10% par personne

hors vins et hors boissons



Salades

À partir de 25 pers 3 choix ; À partir de 35 pers 4 choix ;
À partir de 50 pers les 5 choix



Salade de pommes de terre à la parisienne
Tsatsiki à la Grecque
Salade de macaronis à l'Italienne
Salade piémontaise
Taboulet oriental
Salade cocktail florida à l'Hawaïenne
Salade césar au Roquefort
Salade exotique
Assortiments de crudités (carottes râpées; céleri
rémoulade; concombres; betteraves; tomates; salade verte)
ou corbeille de crudités



Entrées

À partir de 25 pers 2 choix ;
À partir de 35 pers 3 choix plus 1 chaud maxi ;
À partir de 50 pers les 5 choix



Terrine de pigeon
Maki de saumon fumé et sa remoulade de légumes
à la moutarde ancienne
Assortiments de charcuterie
(saucisson à ail; sec; chorizo et jambon de Paris
Verrine guacamole mexicain et ses tacos
Verrine de crevettes à la Louisiane
Mini-brochettes de volaille marinée au citron vert
et poivron doux (servies tièdes)
Bouquet d'Asie (servi tiède)
Quiche lorraine (servie tiède)
Tarte tatin de légumes confits (servie tiède)

Plats

À partir de 25 pers 2 choix ;
À partir de 35 pers 3 choix plus 1 chaud maxi ;
À partir de 50 pers 5 choix dont 2 plats chaud maxi



Panier de jambon pays en chiffonnade
Club sandwich crudités
Suprême de volaille mariné & rôti au basilic
(servi froid ou chaud)
Pièce de bœuf rôti (servi froid)
Filet de saumon à la parisienne (servi froid)
Dos de cabillaud poché sur sa julienne de légumes
(servi chaud)
Suprême de pintade sautée chasseur (servi chaud)
Médailillon de lieu crème d'aneth
sur sa fondue de poireaux (servi chaud)
Parmentier de canard confit (servi chaud)



Plateau de fromages affinés Assortiment de pains



Desserts

À partir de 25 pers 2 choix ; À partir de 35 pers 3 choix ;
À partir de 50 pers les 5 choix



Salade de fruits de saison
Mini cannelé bordelais
Feuilleté aux pommes
Assortiments de Mini Beignets
Clafoutis aux pruneaux
Mignardises
Panacotta aux poires caramélisées
Mini-macarons
Smoothie ananas / banane au sirop léger



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.

Les suppléments du Buffet City

Prix en supplément :

À partir de 25 pers 5.50€ HT par pers ; À partir de 40 pers 4.70€ HT par pers.



Découpe en salle par un chef de cuisine

Le banc d'huîtres (2 huîtres par pers environ)

Ou

Saumon confit à l'aneth

Ou

Jambon à l'os (à partir de 50 pers)

Ou

Jambon de Bayonne (à partir de 50 pers)

Ou

Saumon en croûte de sel (servis chaud)

Ou

Carré de veau (servis chaud)

Ou

Faux filet en croûte (servis chaud)



Wok en Salle par un chef de cuisine

Macaronis à la carbonara

Ou

Risotto aux cèpes

Ou

Risotto aux asperges

ou

*Risotto à la truffe (uniquement en saison)

Ou

*Risotto aux gambas

Ou

Wok de poulet à la Chinoise

Ou

* Wok de gambas à la citronnelle

Ou

Wok de porc au caramel

Ou

Crêpe au sucre et coulis



Buffet de fruits de saison

3.70€ HT par pers





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 TURNER

12,50€ HT /pers



CANAPÉS FOLIE'S 4 PIÈCES

Compression de blinis Saint-Jacques /
Sarrazin
Goutte de brie à la noix
Gaufre chorizo
Muffin citron, chèvre frais au basilic
Club foie gras, pain perdu
Fleur de blinis, crevette
Éventail de jambon, figue, noisette

Cocktail DALI

15,55€ HT /pers



TENTATIONS 4 PIÈCES

Sur une idée de paëlla
Croq radis vert bresaola
Vegan food
Crémeux d'asperges, chantilly
aux arômes de truffe
Pique de crevette, calamar à la japonaise

FOURS SUCRÉS ASSORTIS 2 PIÈCES

Club chocolat, passion
Fraîcheur d'ananas, maracuja
Tartelette fraise au naturel
Croquant de riz chocolat blanc litchi
Le poire, noisettes
Voile, marron, mandarine
Le pamplemousse coco
Le croq! choco

GOURMANDISES 2 PIÈCES

Lingot de fruits frais, coco
Croustillant Dulcey amandes
Baby chou cerise pistache
Gourmandise cacahuètes
Voile chocolat
Traou mad citron, framboise





Cocktail RODIN

15,00€ 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

Compression de blinis Saint-Jacques, sarrazin
Goutte de brie à la noix
Gaufre chorizo
Muffin citron, chèvre frais au basilic
Club foie gras, pain perdu
Fleur de blinis, crevette
Éventail de jambon, figue, noisette

FOURS SUCRÉS ASSORTIS 3 PIÈCES

Club chocolat, passion
Fraîcheur d'ananas, maracuja
Tartelette fraise au naturel
Croquant de riz chocolat blanc litchi
Le poire, noisettes
Voile, marron, mandarine
Le pamplemousse coco
Le croq! choco

Cocktail BRAQUE

18,10€ HT /pers



TENTATIONS 3 PIÈCES

Sur une idée de paëlla
Croq radis vert bresaola
Vegan food
Crèmeux d'asperges, chantilly
aux arômes de truffe
Pique de crevette, calamar à la japonaise

MINI BLINI 1 PIÈCE

Sélection du moment

BROCHETTE "BIO"* 1 PIÈCE

Brochette crevette ananas
Brochette fromage tomate olive

GOURMANDISES 3 PIÈCES

Lingot de fruits frais, coco
Croustillant Dulcey amandes
Baby chou cerise pistache
Gourmandise cacahuètes
Voile chocolat
Traou mad citron, framboise

* approvisionnement bio

8
PIÈCES



Cocktail BOTICELLI

17,50€ HT /pers

CANAPÉS FOLIE'S 5 PIÈCES

Compression de blinis Saint-Jacques, sarrazin
Goutte de brie à la noix
Gaufre chorizo
Muffin citron, chèvre frais au basilic
Club foie gras, pain perdu
Fleur de blinis, crevette
Éventail de jambon, figue, noisette

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

Le choco banane
Tatin pomme rhubarbe
Triangle financier fraise citron
Moelleux pistache
Nonnette pain d'épices orange
Tartelette fraise au naturel
Le café contemporain
Croquant riz soufflé framboise

Cocktail DELACROIX

21,10€ HT /pers

TENTATIONS 4 PIÈCES

Barrette de foie gras au vin chaud
Vegan food
Sardine fumée, blé noir
Panna cotta chorizo, fève et péquillos
Pique de crevette, calamar à la japonaise

BROCHETTE "SAVEUR" 1 PIÈCE

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

DÉGUSTATIONS SALÉES 2 PIÈCES

Cône de chorizo
Arancini comté

GOURMANDISES 3 PIÈCES

Lingot de fruits frais, coco
Croustillant Dulcey amandes
Baby chou cerise pistache
Gourmandise cacahuètes
Voile chocolat
Traou mad citron, framboise

10
PIÈCES

Cocktail MODIGLIANI

23,15€ HT /pers



CANAPÉS EURÉKA

3 PIÈCES

Calisson de saumon au citron vert
Moelleux tomate César
Éventail de jambon, figue, noisette
Fleur de blinis crevette
Club foie gras, pain perdu
Gaufre chorizo
Le mimosa cerisette

MINI BLINI

1 PIÈCE

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

SÉLECTION PLATEAU "LE GÉNÉREUX"

1 DÉGUSTATION

Bagel bresaola relevée à la moutarde
Muffin citron, chèvre frais au basilic
Compression de blinis, Saint-Jacques, sarrazin
Bun's polenta, rillettes de sardines et dés de tomates

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

4 PIÈCES

Le choco banane
Tatin pomme rhubarbe
Triangle financier fraise citron
Moelleux pistache
Nonnette pain d'épices orange
Tartelette fraise au naturel
Le café contemporain
Croquant riz soufflé framboise

Cocktail CHAGALL

27,20€ HT /pers



TENTATIONS

5 PIÈCES

Vegan food
Crèmeux d'asperges, chantilly
aux arômes de truffe
Croq radis vert bresaola
Pique de crevette, calamar à la japonaise
Panna cotta chorizo, fève et péquillos
Épingle de légumes croquants à la menthe

BROCHETTE "ESTIVALE"

1 PIÈCE

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

DÉGUSTATION SALÉE

1 PIÈCE

Cône de chorizo
Arancini comté

CROUSTINIS ASSORTIS

1 PIÈCE

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

GOURMANDISES

4 PIÈCES

Lingot de fruits frais, coco
Croustillant Dulcey amandes
Baby chou cerise pistache
Gourmandise cacahuètes
Voile chocolat
Traou mad citron, framboise
Scintillant chocolat spéculoos®
Miroir coquelicot

12
PIÈCES



15
PIÈCES

Cocktail MATISSE

28,30€ HT /pers



CANAPÉS EURÉKA

3 PIÈCES

Calisson de saumon au citron vert
Moelleux tomate César
Éventail de jambon, figue, noisette
Fleur de blinis crevette
Club foie gras, pain perdu
Gaufre chorizo
Le mimosa cerisette

DÉGUSTATION SALÉE

1 PIÈCE

Muffin au magret fumé
Arancini comté
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

Mozzarella, tomate confite, ruban de courgette
Magret fumé oignon confit, lacet de carotte

LE KUBBIO

1 DÉGUSTATION

Mascarpone au saumon fumé
Houmous de lentilles corail et carottes

PLUMIER NORDIQUE

1 DÉGUSTATION

Saumon façon gravlax
Sardine au citron
Crabe écrevisse au cognac

TENTATIONS

1 PIÈCE

Sur une idée de paëlla
Croq radis vert bresaola
Vegan food
Crèmeux d'asperges, chantilly aux arômes de truffe
Pique de crevette, calamar à la japonaise

FOURS SUCRÉS ASSORTIS

5 PIÈCES

Le choco banane
Tatin pomme rhubarbe
Triangle financier fraise citron
Moelleux pistache
Nonnette pain d'épices orange
Tartelette fraise au naturel
Le café contemporain
Croquant riz soufflé framboise

15
PIÈCES

Cocktail CÉZANNE

31,60€ HT /pers

TENTATIONS

6 PIÈCES

Barrette de foie gras au vin chaud
Vegan food
Sardine fumée, blé noir
Panna cotta chorizo, fève et péquillos
Pique de crevette, calamar à la japonaise
Crèmeux d'asperges, chantilly aux arômes de truffe

DÉGUSTATIONS SALÉES

2 PIÈCES

Cône de chorizo
Barrette de volaille, moutarde, miel

BROCHETTE "SAVEUR"

1 PIÈCE

Saumon, mozzarella, melon
Comté, abricot moelleux, raisin

LE KUBBIO

1 DÉGUSTATION

Mascarpone au saumon fumé
Houmous de lentilles corail et carottes

BLINIS EN COMPRESSION

2 PIÈCES

Rillettes de saumon au curry
Rillettes de homard

FOURS SUCRÉS ASSORTIS

4 PIÈCES

Lingot de fruits frais, coco
Croustillant Dulcey amandes
Baby chou cerise pistache
Gourmandise cacahuètes
Voile chocolat
Traou mad citron, framboise
Scintillant chocolat spéculoos®
Miroir coquelicot





18
PIÈCES

Cocktail REMBRANDT

32,60€ HT /pers



CANAPÉS EURÉKA

5 PIÈCES

Calisson de saumon au citron vert
Moelleux tomate César
Éventail de jambon, figue, noisette
Fleur de blinis crevette
Club foie gras, pain perdu
Gaufre chorizo
Le mimosa cerisette

BROCHETTES "TOUR DU MONDE" SUR PIC BAMBOU

1 PIÈCE

Poulet aux cacahuètes
Poulet féta, tomate cerise

MINI CAKES ET MUFFINS

1 PIÈCE

Grison à la tomate
Gorgonzola aux olives du Sud
Confiture d'oignons
Magret fumé

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

BROCHETTES "SAVEUR" BIO*

1 PIÈCE

Brochette crevette ananas
Brochette fromage tomate olive

MINI BLINIS EN COMPRESSION

1 DÉGUSTATION

Rillettes de homard
Écume de Saint-Jacques

TENTATIONS

2 PIÈCES

Barrette de foie gras au vin chaud
Vegan food
Sardine fumée, blé noir
Panna cotta chorizo, fève et péquillos
Pique de crevette, calamar à la japonaise
Crémeux d'asperges, chantilly aux arômes de truffe

FOURS SUCRÉS ASSORTIS

5 PIÈCES

Le choco banane
Tatin pomme rhubarbe
Triangle financier fraise citron
Moelleux pistache
Nonnette pain d'épices orange
Tartelette fraise au naturel
Le café contemporain
Croquant riz soufflé framboise

* approvisionnement bio

Cocktail GAUGUIN

41,20€ HT /pers



18
PIÈCES

TENTATIONS

7 PIÈCES

Barrette de foie gras au vin chaud
Crèmeux d'asperges, chantilly aux arômes de truffe
Croq radis vert bresaola
Pique de crevette, calamar à la japonaise
Vegan food
Bouchon caponata, parmesan
Sardine fumée, blé noir

DÉGUSTATION SALÉE

2 PIÈCES

Cône de chorizo
Arancini comté

LE KUBBIO

1 DÉGUSTATION

Mascarpone au saumon fumé
Houmous de lentilles corail et carottes

BROCHETTES "SAVEUR" BIO*

1 PIÈCE

Brochette crevette ananas
Brochette fromage tomate olive

VERRES PRIVILÈGE

1 PIÈCE

Cappuccino de courge,
chantilly aux arômes de truffe

PETITS MOELLEUX SUR PAIN NOIR

1 PIÈCE

Tartare d'artichauts aux herbes folles
Noix de Saint-Jacques et petits œufs

FOURS SUCRÉS ASSORTIS

5 PIÈCES

Lingot de fruits frais, coco
Croustillant Dulcey amandes
Baby chou cerise pistache
Gourmandise cacahuètes
Voile chocolat
Traou mad citron, framboise
Scintillant chocolat spéculoos®
Miroir coquelicot



20
PIÈCES

Cocktail VAN GOGH

43,70€ HT /pers



CANAPÉS EURÉKA

5 PIÈCES

Calisson de saumon au citron vert
Moelleux tomate César
Éventail de jambon, figue, noisette
Fleur de blinis crevette
Club foie gras, pain perdu
Gaufre chorizo
Le mimosa cerisette

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

Barrette de foie gras au vinchaud
Vegan food
Sardine fumée, blé noir
Panna cotta chorizo, fève etpéquillos
Pique de crevette, calamar à la japonaise

BROCHETTE "SAVEUR"

1 PIÈCE

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

BROCHETTES "TOUR DU MONDE" SUR PIC BAMBOU

2 PIÈCES

Poulet à la féta, tomate cerise
Poulet aux cacahuètes

VERRES "PRIVILÈGE"

2 PIÈCES

Cappuccino de courge, chantilly
aux arômes de truffes
Buratta, tomate, pesto de basilic

GOURMANDISES ET FOURS SUCRÉS

3 PIÈCES

Club chocolat, passion
Fraîcheur d'ananas, maracuja
Tartelette fraise au naturel
Croquant de riz chocolat blanc litchi
Le poire, noisettes
Voile, marron, mandarine
Le pamplemousse coco
Le croq! Choco
Lingot de fruits frais
Scintillant chocolat spéculoos®
Rocher blanc à la pêche

MACARON FRUITÉ

1 PIÈCE

Framboise
Abricot-amande
Citron
Cassis
Pomme verte
Noix de coco

BODEGA SILVER 7CL

1 PIÈCE

Tiramisu à la pêche





Cocktail MONET

44,15€ HT /pers



20
PIÈCES

TENTATIONS

7 PIÈCES

Barrette de foie gras au vin chaud
Crémeux d'asperges, chantilly aux arômes de truffe
Croq radis vert bresaola
Pique de crevette, calamar à la japonaise
Vegan food
Bouchon caponata, parmesan
Sardine fumée, blé noir

DÉGUSTATION SALÉE

2 PIÈCES

Croque monsieur
Cône de chorizo

LE KUBBIO

1 DÉGUSTATION

Mascarpone au saumon fumé
Houmous de lentilles corail et carottes

BROCHETTES "SAVEUR"

1 PIÈCE

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

BROCHETTES SUR PICADOR

1 PIÈCE

Poulet aux cacahuètes
Poulet tandoori

VERRES PRIVILÈGE

1 PIÈCE

Fraîcheur de tomates à la mozzarella

CROUSTINI

1 PIÈCE

Tapenade d'olives du sud
Caviar de tomates au thon

VERRES PRIVILÈGE SUCRÉS

1 PIÈCE

Graines de chia, cocomangue
Tiramisu poire

GOURMANDISES

4 PIÈCES

Croustillant Dulcey amandes
Croquant mûre violette
Baby chou cerise pistache
Scintillant chocolat spéculoos®
Rocher blanc à la pêche
Sablé choco, café
Traou mad citron framboise
Lingot de fruits frais, coco
Croustillant vanille praliné
Tartelette framboise premium



24
PIÈCES

Cocktail PICASSO

49,30€ HT /pers



CANAPÉS EURÉKA

5 PIÈCES

Calisson de saumon au citron vert
Moelleux tomate César
Éventail de jambon, figue, noisette
Fleur de blinis crevette
Club foie gras, pain perdu
Gaufre chorizo
Le mimosa cerisette

TENTATIONS

5 PIÈCES

Barrette de foie gras au vin chaud
Vegan food
Sardine fumée, blé noir
Panna cotta chorizo, fève et péquillos
Pique de crevette, calamar à la japonaise

SAVEURS ETHNIQUES

2 PIÈCES

Samoussa de légumes
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

Arancini comté
Cône de chorizo
Croque monsieur

VERRES "PRIVILÈGE"

1 PIÈCE

Cappuccino de courge, chantilly
aux arômes de truffe
Buratta, tomate, pesto de basilic

GOURMANDISES ET FOURS SUCRÉS

4 PIÈCES

Le choco banane
Tatin pomme rhubarbe
Triangle financier fraise citron
Moelleux pistache
Nonnette pain d'épices orange
Tartelette fraise au naturel
Le café contemporain
Croquant riz soufflé framboise
Scintillant chocolat spéculoos®
Lingot de fruits frais, coco
Miroir coquelicot

MADELEINES GOURMANDE ASSORTIES

1 PIÈCE

Sélection du moment

Cocktail RENOIR

58,90€ HT /pers



24
PIÈCES

TENTATIONS

8 PIÈCES

Barrette de foie gras au vin chaud
Crèmeux d'asperges, chantilly aux arômes de truffe
Croq radis vert bresaola
Pique de crevette, calamar à la japonaise
Vegan food
Bouchon caponata, parmesan
Sardine fumée, blé noir
Madeleine péquillos au chorizo

LES JARDINS DES SENTEURS

2 PIÈCES

Croq radis pastèque, légumes croquants
à la menthe
Gambas au tandoori ananas coco

DÉGUSTATION SALÉE

3 PIÈCES

Cône de chorizo
Barrette de volaille, moutarde miel
Arancini comté

LES GOURMANDS

1 PIÈCE

Mini-hamburger
Mini-hotdog

VERRES "PRIVILÈGE"

2 PIÈCES

Cappuccino de courge, chantilly
aux arômes de truffe
Buratta, tomate, pesto de basilic

PETITS MOELLEUX SUR PAIN NOIR

2 PIÈCES

Tartare d'artichauts aux herbes folles
Noix de Saint-Jacques et petits œufs

GOURMANDISES ET FOURS SUCRÉS

5 PIÈCES

Croustillant Dulcey amandes
Croquant mûre violette
Baby chou cerise pistache
Scintillant chocolat spéculoos®
Rocher blanc à la pêche
Sablé choco, café
Traou mad citron framboise
Lingot de fruits frais, coco
Croustillant vanille praliné
Tartelette framboise premium

MACARON FRUITÉ

1 PIÈCE

Framboise
Abricot-amande
Citron
Cassis
Pomme verte
Noix de coco



GAMME COCKTAIL RAYNIER MARCHETTI

FORMULE SUCREE

COCKTAIL SUCRÉ

5 Pièces sucrées

Les Moelleux & Financiers

Financier aux amandes
Moelleux amandine poire
Moelleux au cassis
Financier pistache

Les Macarons

Framboise
Amande Amaretto

COCKTAIL 6 PIÈCES SALÉES

FORMULE COCKTAIL 6PCS

6 Pièces salées froides

La Mer

Bacalao, brandade de morue et cabillaud, sablé au piment d'Espelette
Thon'Katsu, Thon albacore fumé, navet au sésame grillé, sauce tonkatsu

La Terre

Crêpe de Foie Gras à la figue
Volaille des sous bois, poulet aux trompettes et la moutarde de cèpes, noisette dorée

Le Végétal

Moelleux épeautre cumin, onctueux au bleu, pomme au piment d'Espelette
Brochette Du Buffalo, poire aux 5 baies, raisin blanc

6 PIÈCES
18,80€ HT /pers

FORMULE COCKTAIL 6PCS

COCKTAIL 6 PIÈCES

SALÉES & SUCRÉES

4 Pièces salées froides

Terre & Mer

Etincelle Saumon Miel Citron
Le carrousel, millefeuille de comté et bressaola
Trop chou houmous, cécina de bœuf et citron confit

Le Végétal

Patate douce au fromage frais, fève, carotte et pomme

2 Pièces sucrées

Mini cheese cake au citron
Sablé cacao, confit de cassis, mousse chocolat, tuile grué

Le carrousel

12

FORMULE COCKTAIL 6PCS

COCKTAIL 6 PIÈCES

VÉGÉTARIEN

4 Pièces salées

Carotte Orange au cumin, houmous, graine de tournesol
Nem de concombre, coeur de palmier, moutarde au miel
Œuf de caille, céleri, crémeux moutarde d'Orléans, concassé de graines de courge
Ellipse de Comté à la pistache, cream cheese épinard, pomme de terre
Charlotte

2 Pièces sucrées

Coque chocolat blanc, caramel mangue yuzu, mousse chocolat blanc
Tartelette au citron

Coque Chocolat blanc caramel yuzu

13

8 PIÈCES
24.40€ HT /pers

FORMULE COCKTAIL 8PCS

COCKTAIL 8 PIÈCES

SALÉES ET SUCRÉES



6 Pièces salées froides

La Mer

Bacalao, brandade de morue et cabillaud, sablé au piment d'Espelette

La Terre

Crêpe de Foie Gras à la figue

Volaille des sous bois, poulet aux trompettes et la moutarde de cèpes, noisette dorée

Mini Focaccia, magret de canard, chutney de figues, pousse d'épinard

Le Végétal

Œuf de caille, céleri, crémeux moutarde d'Orléans, concassé de graines de courge

Patate douce au fromage frais, fève, carotte et pomme

2 Pièces sucrées

Chou Craquelin citron

Tartelette chocolat passion

Tartelette cassis myrtilles, meringue et poivre de Tanzanie

Tartelette myrtilles

14

10 PIÈCES
28.30€ HT /pers

FORMULE COCKTAIL 10PCS

COCKTAIL 10 PIÈCES

SALÉES & SUCRÉES



8 Pièces salées froides

La Mer

Brochette de saumon fumé, tartare de câpres et cornichons au Cream cheese, carottes jaunes et oranges

Gambas au saté, clafoutis de légumes, cream cheese au tabasco, mini poireau

Bacalao, brandade de morue et cabillaud, sablé au piment d'Espelette

La Terre

Crêpe de Foie Gras à la figue

Viande des Grisons mozzarella, céleri branche et tapenade Kalamata

Mini Focaccia volaille et cèpes

Le Végétal

Œuf de caille, céleri, crémeux moutarde d'Orléans, concassé de graines de courge

Ellipse de Comté à la pistache, cream cheese épinard, pomme de terre Charlotte

2 pièces sucrées

Coque chocolat blanc, caramel mangue yuzu, mousse chocolat blanc

Tartelette au citron

Bacalao

15

12 PIÈCES
30.30€ HT /pers

COCKTAIL 12 PIÈCES

SALÉES ET SUCRÉES



Bretzel

FORMULE COCKTAIL 12PCS

6 Pièces salées froides

La Mer

Bacalao, brandade de morue et cabillaud, sablé au piment d'Espelette

La Terre

Crêpe de Foie Gras à la figue

Volaille des sous bois, poulet aux trompettes et la moutarde de cèpes, noisette dorée

Mini Focaccia, magret de canard, chutney de figues, pousse d'épinard

Le Végétal

Œuf de caille, céleri, crémeux moutarde d'Orléans, concassé de graines de courge

Patate douce au fromage frais, fève, carotte et pomme

1 Pièce lunch – Équivalence 2 pièces

Bretzel Saumon fumé, sucrine, moutarde Savora

Briochain bœuf confit, émulsion béarnaise, sucrine

4 Pièces sucrées

Chou Craquelin citron

Tartelette chocolat passion

Tartelette cassis myrtilles, meringue et poivre de Tanzanie

Goutte orange, crémeux et zeste d'orange

16

COCKTAIL 12 PIÈCES

SALÉES, SALÉES *CHAUDES* ET SUCRÉES



Coussin de Foie Gras et de magret, sablé au charbon végétal

FORMULE COCKTAIL 12PCS

7 Pièces salées froides

La Mer

Bacalao, brandade de morue et cabillaud, sablé au piment d'Espelette

Thon'Katsu, Thon albacore fumé, navet au sésame grillé, sauce tonkatsu

La Terre

Coussin de Foie Gras et de magret, sablé au charbon végétal

Volaille des sous bois, poulet aux trompettes et la moutarde de cèpes, noisette dorée

Le carrousel, millefeuille de comté et bressaola

Le Végétal

Moelleux épeautre cumin, onctueux au bleu, pomme au piment d'Espelette

Brochette Du Buffalo, poire aux 5 baies, raisin blanc

2 Pièces chaudes

Cromesquis de fromage à l'olive noire

Tarte fine confit de canard, oignons rouges, courgettes grillées

3 Pièces sucrées

Mini cheese cake au citron

Sablé cacao, confit de cassis, mousse chocolat, tuile grué

Coque chocolat blanc, caramel mangue yuzu, mousse chocolat blanc

La remise en température des plats chauds ainsi que le matériel de réchauffe (chafing dish & étuves) sont à prévoir par vos soins.

17

18 PIÈCES
43.90€ HT /pers

FORMULE COCKTAIL 18PCS

COCKTAIL 18 PIÈCES

FROID

8 Pièces salées froides

La Mer

Brochette de saumon fumé, tartare de câpres et cornichons, carottes jaunes et orange

Gambas au saté, clafoutis au légumes, cream cheese tabasco

La Terre

Mikado de magret de canard, manchego et épinard

Volaille, champignon eryngii, moutarde à la truffe, graine de chia

Le carrousel, millefeuille de comté et bressaola

Le Végétal

Moelleux épeautre cumin, onctueux au bleu, pomme au piment d'Espelette

Brochette Du Buffalo, poire aux 5 baies, raisin blanc

Mini foccacia ricotta et poivre noir

1 pièce Lunch – Équivalence 2 pièces

Briochin thon fumé, tartare d'algue et sucrine

Briochin Sainte Maure, courgette, tapenade de tomates

Volaille, champignon eryngii, moutarde à la truffe

19

.../... FORMULE COCKTAIL 18PCS

COCKTAIL 18 PIÈCES

FROID

1 Salade en boîte pin, 80 g – Équivalence 3 pièces

Fourchette en bambou fournie avec la boîte en pin

Pâte Riso

Pâtes riso, pastrami, chou Romasco, vinaigrette à la moutarde de Meaux, noisettes

Quinoa

Quinoa rouge, saumon fumé, émulsion noisettes

5 Pièces sucrées

Tartelette chocolat fève tonka

Goutte orange, zestes et crèmeux

Douceur chocolat au lait grillé, oranges confites

Verrine Petit pot Weck

Panna cotta vanille, compoté de clémentine – Équivalence 2 pièces

20

FORMULE COCKTAIL 18PCS

COCKTAIL 18 PIÈCES

SALÉES, SALÉES *CHAUDES* ET SUCRÉES

6 Pièces salées froides

La Mer

Bacalao, brandade de morue et cabillaud, sablé au piment d'Espelette
Thon'Katsu, Thon albacore fumé, navet au sésame grillé, sauce tonkatsu

La Terre

Crêpe de foie gras à la figue
Volaille des sous bois, poulet aux trompettes et la moutarde de cèpes, noisette dorée

Le Végétal

Moelleux épeautre cumin, onctueux au bleu, pomme au piment d'Espelette
Brochette Du Buffalo, poire aux 5 baies, raisin blanc

1 pièce Lunch- Équivalence 2 pièces

Briochin saumon à l'aneth, concombre & courgette
Focaccia volaille, tomates séchées, raifort et roquette

Crêpe de foie gras à la figue

21

.../... FORMULE COCKTAIL 18PCS

COCKTAIL 18 PIÈCES

SALÉES, SALÉES *CHAUDES* ET SUCRÉES

4 Pièces chaudes

Mini tarte fine confit de canard, oignons rouges, courgettes grillées
Chou Welsh
Croq'poulet pesto, basilic et pignon de pin
Duo de Chausson argentin « Empenadas » bœuf / légumes

6 Pièces sucrées

Sablé cacao, confit de cassis, mousse au chocolat, tuile Grué
Chocolat blanc mangue caramel yuzu
Mini cheese cake au citron
Macarons

Verrine « petit pot weck »

Panna cotta vanille, compoté de clémentine – Équivalence 2 pièces

La remise en température des plats chauds ainsi que le matériel de réchauffe (chafing dish & étuves) sont à prévoir par vos soins.

Petits pots verre

22

20 PIÈCES
46.90€ HT /pers

FORMULE COCKTAIL 20PCS

COCKTAIL 20 PIÈCES

F R O I D

8 Pièces salées froides

La Mer

Bacalao, brandade de morue et cabillaud, sablé au piment d'Espelette
Thon'Katsu, Thon albacore fumé, navet au sésame grillé, sauce tonkatsu
Etincelle de saumon, miel et citron

La Terre

Crêpe de foie gras à la figue
Volaille des sous bois, poulet aux trompettes et la moutarde de cèpes, noisette dorée

Le Végétal

Moelleux épeautre cumin, onctueux au bleu, pomme au piment d'Espelette
Brochette Du Buffalo, poire aux 5 baies, raisin blanc
Mini foccacia ricotta et poivre noir

2 pièces Lunch- Équivalence 4 pièces

Les Briochins

Briochin crabe, crème de crustacés, pousse d'épinard
Briochin bœuf confit, émulsion béarnaise, sucrose

Les Bretzel

Saumon fumé, sucrose, moutarde Savora
Manchego, purée de céleri à la moutarde

Briochins

23

... / ... FORMULE COCKTAIL 20PCS

COCKTAIL 20 PIÈCES

F R O I D

1 Salade en boîte pin, 80 g - Équivalence 3 pièces

Fourchette en bambou fournie avec la boîte en pin

Pâte Riso

Pâtes riso, pastrami, chou Romasco, vinaigrette à la moutarde de Meaux, noisettes

Crozets

Crozets carottes jaunes, pleurotes, vinaigrette

5 Pièces sucrées

Tartelette chocolat fève tonka
Tartelette au citron
Paris Brest

Verrine Petit pot Weck

Crème caramel au beurre salé - Équivalence 2 pièces

Paris Brest

24

COCKTAIL 20 PIÈCES

SALÉES, SALÉES *CHAUDES* ET SUCRÉES



Mini Plat chaud

FORMULE COCKTAIL 20PCS

7 Pièces salées froides

La Mer

Bacalao, brandade de morue et cabillaud, sablé au piment d'Espelette
Thon'Katsu, Thon albacore fumé, navet au sésame grillé, sauce tonkatsu

La Terre

Crêpe de foie gras à la figue
Trop choux houmous, cécina de bœuf et citron confit

Le Végétal

Moelleux épeautre cumin, onctueux au bleu, pomme au piment d'Espelette
Brochette Du Buffalo, poire aux 5 baies, raisin blanc
Mini foccacia ricotta et poivre noir

1 pièce Lunch - Équivalence 2 pièces

Les Briochins

Briochin crabe, crème de crustacés, pousse d'épinard
Briochin bœuf confit, émulsion béarnaise, sucrose

3 Pièces chaudes

Mini tarte fine confit de canard, oignons rouges, courgettes grillées
Chou Welsh
Croq'poulet pesto, basilic et pignon de pin

25

COCKTAIL 20 PIÈCES

SALÉES, SALÉES *CHAUDES* ET SUCRÉES



Tartelette chocolat passion

.../... FORMULE COCKTAIL 20PCS

1 Mini plat chaud en boîte pin, 130g - Équivalence 4 pièces

Fourchette en bambou fournie avec la boîte en pin

Confit de bœuf

Confit de bœuf, poêlée forestière (topinambour et cèpes), jus parfumé à la truffe

Saumon rôti

Saumon rôti, purée de carottes jaunes, patate douce, chips de carotte et jus citronnelle gingembre

4 Pièces sucrées

Macarons assortis

Moelleux amandine poire

Paris Brest

Coque chocolat blanc, caramel mangue yuzu, mousse chocolat blanc

Tartelette chocolat passion

La remise en température des plats chauds ainsi que le matériel de réchauffe (chafing dish & étuves) sont à prévoir par vos soins.

26

MANGE DEBOUT

48.80€ HT /pers

FORMULE MD1

MANGE-DEBOUT

FROID

4 Brochettes salées froides

Pétoncle marinées, pâtisson jaune, olive noire séchée
Saumon fumé, duo de carottes
Di Buffala, poivre aux 5 baies, raisin blanc
Champignon et légumes au citron confit

1 Salade en Bokotwist, 100 g - Equivalent à 4 pièces

Fourchette en bambou fournie avec la boîte en pin

Frégola

Pâtes Frégola, champignons lentins, choux kale, salsa tartuffo

Quinoa rouge

Quinoa rouge, saumon fumé, émulsion noisettes

2 Sandwiches Cocktail - Equivalent à 4 pièces

Bretzel Saumon fumé, saumon fumé, sucrine, moutarde Savora
Focaccia magret de canard, marmelade de figues, pousse d'épinards

28

... / ... FORMULE MD1

MANGE-DEBOUT

FROID

Les planches à partager - Équivalence 4 pièces

Tapas fromagères

Dés de fromages assortis (gouda, tomme de Savoie, comté)
Assortiment de fruits secs, chutney et croustilles

Plateau de charcuteries

Charcuterie italienne tranchée
Moutarde violette et beurre AOP, cornichons, pains

2 pièces Lunch sucrées - Équivalence 4 pièces

Tartelette chocolat
Verrine Petit pot verre - Minestrone de fruits

29



Focaccia

FORMULE MD2

MANGE-DEBOUT

CHAUD

4 Bouchées cocktail salées froides

Trop choux houmous, cécina de bœuf et citron confit
Brochette Saumon fumé, duo de carottes
Di Buffala, poivre aux 5 baies, raisin blanc
Nems de concombre, cœur de palmier au miel

1 Salade en Bokotwist, 100 g - Equivalent à 4 pièces

Fourchette en bambou fournie avec la boîte en pin

Frégola

Pâtes Frégola, champignons lents, choux kale, salsa tartuffo

Quinoa rouge

Quinoa rouge, saumon fumé, émulsion noisettes

2 Sandwiches Cocktail - Equivalent à 4 pièces

Bretzel Bresaola, chou kale, champignons lents
Brioche Sainte Maure, courgettes, tapenade de tomates

30

.../... FORMULE MD2

MANGE-DEBOUT

CHAUD



Plat chaud en Boite Pin

1 Mini plat chaud en boîte pin, 130g - Équivalence 4 pièces

Fourchette en bambou fournie avec la boîte en pin

Suprême de volaille

Volaille fermière, mousseline de marron, chou de Bruxelles, marrons entiers et jus au charbon végétal

Légumes du marché

Tartare de champignons et cèpes, lentilles de chêne poêlées, choux, patate douce et marrons

2 Pièces lunch sucrées - Équivalence 4 pièces

Tartelette chocolat

Tartelette au citron

La remise en température des plats chauds ainsi que le matériel de réchauffe (chafing dish & étuves) sont à prévoir par vos soins.

31



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
parmi la sélection complète des produits proposés

16,30€*

*droit d'entrée inclus

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€

MENU MALIN !

Tous les jours l'équipe du RIE sélectionne
1 entrée, 1 plat et 1 dessert économiques
pour vous proposer un menu malin à 3,20€ !
(part alimentaire)

Entrée

XXX

Plat

XXX

Dessert

XXX

3,20€**

** part alimentaire seulement - hors droit d'entrée

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

INDISPONIBLE
en raison des restrictions sanitaires

6.80€^{HT} / Pers

Trois mini-viennoiseries
Café, Thé, Jus, Eau

PAUSE CAFÉ COMPLÈTE EN SALLE DE RÉUNION

5.70 € HT /pers



Matin



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

Aprem



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

PAUSE BOISSONS UNIQUEMENT - Café, Thé, Jus*, Eau*
4.70 € HT /pers

* En raison des restrictions sanitaires actuelles, l'eau et les jus de fruits sont servis en format individuel.

PETIT-DÉJEUNER EN SALON PRIVATIF

19.80 € HT /pers



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

TVA applicable: 10%



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

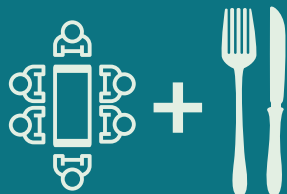


Salade de fruits frais à la menthe



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 €
Château de Sannes	25,50 €

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

