



Espace
Hamelin
Centre d'affaires & services

En partenariat avec **elior** 

PRESTATIONS DE
RESTAURATION

2023



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...

Ciro Di Vuolo notre chef de cuisine des salons Club a officié dans nombre de clubs de direction parisiens (Lafarge, EDF, Bosch) mais également au Georges V, au Ritz et chez Pierre au Palais Royal.

Passé par l'Atelier et la Table Robuchon, Ciro aime concocter avec la même passion la cuisine française et la marier à des saveurs inattendues afin de vous surprendre à chacune de vos venues dans nos salons.

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



MENUS AFFAIRES

du 2 janvier au 31 mars 2023

49,00€ H.T

TVA 10% par personne

Vin Rouge Petit Baron - Château Haut Baron 2018
ou Vin blanc La Dilecta
(1bouteille pour 3 personnes) et eau plate inclus - café/thé compris

Le menu est unique pour l'ensemble du groupe.

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

La commande définitive est à valider 72 heures avant.

Après ce délai, aucune modification ni annulation ne sont possibles.

En raison des difficultés d'approvisionnement sur certains produits, le menu peut être amené à varier.

Entrées

Chiffonnade de duo d'endives au Bleu d'Auvergne

Velouté de butternut, salpicon de crevettes aux herbes fraîches

Cannelloni d'aubergine au jambon cru

Plats

Filet de merlan à la normande et sa garniture

Mignon de porc au caramel léger aux légumes de saison

Blanquette de volaille aux agrumes et sa garniture

Desserts

Salade de fruits de saison au thé

Délice poire chocolat et sa crème anglaise

Panacotta aux fruits de la passion



MENUS PRESTIGE

du 2 janvier au 31 mars 2023

65,00€ H.T

TVA 10% par personne

Boissons non comprises
café/thé compris

Le menu est unique pour l'ensemble du groupe.

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

La commande définitive est à valider 72heures avant.

Après ce délai, aucune modification ni annulation ne sont possibles.

En raison des difficultés d'approvisionnement sur certains produits, le menu peut être amené à varier.



Entrées



Tartare de saumon aux agrumes

Croustillant de pancetta aux oignons confits

Terrine de joue de boeuf aux deux carottes confites

Plats



Navarin d'agneau aux légumes oubliés

Crevettes sautées à l'ail Rose et aux trois riz

Emincé de boeuf sauté forestière

Desserts



Tartelette citron aux clémentines

Millefeuilles de fruits frais

Gros macaron pistache chocolat

En option : Plateau de fromages AOP affinés de nos régions 6,20€ HT

MENUS EXCELLENCE

du 2 janvier au 31 mars 2023

80,00€ H.T
TVA 10% par personne

Boissons non comprises
café/thé compris

Le menu est unique pour l'ensemble du groupe.
Les prévisions "nombre de personnes et choix de menu" sont à communiquer 1 semaine avant la date de prestation.
La commande définitive est à valider 72 heures avant.
Après ce délai, aucune modification ni annulation ne sont possibles.
En raison des difficultés d'approvisionnement sur certains produits, le menu peut être amené à varier.



Entrées



Maki de Saumon fumé et sa mousse de mascarpone citronnée

Carpaccio de langoustines grenade et mangue

Ballotine de suprême de volaille Label Rouge et sa salade folle

Plats



Pavé de boeuf en croûte moutarde & son jus corsé

Quasi de veau rôti au romarin

Filet de bar poêlé et son risotto de champignons



Plateau de fromages AOP affinés de nos régions

Desserts



Blanc-Manger de fruits exotiques

Dôme chocolat mandarine

Choux Craquelin façon Paris Brest



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

52,10€ H.T
TVA 10% par personne

hors vins et hors boissons



**Les prévisions "nombre de personnes et choix de menu" sont à communiquer 1 semaine avant la date de prestation.
La commande définitive est à valider 72 heures avant.
Après ce délai, aucune modification ni annulation ne sont possibles**

Salades

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 dont 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 dont 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)

-

Médailillon 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

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

BUFFET CITY

63,00€ H.T

TVA 10% par personne

hors vins et hors boissons



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

La commande définitive est à valider 72 heures avant.

Après ce délai, aucune modification ni annulation ne sont possibles

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 dont 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 dont 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)
Médallion 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 cannellé 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 suppléments du Buffet City

Prix en supplément :

À partir de 25 pers 7.30€ HT par pers ; À partir de 40 pers 6.30€ HT par pers.



Découpe en salle par un chef de cuisine

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

Ou

Saumon confit à l'aneth

Ou

Jambon à l'os (à partir de 50 pers)

Ou

Jambon speck (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

À partir de 25 pers 7.30€ HT par pers ; À partir de 40 pers 6.20€ HT par pers.

*À partir de 25 pers 9.70€ HT par pers ; À partir de 40 pers 7.80€ HT par pers.

Penne rigate alla 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

5.00€ HT par pers



CARTE DES VINS

TVA applicable : 20%

VINS BLANCS 75 cl (PRIX H.T.)

Touraine - La Dilecta "Cuvée Philippe Faure-Brac" 2018	Loire	24,00 €
Chablis Deuxmoizelles Domaine Seguinot 2019/ 2020	Bourgogne	30,00 €
Sancerre Domaine Jean Max Roger - Cuvée Marnes et Caillottes 2020	Loire	32,00 €
Chablis 1er cru Fourchaume Domaine Seguinot - 2020/2021	Bourgogne	36,00 €
Marsannay - Domaine Charles Audoin - Cuvée Charlie - 2020	Bourgogne	39,00 €
Grand Blanc du château de Sannes - Domaine Pierre Gattaz - 2020	Luberon	43,20 €
Châteauneuf du Pape - Domaine Duseigneur - Catarina - 2019	Vallée du Rhône	47,00 €

VINS ROUGES 75 cl (PRIX H.T.)

Haut Médoc Haut Baron - Château Haut Baron - 2019	Bordeaux	24,00 €
Pays d'Oc IGP - Domaine Baume Celinguet - Terra Serena - 2009	Languedoc	27,00 €
Saumur Champigny - Château du Bellay - 2018	Loire	30,00 €
Saint-Estèphe - Château Haut Baron - 2019	Bordeaux	35,00 €
Marsannay - Domaine Charles Audouin - Cuvée Ragonneau - 2018	Bourgogne	36,60 €
Châteauneuf du Pape - Domaine Duseigneur - "Catarina" - 2018	Vallée du Rhône	45,00 €
Pommard - Domaine Charles Audouin - En Mareau - 2017	Bourgogne	55,00 €
Gevrey Chambertin - Domaine Charles Audouin - les Craies - 2018	Bourgogne	55,00 €

VINS ROSÉ 75 cl (PRIX H.T.)

Aciana - Château de Sannes - Domaine P. Gattaz - 2021	Luberon	35,00 €
---	---------	---------

CHAMPAGNE BRUT 75 cl (PRIX H.T.)

Mathieu Faniel - Agapane Brut	39,00 €
Mathieu Faniel - Appogia Brut Blancs de Blancs	46,20 €

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

