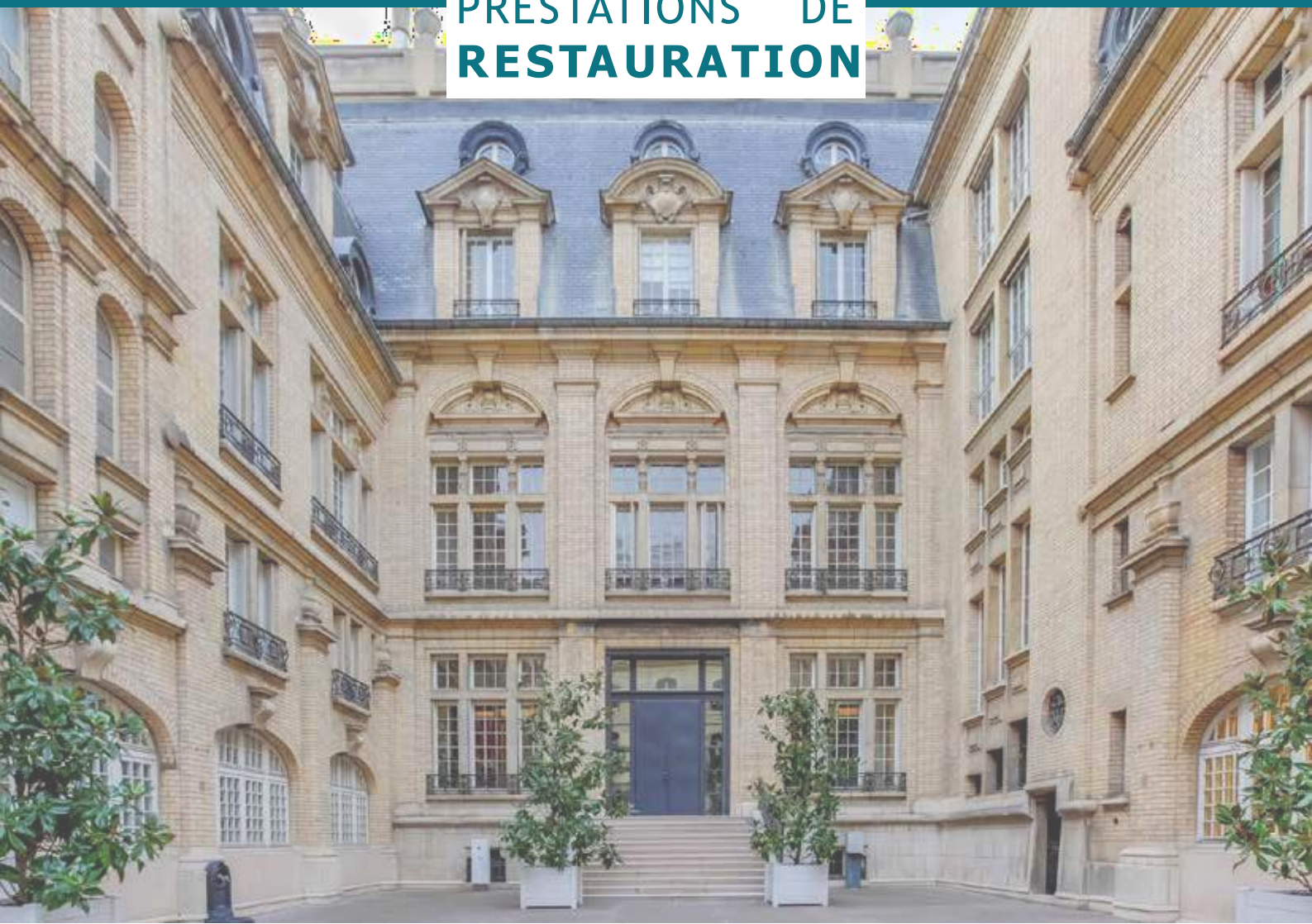




En partenariat avec **elior** 

PRESTATIONS DE RESTAURATION



À PROPOS

du Centre d'affaires

Le cœur 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.

Mélangant 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



Terrasse et jardin

Superficie Terrasse : 40 m²

Superficie Jardin : 400 m²



DÉJEUNERS

assis en salon

L'Espace Hamelin, Centre d'affaires & 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 avec une gastronomie savoureuse faite maison.



MENUS AFFAIRES

(du 2 janvier au 30 mars 2025)

49€ H.T
TVA 10% par personne

Vin Rouge Petit Baron – Château Haut Baron 2020 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

Velouté de butternut aux noisettes torréfiées

Tartelette oignons et lardons

Terrine de homard au citron vert

Plats

Sauté de dinde aux olives

Ravioles aux cèpes

Filet de merlu

Desserts

Tartelette tatin

Nage de clémentines et grenade

Fondant chocolat



MENUS PRESTIGE

(du 2 janvier au 30 mars 2025)

65€ 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

Tartare de saumon et saint jacques
Croustillant de canard aux figues
Crème de panais au foie gras

Plats

Navarin d'agneau, trio de légumes glacés
Filet de rouget à l'orange
Kouloubiac de saumon

Plateau de fromages AOP affinés de nos régions

Desserts

Pavlova exotique
Tartelette citron meringuée
Ananas Victoria flambé au rhum

En option : Plateau de fromages AOP affinés de nos régions 6.20€ HT

MENUS EXCELLENCE

(du 2 janvier au 30 mars 2025)

80€ 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

Nage de langoustine au baies roses
Saint jacques poêlées sur lit de poireaux
Foie gras chaud chutney de patate douce

Plats

Filet de bœuf aux morilles grenailles confites
Filet de lotte aux minis patissons
Pavé de turbot et son risotto de champignons

Plateau de fromages AOP affinés de nos régions

Desserts

Déclinaison de mignardises
Macaron pistaches framboises
Mille-feuille marbré chocolat chaud



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

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
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

-
Œuf poché en rémoulade 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)

-
Médaille 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

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

BUFFET CITY

63€ 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)

Médaille 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



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 huîtres 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 élaborée grâce à une sélection de
Philippe Faure-Brac, Meilleur sommelier du Monde 1992
Le Bistrot du Sommelier 97 Bd Haussmann 75008 Paris



VINS BLANCS

75cl - prix HT-TVA applicable : 20%

Touraine La Dilecta "Cuvée Philippe Faure-Brac"

Loire

Cuvée magnifiant l'expression du cépage Sauvignon blanc poussé à grandes maturités. Un vin "respirant" fruits confits, puissance aromatique et élégance minérale !

26 €

Deuxmoizelles - Chablis Domaine Seguinot

Bourgogne

Cette cuvée est un clin d'oeil à Laurence et Emilie, les deux filles de la maison qui ont pris les choses en main dans le domaine familial. Un classique de l'appellation avec son nez de fleurs blanches et de fruits. En bouche, c'est la minéralité qui domine.

34 €

Sancerre – Domaine JM Roger- Cuvée Marnes et Caillottes

Loire

L'assemblage des deux terroirs de marnes et de caillottes donne toute la complexité de ce vin. La finesse et le fruit des caillottes sont complétés par la puissance et la longueur de la Mame. Arômes exceptionnels d'agrumes et minéralité appétissante. Une acidité tonifiante.

34 €

Chablis 1^{er} cru Fourchaume - Domaine Seguinot

Bourgogne

Ce vin paré d'une robe jaune pâle libère des fragrances acidulées, aériennes et végétales rappelant la fougère et le chèvrefeuille. Elle aussi acidulée, l'attaque dévoile une pointe minérale ainsi qu'une belle finesse. Des arômes de lilas apportent de l'élégance à la dégustation. Une finale savoureuse, pleine de finesse démontre un beau caractère.

40 €

Marsannay - Domaine Charles Audoin - Cuvée Charlie

Bourgogne

Belle robe or blanc. Le nez dévoile des notes d'agrumes et de fleurs blanches (aubépine, acacia). La bouche est ample, ronde et elle possède de la fraîcheur. La finale est d'une bonne longueur.

46 €

Grand Blanc de Sannes – Château de Sannes -Domaine Pierre Gattaz Provence

Vous n'oublierez pas la complexité aromatique et l'équilibre incroyable de ce Grand Blanc de Sannes. Ses notes de fruits blancs, de violette et d'épices charment au nez. Sa bouche explosive et aromatique enchante par un bel équilibre entre le gras et la fraîcheur.
Vin biologique certifié Ecocert

42 €

Châteauneuf du Pape Catarina - Domaine Duseigneur

Vallée du Rhône

Élaboré à partir de 100% clairette élevée dans des demi-muids, le Blanc 2019 a des notes attrayantes de fleur d'orange, d'épices, de miel et un soupçon de minéralité. Un style frais et corsé à la fois.

50 €



VINS ROUGES

75cl - prix HT- TVA applicable : 20%

Haut Médoc - Château Haut Baron

Bordeaux

28 €

Ce vin est un assemblage de 3 cépages que sont le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc et le Merlot. En bouche, ce vin rouge est un vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins. Robe pourpre.

Nez expressif, bouqueté, aux notes fruitées. En bouche, le vin est équilibré, net. Finale sur des tanins soyeux et typés.

Pays d'Oc IGP - Domaine Baume-Celinguet - Terra Serena

Languedoc

29 €

95 % de syrah et 5 % de grenache. Belle robe pourpre ; Arômes complexes de fruits, réglisse ; Bel équilibre en bouche, gras, plein, rond ; Tanins très fins et finale très longue et agréable.

Saumur Champigny - Château du Bellay

Loire

32 €

Couleur rouge foncé. Le nez séduit par ses arômes de fruits noirs, de truffe et de noisette, de délicates notes de torréfaction. En bouche, ce vin rouge est harmonieux et bien équilibré avec des tanins soyeux. Finale élégante et longue avec des notes de chocolat.

Saint-Estèphe - Château Haut Baron

Bordeaux

37 €

Très belle intensité de robe et très joli nez, sa fraîcheur à l'attaque est rapidement contrebalancée par des notes de fruits rouges accompagnées de nuances épicées et grillées. Sa très belle intensité aromatique se traduit par une incroyable structure en bouche avec une pointe de sucrosité.

Marsannay - Domaine Charles Audouin - Cuvée Ragonneau

Bourgogne

43 €

Un vin juteux au goût de cerise, une robe rubis moirée, une bouche tonique avec des tanins fins et soyeux.

Châteauneuf du Pape - Domaine Duseigneur - "Catarina"

Vallée du Rhône

48 €

Le Châteauneuf du Pape Catarina 2018 certifié biologique et biodynamique est composé à 90 % de grenache et à 10% de syrah, nez vibrant de framboise et de cerise, souligné par des notes de garrigue et de pierre concassée.

En bouche, il est mûr et soyeux.

Pommard - Domaine Charles Audouin - En Mareau - 2017

Bourgogne

58 €

Robe pourpre foncé, arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise, prune mûre. Texture ronde, structure délicate et affirmée, fruité en bouche, la mâche tannique prenant alors son arrondi.

Gevrey Chambertin - Domaine Charles Audouin - Les Craies - 2018

Bourgogne

59 €

Belle robe rubis foncé. Le nez exhale des arômes de fruits (fraise, mûre), de fleurs (violette, rose), et des notes animales qui s'accroissent au vieillissement, en s'agrémentant de senteurs de cuir et de réglisse. La bouche est riche, chaleureuse, épicée et bien structurée. *

Les tanins sont présents et fins. La finale est d'une belle longueur.



VINS ROSÉS

75cl - prix HT- TVA applicable : 20%

Aciana – Château de Sannes – Domaine Pierre Gattaz

Provence

37 €

D'une belle robe rose aux reflets brillants, ce rosé ample et savoureux délivre un bouquet complexe d'arômes. Le nez combine un caractère à la fois floral et fruité. Puissant et racé en bouche, il séduit par son équilibre exceptionnel et une finale légèrement épicée et tout en longueur. Il affirme l'identité gastronomique des grands vins du Luberon.

Vin biologique certifié Ecocert



CHAMPAGNE

75cl - prix HT- TVA applicable : 20%

Mathieu Faniel - Agapane Brut

Une robe toute en séduction d'un jaune or doré, brillante. Une mousse d'une belle tenue et une bulle fine d'un cordon régulier. Le nez est frais et friand. Sa persistance a beaucoup d'ouverture. Un joli panier d'odeurs de fruits secs, de pâtisserie, un soupçon beurré. La mousse est homogène et généreuse. Une bulle bien calibrée, un volume de bouche de maturité sur une persistance qui a de l'allonge.

45 €

Mathieu Faniel - Appogia Brut Blancs de Blancs

De très fines bulles, une robe lumineuse, d'une couleur paille profonde moyennement intense laissant deviner une certaine jeunesse. Dans un premier temps, le nez offre des arômes beurrés comme le beurre frais, quelques notes crémeuses, un soupçon de lies, puis des notes d'agrumes et de fruits mûrs. L'attaque en bouche est légèrement corsée, on retrouve au palais du citron, de la pomme verte juste mure, une touche de pamplemousse, des notes épicées ainsi qu'une légère acidité bien prononcée.

49 €

15 €

Droit de bouchon (tarif par bouteille)

CARTE DES VINS

TVA applicable : 20%

VINS BLANCS 75 cl (PRIX H.T.)

Touraine - La Dilecta "Cuvée Philippe Faure-Brac" - 2018	Loire	26 €
Chablis Deuxmoizelles Domaine Seguinot - 2019/ 2020	Bourgogne	34 €
Sancerre Domaine Jean Max Roger - Cuvée Marnes et Caillottes - 2020	Loire	34 €
Chablis 1 ^{er} cru Fourchaume Domaine Seguinot - 2020/2021	Bourgogne	40 €
Marsannay - Domaine Charles Audoin - Cuvée Charlie - 2020	Bourgogne	46 €
Grand Blanc du château de Sannes - Domaine Pierre Gattaz - 2020	Luberon	42 €
Châteauneuf du Pape - Domaine Duseigneur - Catarina - 2019	Vallée du Rhône	50 €

VINS ROUGES 75 cl (PRIX H.T.)

Haut Médoc Haut Baron - Château Haut Baron - 2019	Bordeaux	28 €
Pays d'Oc IGP - Domaine Baume Celinguet - Terra Serena - 2009	Languedoc	29 €
Saumur Champigny - Château du Bellay - 2018	Loire	32 €
Saint-Estèphe - Château Haut Baron - 2019	Bordeaux	37 €
Marsannay - Domaine Charles Audouin - Cuvée Ragonneau - 2018	Bourgogne	43 €
Châteauneuf du Pape - Domaine Duseigneur - "Catarina" - 2018	Vallée du Rhône	48 €
Pommard - Domaine Charles Audouin - En Mareau - 2017	Bourgogne	58 €
Gevrey Chambertin - Domaine Charles Audouin - les Craies - 2018	Bourgogne	59 €

VINS ROSÉ 75 cl (PRIX H.T.)

Aciana - Château de Sannes - Domaine P. Gattaz - 2021	Luberon	37 €
---	---------	------

CHAMPAGNE BRUT 75 cl (PRIX H.T.)

Mathieu Faniel - Agapane Brut		45 €
Mathieu Faniel - Appogia Brut Blancs de Blancs		49 €

Droit de bouchon (tarif par bouteille)		15 €
--	--	------