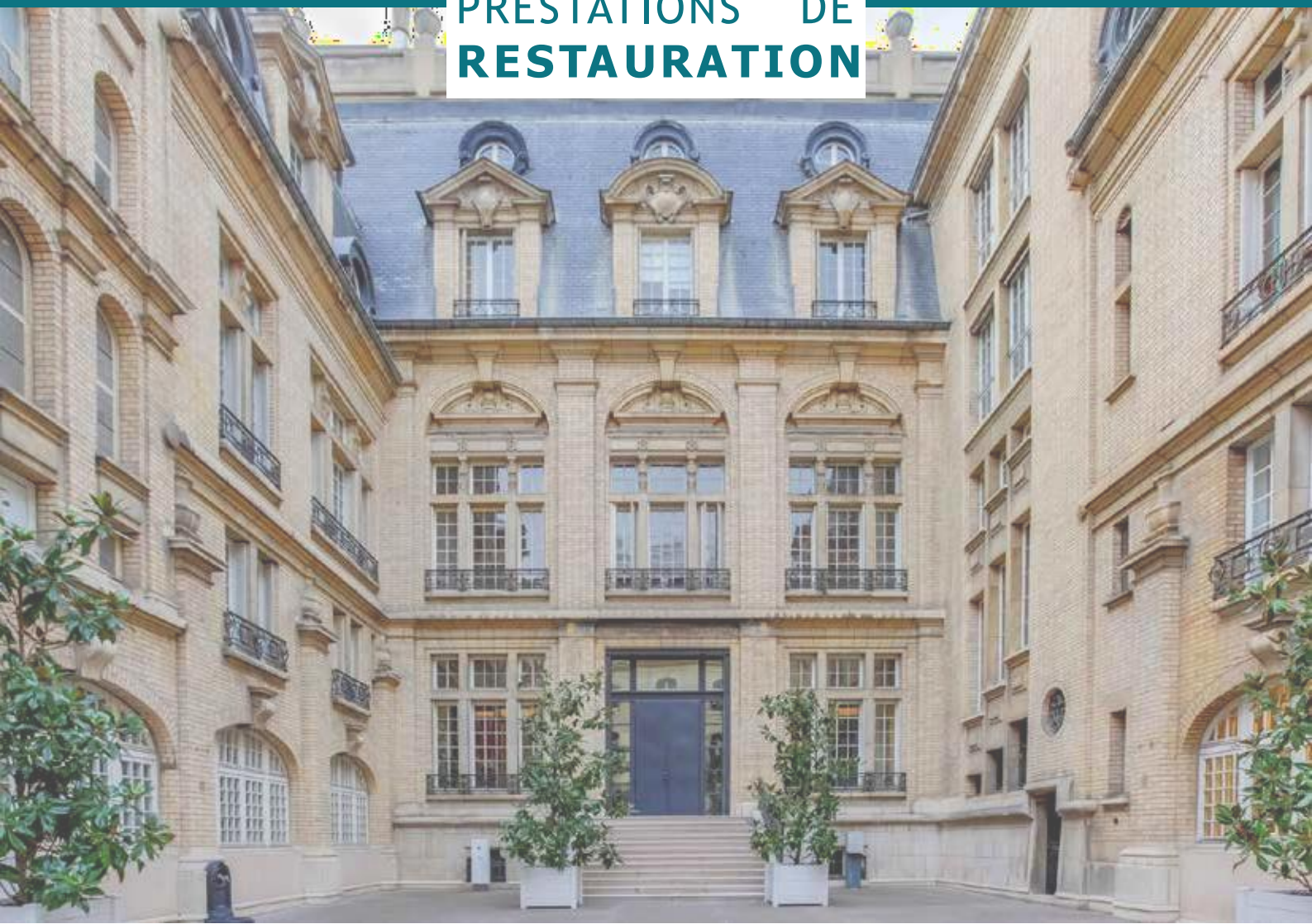




En partenariat avec **elior** 

## 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<sup>ème</sup> 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.



# RESTAURATION

en mode privatif



---

## Terrasse et jardin

Superficie Terrasse : 40 m<sup>2</sup>

Superficie Jardin : 400 m<sup>2</sup>





# 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 29 septembre au 23 décembre 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 champignons et sa brunoise de topinambours  
Flan de butternut, réduction d'oranges amères  
Rillettes de thon aux radis croquants

### **Plats**

Sauté d'agneau à la tomate, semoule aux épices  
Filet de lieu, purée de carottes & pomme vapeur  
Ravioles aux cèpes, crème de parmesan

### **Desserts**

Crumble pommes figues  
Moelleux caramel beurre salé  
Verrine de fruits frais chantilly



## MENUS PRESTIGE

(du 29 septembre au 23 décembre 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

Foie gras de canard, chutney de mangues  
Salade de Saint Jacques poêlées  
Carpaccio de saumon et sa mousse de raifort

### Plats

Filet de rouget à l'orange confite  
Entrecôte vigneronne pomme de terre écrasé  
Souris d'agneau, carottes au cumin

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

### Desserts

Tartelette tatin crème fraîche vanillée  
Tartare de figues de barbaries et fruits de la passion  
Opera chocolat

## **MENUS EXCELLENCE**

(du 29 septembre au 23 décembre 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**

Lobe de foie gras poelé à la crème de balsamique  
Gambas sautées, sauce soja  
Ceviche de langoustines aux citrons verts

### **Plats**

Filet de bar potiron rôti au miel  
Selle d'agneau confite, pommes darphin  
Pavé de turbot et son risotto crémeux

Plateau de fromages AOP affinés de nos régions

### **Desserts**

Craquant aux trois chocolats  
Finger citron meringue  
Millefeuille de fruits et son caramel épice





# 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 AFFAIRES

**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 2 choix ; À partir de 40 pers 3 choix

### Assortiments de crudités

(carottes râpées; céleri rémoulade; concombres; betteraves;  
tomates; salade verte)

-

### Corbeille de crudités et sauces variées

-

### Salade niçoise

(Tomate, poivron, salade, oignon, céleri, œuf dur, anchois  
ou thon, olives noires)

-

### Salade grecque aux dés de brebis

(Tomate, poivron, concombre, salade, oignon rouge, dés de  
brebis, olives noires)

## Plats

À partir de 25 pers 2 choix (dont 1 chaud)  
À partir de 40 pers 3 choix (2 plats chauds maximum)

### Rosbeef froid

(Sauces Tartare, Béarnaise & Barbecue)

-

### Linguinis aux petits légumes de saison

(Servi chaud)

-

### Dos de cabillaud, sauce chorizo

(Servi chaud)

## Plateau de fromages affinés Assortiment de pains

## Entrées

À partir de 25 pers 2 choix ;  
À partir de 40 pers 3 choix

### Terrine de légumes, sauce aux épices

-

### Quiche aux petits lardons

-

### Assortiment de charcuterie

(Coppa, Pâté de campagne, Jambon de Bayonne, rosette)

## Desserts

À partir de 25 pers 2 choix ;  
À partir de 40 pers 3 choix

### Brownie au chocolat & crème anglaise

-

### Salade de fruits au thé vert

-

### Crème caramel maison

# BUFFET PRESTIGE

**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 2 choix ; À partir de 40 pers 3 choix

### Salade landaise

(Magrets de canard, Gésiers de canard, tomate, salade, oignon, maïs, pignons de pin)

-

### Verrines de crevettes & ananas

-

### Salade pamplemousse & thon

(Pamplemousse, thon, avocat, salade verte, fenouil)

### Corbeille de crudités et sauces variées

## Entrées

À partir de 25 pers 2 choix ;  
À partir de 40 pers 3 choix

### Terrine aux deux poissons

-

### Quiche aux légumes de saison & paprika fumé

-

### Assortiment Terre & Mer

(Truite fumée, Tarama ou rillettes de poisson, Coppa, Pâté de canard au poivre vert, Jambon de Bayonne, rosette)

-

### Mini-Club Sandwich

(Tzatziki, poivrons/tomate, poulet tikkan avocat/tomate)

-

### Pressé de canard à la tomate

## Plats

À partir de 25 pers 2 choix (dont 1 chaud)  
À partir de 40 pers 3 choix (2 plats chauds maximum)

### Rosbeef froid

(Sauces Tartare, Béarnaise & Barbecue)

-

Pennes aux petits légumes de saison, sauce curry  
(Servi chaud)

-

Sauté de volaille au pesto  
(Servi chaud)

-

Pavés de saumon au lait de coco  
(Servi chaud)

-

Corolles de sole aux champignons  
(Servi chaud?)

## Plateau de fromages affinés Assortiment de pains

## Desserts

À partir de 25 pers 2 choix ;  
À partir de 40 pers 3 choix

### Panacotta pomme caramel

-

### Macaron pistache XXL

-

### Pavlova aux fruits rouges

-

### Salade de fruits au thé vert

-

### Brownie au chocolat & crème anglaise



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 Marnes. Arômes exceptionnels d'agrumes et minéralité appétissante. Une acidité tonifiante.

34 €

## Chablis 1<sup>er</sup> 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

Elaboré à partir de 100% clairette élevée dans des demi-muids, le Blanc 2019 a des notes attrayantes de fleur d'oranger, 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.

## 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

45 €

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.

## Mathieu Faniel - Appogia Brut Blancs de Blancs

49 €

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.

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 <sup>er</sup> 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 € |
| 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 € |
|----------------------------------------|------|