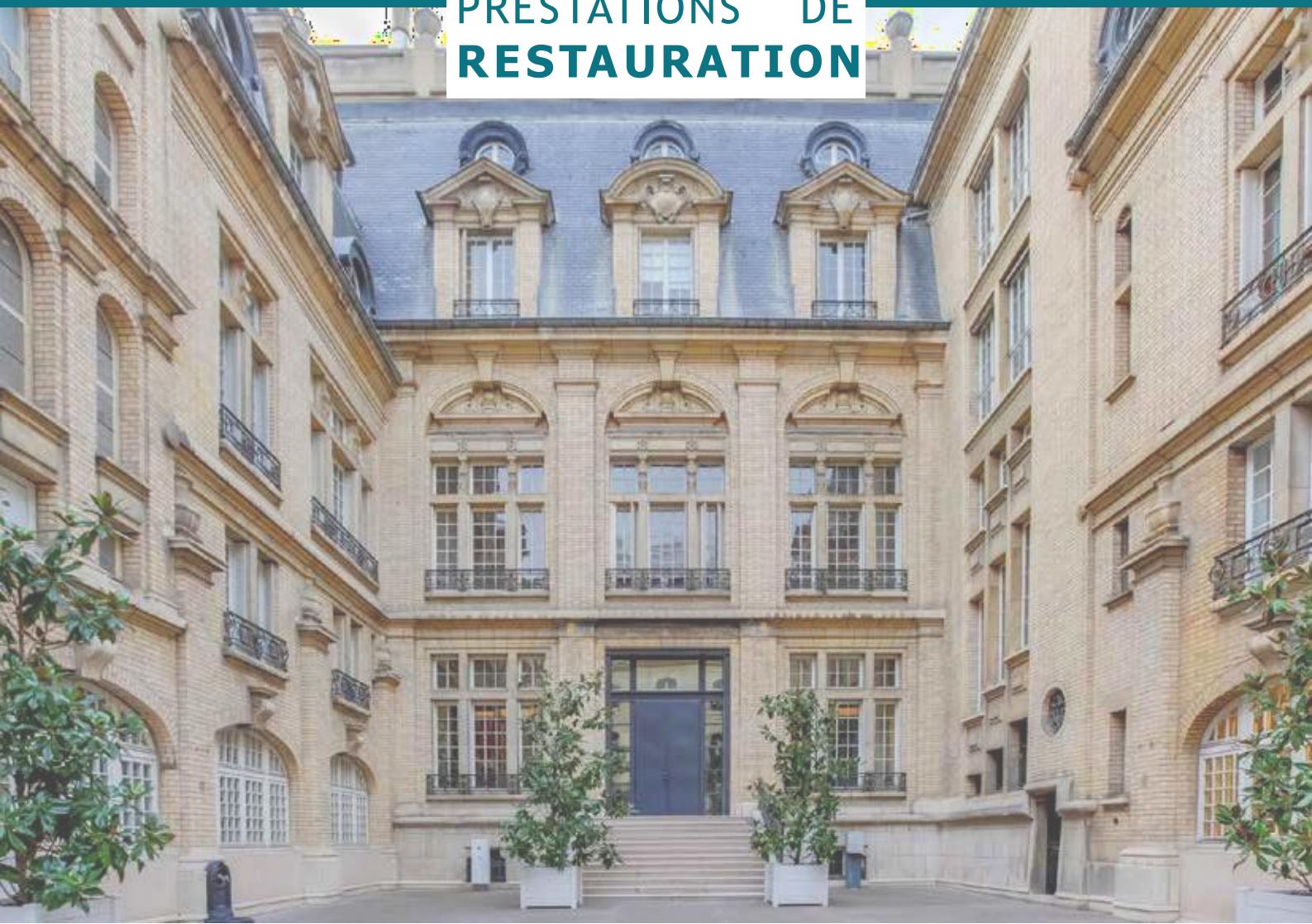




En partenariat avec **elior** 

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.

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 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 5 octobre au 23 décembre 2026)

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

Gratin de panais au Comté
Crème de butternut aux pignons de pin
Terrine de lapin aux fruits secs

Plats

Ravioles aux trois fromages et pousses d'épinards
Rougail saucisse & riz sauvage
Dos de cabillaud, purée de patate douce

Desserts

Moelleux chocolat, crème anglaise
Verrine de fruits de saison
Poire pochée au vin



MENUS PRESTIGE

(du 5 octobre au 23 décembre 2026)

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

Œuf cocotte aux champignons
Terrine de saumon aux herbes
Artichauts poivrades marinés

Plats

Escalope de veau panée, tagliatelles au parmesan
Ballotine de volaille, risotto de légumes
Gambas sautées, pousses de bambou et soja

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

Desserts

Tartelette pommes & noix
Figues rôties au miel
Millefeuille de fruits exotiques

MENUS EXCELLENCE

(du 5 octobre au 23 décembre 2026)

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

Salade de pousses de cresson, œuf de cailles et graines de courges
Craquant de saumon, crème mascarpone
Blanc manger de sole, salade fleurie

Plats

Selle d'agneau confite aux épices, gratin de pomme de terre
Queue de lotte pochée au vin blanc, carottes glacées
Pièce de bœuf & sa fricassée de légumes oubliés

Plateau de fromages AOP affinés de nos régions

Desserts

Dôme aux trois chocolats
Mousse framboise-vanille, tuile aux amandes
Grosse meringue & farandole de fruits frais