

ESPACE HAMELIN

Centre d'affaires & services



PLATEAUX REPAS EH

Pause Déjeuner

Pause Déjeuner, le bon plan pour une pause gourmande à prix avantageux.



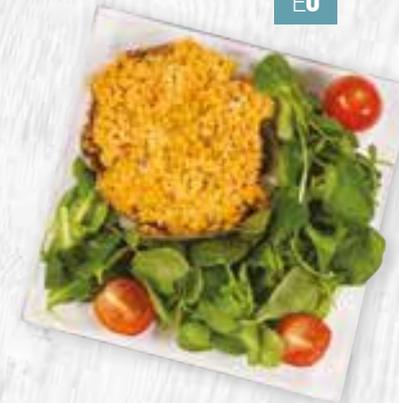
Tous nos coffrets sont livrés avec un pain Bleu-Blanc-Cœur et une bouteille d'eau 50 cl.



E5



E1



E0



E2



E4



E3

PLATEAUX SIMPLICITÉ

7j/7
ET JOURS FÉRIÉS

COFFRETS REPAS

E0 CRUMBLE D'AUBERGINES, PANACHÉ DE MÂCHE ET CRESSON

- Duo de tomates et fèves de soja
- Crumble d'aubergines, panaché de mâche et cresson
- Camembert bio
- Fondant au chocolat

17€90 HT
19€69 TTC



E1 POULET GRILLÉ, TABOULÉ ET TARTARE DE LÉGUMES

- Crémeux de petits pois et carottes râpées bio
- Poulet grillé, taboulé et tartare de légumes
- Comté
- Petit mœlleux nature

17€90 HT
19€69 TTC



E2 CREVETTES EN PERSILLADE, MÉLANGE DE CÉRÉALES ET LÉGUMES

- Concombre façon tzatziki et brunoise de céleri branche
- Crevettes en persillade, salade de boulghour, quinoa et lentilles corail
- Camembert bio
- Gâteau à l'abricot et amandes effilées

17€90 HT
19€69 TTC



E3 RÔTI DE BŒUF, POMMES DE TERRE GRENAILLE

- Brousse de brebis aux fines herbes, brunoise de légumes croquants
- Rôti de bœuf, salade de pommes de terre grenaille et tomates cerise
- Mousse au chocolat

20€90 HT
22€99 TTC

E4 FILET DE POULET, POLENTA AUX PETITS POIS

- Gaspacho de tomates
- Filet de poulet rôti sauce caesar, polenta aux petits pois
- Lingot aux pépites de chocolat bio

20€90 HT
22€99 TTC



E5 PAVÉ DE SAUMON RÔTI, PIPERADE ET PÂTES PENNETTE AU CITRON

- Taboulé libanais et graines de grenade
- Pavé de saumon rôti, piperade et pâtes pennette au citron
- Comme un crumble mangue-passion

21€90 HT
24€09 TTC



SALADES & SANDWICHES

Tous nos coffrets sont livrés avec une bouteille d'eau 50 cl et des couverts.



V0 LE SICILIEN

- Salade de pâtes orzo aux tomates confites, courgettes et olives, sauce ricotta au citron et parmesan
- Focaccia à la mozzarella, tomates séchées, salade puntarelle et pesto verde
- Panna cotta infusée au basilic, compotée de fraises

17€90 HT
19€69 TTC



V1 LE BOLLYWOOD

- Salade de riz basmati aux aubergines poêlées, concassé de tomates, sauce raita au concombre
- Wrap au poulet tandoori, carottes rapées et houmous d'épinards
- Brunoise d'ananas et de mangue aux graines de chia

17€90 HT
19€69 TTC

V2 LE PARISIEN

- Salade de haricots verts, fèves de soja, petits pois, œuf poché, sauce épinards-pois chiches
- Club jambon-beurre, emmental et cornichons
- Mousse au chocolat aux éclats de nougatine

17€90 HT
19€69 TTC

V3 LE SCANDINAVE

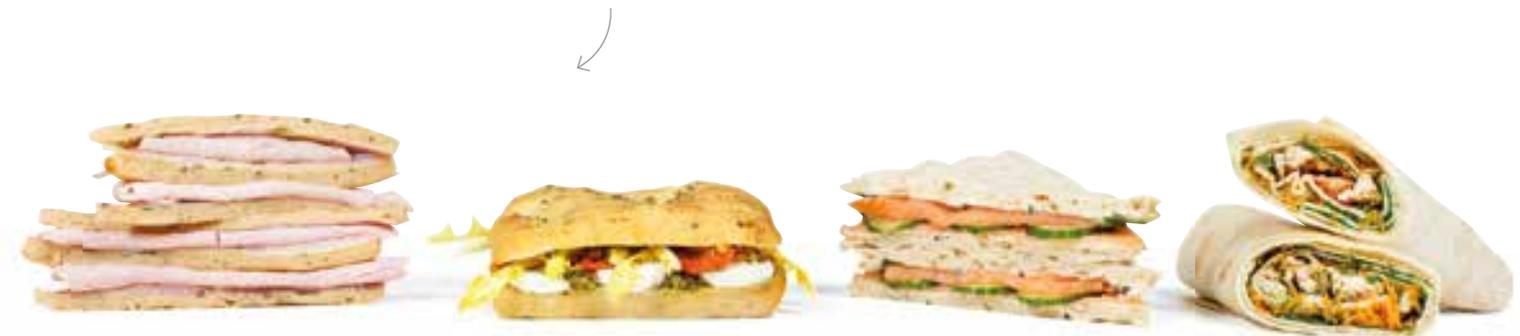
- Salade de pommes de terre grenaille, pickles d'oignons rouges et sauce gravlax
- Pain suédois au saumon et concombre, fromage frais citronné
- Bircher muesli : fromage blanc aux céréales et fruits rouges

17€90 HT
19€69 TTC

Combinaison de fraîcheur et d'onctuosité



Simplicité réjouissante pour régal instantané





© Ville de Paris 2016 - Tous droits réservés



Nouveau



Ville de Paris® sublime l'esprit chic de l'art de vivre à la parisienne. Une bistronomie d'avant-garde à l'élégance moderne et raffinée, privilégiant les producteurs locaux et les produits de saison.

Livré avec un pain Bleu-Blanc-Coeur et une gourmandise chocolatée Ville de Paris®.



PLATEAUX PARISIENS

1 LE ZINC DES HALLES



- Dôme de petits pois à la menthe poivrée de **Milly-la-Forêt**
- L'assiette du zinc : jambon **Prince de Paris**, brochette de jambon persillé et cornichons, saucisse sèche, champignons de Paris et petits légumes, brie de **Meaux**
- Choisissez parmi les 3 desserts Ville de Paris® **A, B** ou **C**

28€50 HT
31€35 TTC

2 LE BISTROT DE MONTMARTRE



- Caviar de brocoli, chiffonnade de veau, sauce gribiche
- Filet de poulet fermier façon **Franchard**, crémeux de champignons de Paris, riz pilaf aux petits oignons, flan d'épinards au chèvre frais
- Choisissez parmi les 3 desserts Ville de Paris® **A, B** ou **C**

29€50 HT
32€45 TTC



3 LA TABLE DU MARAIS



- Poireaux mimosa aux **oeufs bio**, vinaigrette à la moutarde de **Meaux**
- Trio de saumon : mariné, en rillettes, façon parisienne, salade de pommes de terre ratte et concombre au fromage frais
- Choisissez parmi les 3 desserts Ville de Paris® **A, B** ou **C**

30€50 HT
33€55 TTC



INÉDIT ... Desserts au choix* ...



OU



OU



A. Saint-Honoré framboise

B. Trois gourmandises à Paris : biscuit amande et mousse confiture de lait, mini-opéra fruits rouges et mini-moelleux au chocolat

C. Tout en chocolat : biscuit chocolat, feuillantine, ganache chocolat et caramel

* Selon disponibilité.

FLO PRESTIGE



Livré avec un pain
Bleu-Blanc-Cœur.



Les plaisirs d'une cuisine de brasserie revisitée
et les incontournables que vous plébiscitez !

PLATEAUX BRASSERIE

M0 ASSIETTE ESTIVALE AU CHÈVRE FRAIS

- Crèmeux de petits pois, tartare de légumes grillés
- Salade de rigatoni et légumes croquants, mini-bouchées de chèvre frais aux noisettes
- Mousse au chocolat

21€90 HT
24€09 TTC



VEGETARIEN



Nouveau !

Le menu
qui suit
les saisons

M1 CREVETTES SAUTÉES, PÂTES CONCHIGLIE ET RATATOUILLE

Dès maintenant et jusqu'au 30 avril

- Salade de haricots verts au fromage de brebis
- Crevettes sautées, conchiglie et ratatouille, sauce légère à l'aneth
- Mousse de panna cotta et crème au citron

23€50 HT
25€88 TTC

DERNIÈRE
MINUTE
SELON DISPONIBILITÉ



SUPPLÉMENT 1€HT
ET JOURS FÉRIÉS

M2 VOLAILLE FERMIÈRE, FRITES DE PATATES DOUCES RÔTIÉS

- Salade de concombres et courgettes
- Volaille fermière, frites de patates douces rôties au thym, pesto de persil
- Camembert
- Fondant au caramel et amandes grillées ou Tartelette façon crumble aux fruits rouges

24€50 HT
26€95 TTC

DERNIÈRE
MINUTE
SELON DISPONIBILITÉ



ET JOURS FÉRIÉS



MICRO-ONDABLE
À LA DEMANDE

Nouveau
Choisissez
votre
dessert !



M3 PIÈCE DE BŒUF FRANÇAIS, TIAN PROVENÇAL

- Ardoise de jambon de Savoie
- Pièce de bœuf finement tranchée, coulis de poivrons jaunes et tian provençal
- Chèvre cendré
- **Le trio de mignardises : cannelé, salade de fruits, mini-moelleux au chocolat** ou **Ganache au chocolat, croustillant de riz soufflé**



27€50 HT
30€25 TTC

DERNIÈRE MINUTE
SELON DISPONIBILITÉ
SUPPLÉMENT 1€HT

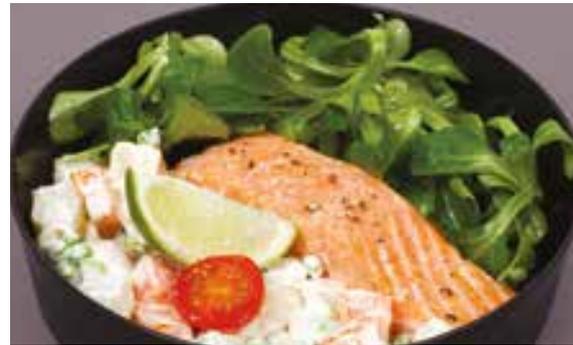
7j/7
ET JOURS FÉRIES

MICRO-ONDABLE
À LA DEMANDE

Nouveau
Choisissez
votre
dessert !

M4 SAUMON CUISSON LENTE, MACÉDOINE AU WASABI

- Gaspacho de tomates & brunoise de concombres
- Saumon cuisson lente, macédoine de légumes au wasabi, duo de mâche et cresson
- Brie
- **Tartelette au caramel** ou **Clafoutis aux cerises griottes**



29€50 HT
32€45 TTC

DERNIÈRE MINUTE
SELON DISPONIBILITÉ
SUPPLÉMENT 1€HT

7j/7
ET JOURS FÉRIES

Nouveau
Choisissez
votre
dessert !

M5 H
HALAL

POULET RÔTI AU POIVRE SICHUAN

37€90 HT
41€69 TTC

AVANT
16h
COMMANDE
LA VEILLE

* Jours ouvrés.

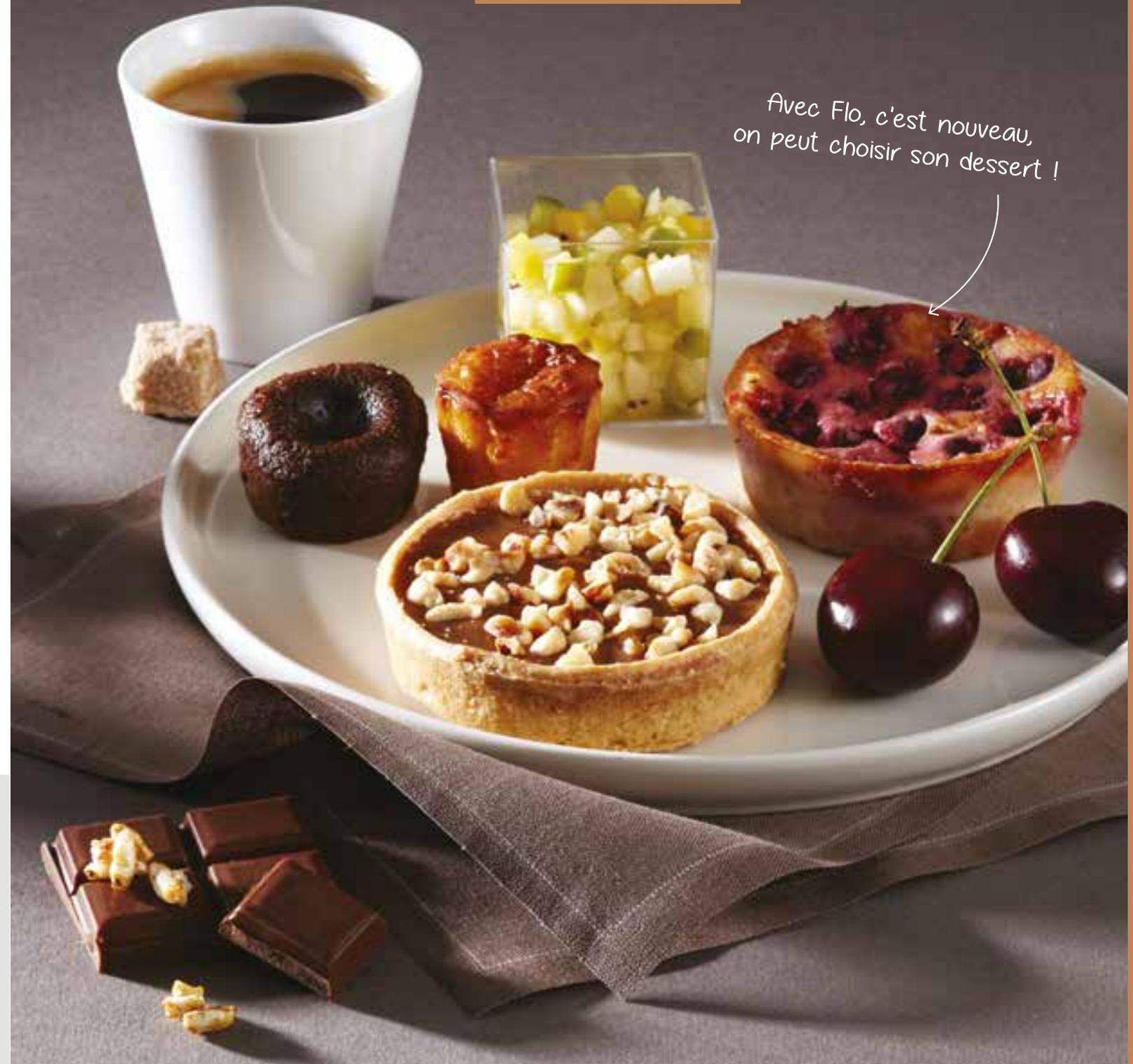
M6 C
CACHER

ou **SPE** SANS LACTOSE SANS GLUTEN SANS PORC

SAUMON RÔTI SAUCE VIERGE

34€90 HT
38€39 TTC

COMMANDE
48h
À L'AVANCE*

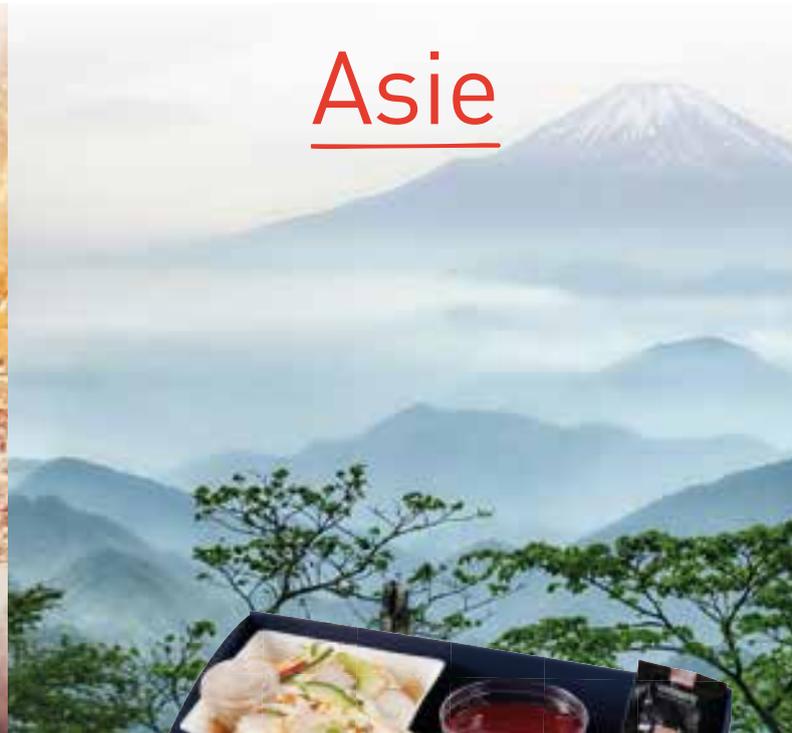


Avec Flo, c'est nouveau,
on peut choisir son dessert !

Destination

Italie

Asie



Par **R**oberta

Le meilleur de la cuisine d'ailleurs déniché pour vous...
Inspiration, modernité et évasion.

R0 PASTA VÉGÉTARIENNE

- Assiette d'antipasti : aubergines grillées et tomates séchées
- Linguini au pesto, tomates cerise, courgettes grillées et burrata pugliese
- Soupe de fraises et chantilly
- Pain focaccia

23€90 HT
26€29 TTC

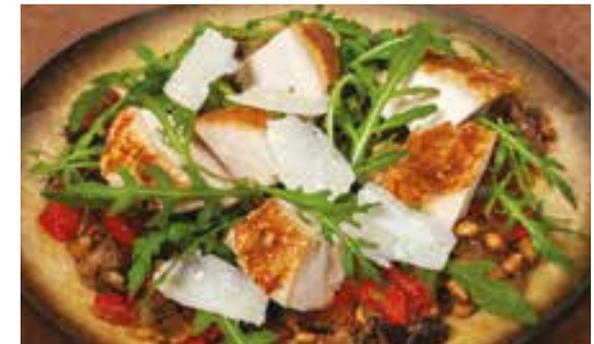


R1 FILET DE POULET RÔTI ET CAPONATA

- Salade de pâtes orecchiette à la napolitaine et mozzarella
- Filet de poulet rôti et caponata, copeaux de parmesan
- Torta caprese au chocolat et amandes
- Pain focaccia

25€90 HT
28€49 TTC

DERNIÈRE MINUTE
SELON DISPONIBILITÉ
SUPPLÉMENT 1€HT



Nouveau !

**TOUS LES PLATEAUX ITALIE
CONTIENNENT UN PAIN FOCACCIA :**

la focaccia est une recette italienne de pain plat souvent proche de la pâte à pizza et badigeonné d'huile d'olive.



Nouveau !

Le menu
qui suit
les saisons

R2 CHIFFONADE DE VEAU SAUCE LIVOURNAISE

Dès maintenant et jusqu'au 30 avril

- Panna cotta à la mozzarella di bufala, tartare de tomates, basilic
- Chiffonnade de veau sauce livournaise, gnocchetti sardi et artichauts à la sicilienne
- Zuppa inglese : crème pâtissière et génoise alcoolisée
- Pain focaccia

25€90 HT
28€49 TTC

DERNIÈRE MINUTE
SELON DISPONIBILITE
SUPPLEMENT 1€HT

7j/7
ET JOURS FÉRIÉS

SANS PORC

R3 COMME UN CARPACCIO DE BŒUF

- Burrata pugliese, poivre du moulin
- Bœuf cuisson lente, salade de roquette aux câpres et parmigiano reggiano D.O.P.
- Gâteau de polenta citron amandes
- Pain focaccia

27€90 HT
30€69 TTC

DERNIÈRE MINUTE
SELON DISPONIBILITE
SUPPLEMENT 1€HT

7j/7
ET JOURS FÉRIÉS

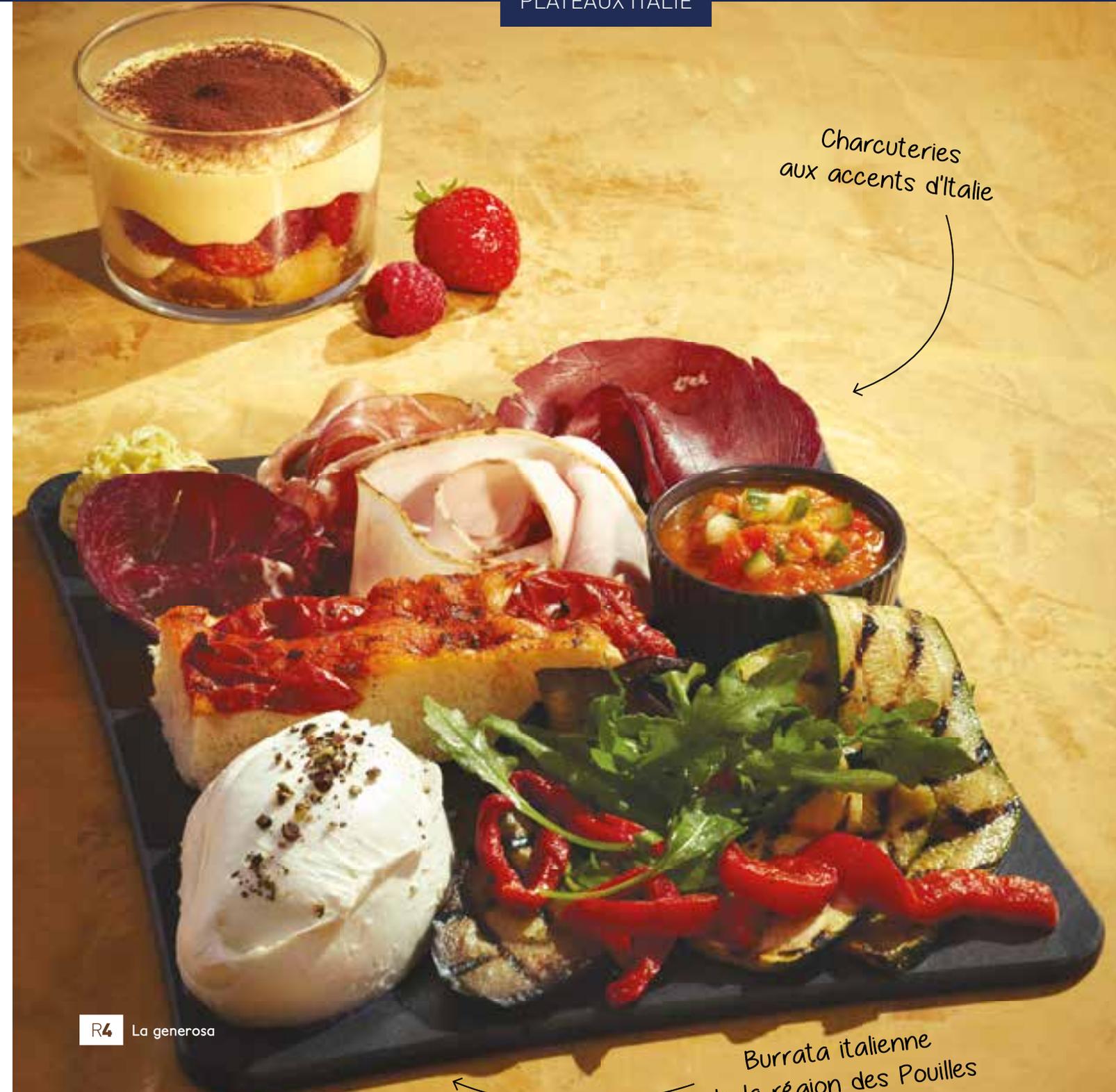


R4 LA GENEROSA : GRANDE PLANCHE ITALIENNE

- Grande planche de charcuteries italiennes : bresaola, rostello, speck, légumes grillés, burrata pugliese, comme un minestrone et focaccia
- Tiramisù aux fruits rouges
- Pain focaccia

29€90 HT
32€89 TTC

7j/7
ET JOURS FÉRIÉS



Charcuteries
aux accents d'Italie

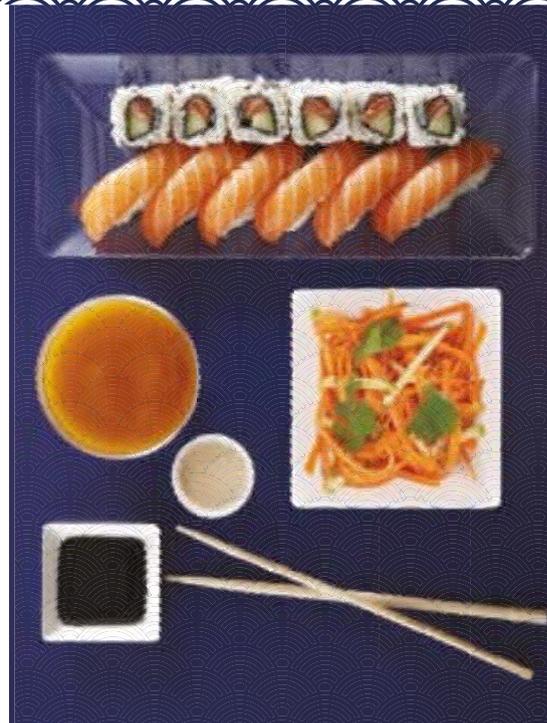
R4 La generosa

Burrata italienne
de la région des Pouilles

D1 LOTUS

- Salade Lotus : julienne de carottes et pommes vertes, sauce à l'orange
- 6 sushi au saumon
- 6 california au saumon-concombre
- Mousse de fromage blanc et coulis de mangue

26€80 HT
29€48 TTC



D2 BAMBOU

- Salade Bambou : chou chinois, céleri branche, radis, concombres et carottes, sauce soja
- 3 california au saumon-concombre
- 3 maki au saumon
- 3 roll au saumon et fromage frais
- 3 maki au concombre
- 3 sushi au saumon
- Perles du Japon, coulis de litchi et framboise

27€80 HT
30€58 TTC



Excursion savoureuse



Livré avec des couverts en inox, des baguettes, de la sauce soja salée et sucrée, du wasabi, du gingembre et une bouteille d'eau 50 cl.

boco, c'est le rêve des frères Ferniot, celui de rendre accessible les recettes d'une **sélection** des plus **grands chefs** dans de jolis bocaux en verre.
Une pluie d'étoiles dans un bocal, livrée au bureau.



La bande à boco

14 chefs étoilés de la cuisine et de la pâtisserie



00 BOSQUET

- Salade de poireaux et féta, sauce colombo **Pierre WYNANTS & Lionel RIGOLET**
- Perles d'orge aux pickles de légumes croquants **Pierre WYNANTS & Lionel RIGOLET**
- Ganache au chocolat noir et éclats de nougatine noix-café **Frédéric BAU**

24€90 HT
27€39 TTC



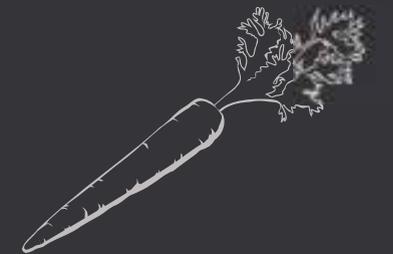
01 GARRIGUE

- Salade d'épeautre aux crevettes et lentilles à l'orange **Régis MARCON**
- Comme une tomate farcie provençale **Vincent FERNIOT**
- Millefeuille vanille-fraise **Philippe URRACA**

26€90 HT
29€59 TTC



Livré avec un pain Bleu-Blanc-Cœur, une bouteille Evian 33 cl.



02 LANDE

- Tomate gorgée de chèvre frais, légumes au pistou **Gilles GOUJON**
- Poulet à la libanaise, houmous et salade de pois chiches épicés **Vincent FERNIOT**
- Tomme de brebis et confiture de cerises
- Crème caramel au beurre salé **Christophe MICHALAK**

28€90 HT
31€79 TTC



03 FJORD

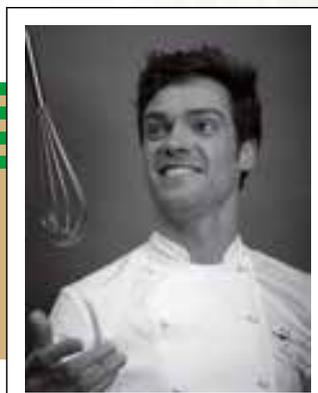
- Salade de courgettes grillées à la menthe, citron et amandes **Stéphane DECOTTERD**
- Effeillé de truite rose, pommes de terre sauce gravlax **Vincent FERNIOT**
- Comté fruité et confiture de figues
- Biscuit duchesse, mousses framboise et citron vert **Paul WITTAMER**

28€90 HT
31€79 TTC



* Jours ouvrés.

Des produits de
QUALITÉ, LOCAUX
ou **BIO** et la **CRÉATIVITÉ**
du Chef David Gilabert :
c'est le secret de
Pleine Nature.



David Gilabert
Chef Pleine Nature



Véronique et Emmanuel Delacour
Ferme de la Distillerie,
région du Vexin



Cédrick Riant
Maraicher d'Ile-de-France
Ferme du Hameau de Vaux

P0 GALETTES VEGGIE,
LENTILLES ROSES ET PETITS LÉGUMES

- Salade de petits pois **bio** et pommes de terre **locales**
- Galettes de céréales aux épinards, lentilles roses **bio** et petits légumes
- Compotée aux fruits d'**Ile-de-France** & crumble de noisettes

23€90 HT
26€29 TTC

DERNIÈRE
MINUTE
SECON DISPONIBILITÉ
SUPPLÉMENT 1€HT



P1 VOLAILLE BIO MARINÉE AU MISO,
MÉLANGE DE CÉRÉALES

- Fraîcheur de melon et pastèque au fromage de chèvre
- Volaille **bio** marinée au miso, boulghour et quinoa **bio**, fèves et crèmeux de courgettes
- Ganache chocolat **bio**, crèmeux au thé et granola au miel du **Vexin**

24€90 HT
27€39 TTC



Coffret fabriqué
à base de papiers
recyclés



Livré avec un pain
Bleu-Blanc-Coeur et
une bouteille d'eau 50 cl.

P2 BŒUF PASTRAMI,
PÂTES PENNE ET LÉGUMES RÔTIS

- Velouté de betteraves **locales** et chèvre frais
- Bœuf pastrami, pâtes penne **bio** aux légumes rôtis, vinaigrette aux saveurs d'Asie
- Clafoutis aux fruits rouges du **Vexin**

25€90 HT
28€49 TTC



P3 PETITES GAMBAS AU CITRON
VERT SUR LIT D'ÉPEAUTRE

- Flan au fromage de chèvre, courgettes et carottes **locales**
- Petites gambas au citron vert, épeautre, tagliatelles de courgettes
- Sablé aux fruits **de saison**

28€90 HT
31€79 TTC



DERNIÈRE
MINUTE
SECON DISPONIBILITÉ
SUPPLÉMENT 1€HT

P4 PLATEAU DE FROMAGES À PARTAGER
DE PHILIPPE OLIVIER

Selles-sur-Cher, comté **A.O.P.** et mimolette vieille. Pour 4-6 personnes.
Livré avec 3 pains Bleu-Blanc-Coeur, 3 pains aux céréales Bleu-Blanc-Coeur et des serviettes

15€90 HT
17€49 TTC

Pleine Nature et Philippe Olivier, élu Meilleur fromager de France 2015 (guide du Pudlo), ont réuni leurs bonnes adresses pour vous proposer cette sélection de fromages affinés.

ESPACE HAMELIN
Centre d'affaires & services

Clara ABADIN - 01 45 05 71 02
cabadin@espace-hamelin.fr

17 rue de l'Amiral Hamelin
75016 PARIS