

ESPACE HAMELIN
Centre d'affaires & services



PLATEAUX REPAS EH

VILLE DE
PARIS



© Ville de Paris 2016 - Tous droits réservés



Ville de Paris® sublime l'art de vivre et le raffinement à la parisienne. Des recettes et produits emblématiques de Paris et sa région proposés dans un coffret tout en modernité et élégance.

Livré avec un pain Bleu-Blanc-Cœur, un kit de couverts, un verre et un chocolat Ville de Paris®.



PLATEAUX PARISIENS



Hj1 LE ZINC DES BATIGNOLLES

- Mini bouchée à la reine revisitée
- Poulet fermier **sauce briarde à la moutarde de Meaux**, mousseline de carottes, flan au comté
- Choisissez parmi les 3 desserts Ville de Paris® **A, B** ou **C**

29€50 HT
32€35 TTC



SANS PORC



Hj2 LE BISTROT DE SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

- Petit **financier** aux poireaux et à la courge butternut
- Effiloché de **bœuf charolais façon Mironton**, chiboust de pommes de terre et betteraves chioggia
- Choisissez parmi les 3 desserts Ville de Paris® **A, B** ou **C**

30€50 HT
33€45 TTC



SANS PORC



Hj3 LA TABLE DE L'OPÉRA

- Mise en bouche de saumon et pommes de terre ratte **façon bistrot parisien**
- Pavé de **saumon à la parisienne**, salade de riz aux artichauts, rillettes de sardines et macédoine de légumes
- Choisissez parmi les 3 desserts Ville de Paris® **A, B** ou **C**

30€50 HT
33€45 TTC



SANS PORC

INÉDIT ... Desserts au choix* ...



A. Saint-Honoré au chocolat

OU



B. Trio gourmand parisien: mousse au chocolat, mini-opéra et tartelette au citron

OU



C. Tarte Bourdaloue

* Selon disponibilité.

FLO PRESTIGE



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

Livré avec un pain Bleu-Blanc-Cœur, un kit de couverts, un verre et un chocolat bio Valhrona.

PLATEAUX BRASSERIE

Hm0 SALADE D'ORGE PERLÉ AUX LÉGUMES CROQUANTS, MOUTARDE À L'ANCIENNE

- Crème de betterave rouge aux œufs bio
- Salade d'orge perlé aux légumes croquants, dés de brebis, moutarde à l'ancienne
- Fondant au chocolat

21€90 HT
23€99 TTC



Hm1 MENU DU MOMENT



A Le plat
du 18 sept. au 26 nov.

Poulet rôti, polenta
crémeuse et salade
de fèves aux herbes

23€90 HT
26€19 TTC



B Le plat
du 27 nov. au 28 janv.

Filet de cabillaud
pêche durable et
fondue de poireaux,
pâtes orzo et quinoa

C Le plat
du 29 janv. au 18 mars

Poulet rôti au citron vert,
crozets aux champignons
sautés, artichauts et
courge butternut

Découvrez le détail des
menus sur roomsaveurs.fr

Hm2 POULET FERMIER AU PAPRIKA ET LÉGUMES D'HIVER RÔTIS

- Crèmeux de panais bio et julienne de betterave
- Poulet fermier au paprika et légumes d'hiver rôtis, sauce aux champignons
- Camembert
- **A. Tartelette chocolat-caramel** **OU**
B. Financier aux pommes

25€50 HT
27€95 TTC

DERNIÈRE
MINUTE
SELON DISPONIBILITÉ
SUPPLÉMENT 1€ HT



ET JOURS FÉRÉS



MICRO-ONDABLE
À LA DEMANDE



SANS PORC



Hm3 PIÈCE DE BŒUF,
SAUCE FAÇON BÉARNAISE
ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

- Salade de lentilles vertes aux pommes Granny
- Pièce de bœuf sauce façon béarnaise, écrasé de pommes de terre et pickles de carottes
- Chèvre cendré
- **A. Baba au rhum** **OU** **B. Chou craquelin au chocolat**



27€90 HT
30€59 TTC

DERNIÈRE MINUTE
SECON DISPONIBILITÉ
SUPPLÉMENT 1€HT

7j/7
ET JOURS FÉRIÉS

SANS PORC

Hm4 TRUITE, POMMES DE TERRE
FAÇON GRENOBLOISE

- Rillettes de thon au concombre
- Truite, crème légère citronnée, pommes de terre façon grenobloise et amandes
- Brie
- **A. Café gourmand : crumble pomme-caramel, mini-fondant au chocolat et macaron** **OU** **B. Tarte tatin**



29€50 HT
32€35 TTC

DERNIÈRE MINUTE
SECON DISPONIBILITÉ
SUPPLÉMENT 1€HT

7j/7
ET JOURS FÉRIÉS

SANS PORC

Allergies, choix... Vous êtes unique et Room Saveurs le sait.

Hm5 **H**
HALAL

POULET RÔTI AU POIVRE SICHUAN

37€90 HT
41€59 TTC

16h
COMMANDE LA VEILLE*

* jours ouvrés

Hm6 **C**
CACHER

ou

HSPE
SANS LACTOSE
SANS GLUTEN

SANS PORC

SAUMON RÔTI SAUCE VIERGE

34€90 HT
38€29 TTC

48h
À L'AVANCE*

Flo Prestige présente ses menus de fêtes

Du 27 novembre 2017 au 7 janvier 2018

Hm7 NOIX DE SAINT-JACQUES
À LA CRÈME DE TRUFFE

- ★ Comme un œuf norvégien : œuf mollet bio et saumon fumé
- ★ Noix de Saint-Jacques à la crème de truffe, écrasé de pommes de terre et céleri, poêlée de champignons
- ★ Fourme d'Ambert A.O.P.
- ★ Le classique succès aux noix



35€90 HT
39€59 TTC

7j/7
ET JOURS FÉRIÉS

MICRO-ONDABLE À LA DEMANDE

SANS PORC

Hm8 PINTADE RÔTIE AUX
MARRONS BRAISÉS,
CRÈME AU VIN JAUNE

- ★ Foie gras de canard entier et son mendiant caramélisé
- ★ Pintade rôtie, marrons, crème au vin jaune, poêlée de champignons aux herbes, écrasé de potiron et pommes de terre
- ★ Fourme d'Ambert A.O.P.
- ★ Le chocolat : mousse et ganache au chocolat, meringue française



35€90 HT
39€59 TTC

7j/7
ET JOURS FÉRIÉS

MICRO-ONDABLE À LA DEMANDE

SANS PORC

R

o b e r t a



Véritable mamma italienne, Roberta repense la tradition avec générosité. Pour que ses plats authentiques soient toujours une surprise, elle associe les meilleurs produits aux grandes idées.

Livré avec un pain focaccia, un kit de couverts et un verre.

Hr0 RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMIGIANO REGGIANO

- Légumes cuisinés comme une **caponata** et salade de roquette
- Le fameux **risotto** aux champignons et **Parmigiano Reggiano D.O.P.**
- Génoise et compotée de poire à la **ricotta**

23€90 HT
26€19 TTC

DERNIÈRE MINUTE
SECON DISPONIBILITÉ
SUPPLÉMENT 1€ HT



Hr1 CHIFFONNADE DE POULET, PENNE AUX AUBERGINES RÔTIÉS

- **Peperonata** et **mozzarella**
- Chiffonnade de poulet, **mostarda** et **penne** aux aubergines rôties
- Gâteau aux **noisettes** du Piémont

25€90 HT
28€39 TTC

DERNIÈRE MINUTE
SECON DISPONIBILITÉ
SUPPLÉMENT 1€ HT



Hr2 RISOTTO ALLE VONGOLE

- **Frittata** de brocolis et tomates poêlées
- **Risotto alle vongole** : petites coques et bouillon de coquillages
- **Panna cotta** à la vanille et coulis de citron confit

26€90 HT
29€49 TTC



Hr3 EMINCÉ DE BŒUF, POLENTA ET LÉGUMES CONFITS

- Œuf poché bio et petits champignons à la crème de parmesan
- Emincé de bœuf, polenta crémeuse et légumes confits
- Comme un **capuccino** : crème au café et chocolat

27€90 HT
30€59 TTC

DERNIÈRE MINUTE
SELON DISPONIBILITÉ
SUPPLÉMENT 4€HT

7/7
ET JOURS FÉRIÉS

SANS PORC



Hr4 ASSIETTE DE CHARCUTERIES ITALIENNES, BURRATA ET LÉGUMES GRILLÉS

- Pâtes alla norma et Parmigiano Reggiano D.O.P.
- Assiette de charcuteries italiennes : jambon de Parme et Rostello, légumes grillés, burrata pugliese, artichauts et oignon borettane
- "Il tiramisù" di Roberta

29€90 HT
32€79 TTC

7/7
ET JOURS FÉRIÉS



Découvrez un pain focaccia dans tous vos plateaux Roberta

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



Burrata italienne de la région des Pouilles

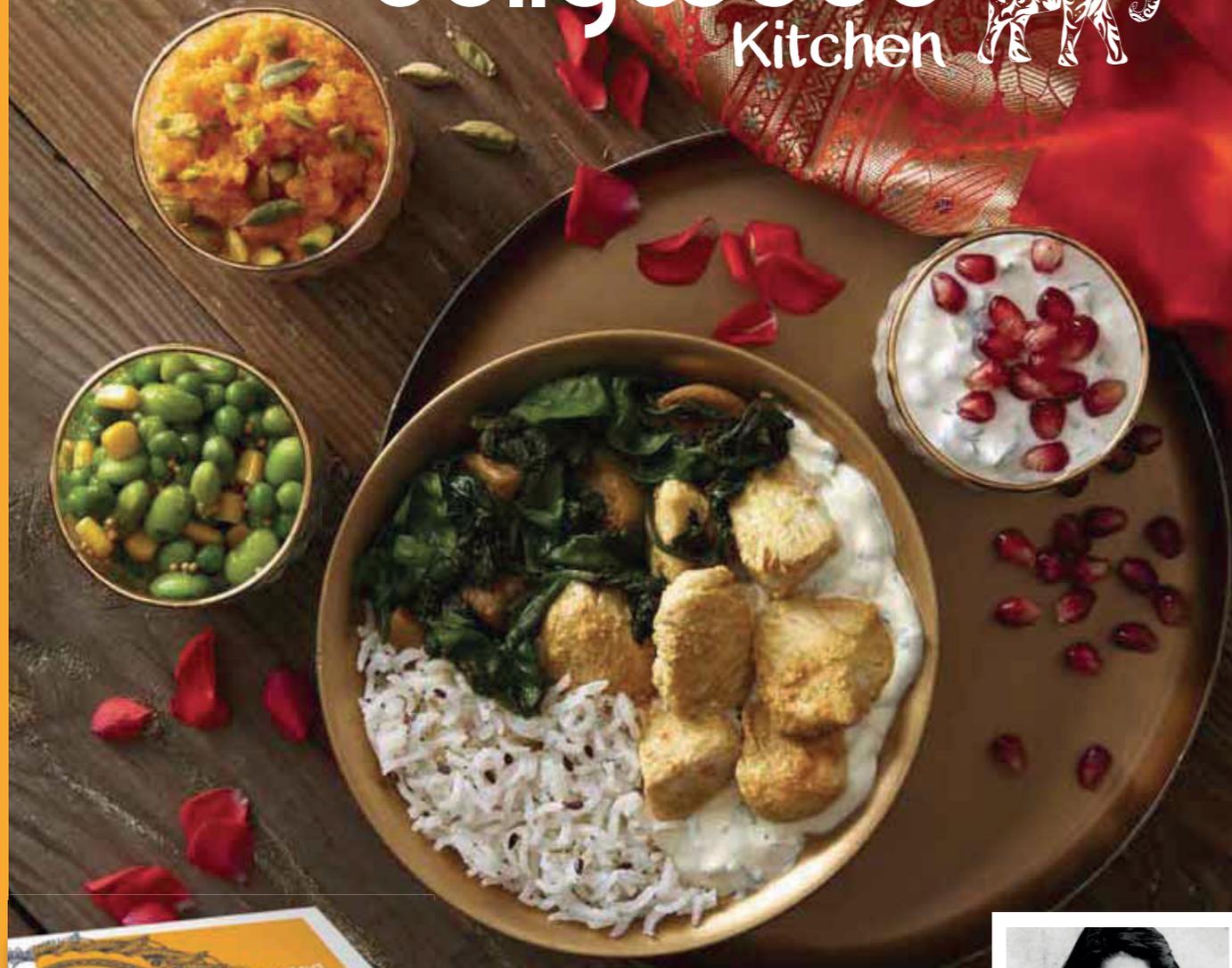


Charcuteries italiennes

Hr4 Assiette Italienne

Nouveau

bollywood Kitchen



Les épices divines de New Dehli s'invitent à Paris, avec la chef Sanjee. Une cuisine traditionnelle revisitée, des saveurs qui ont du cœur et des couleurs.



Chef Sanjee
Cuisine indienne inventive

Livré avec un pain Bleu-Blanc-Cœur, un kit de couverts et un verre.

PLATEAUX INDIENS

Hb0 DÉJEUNER À BOLLYWOOD 🌱🌱🌱

- Dahl de pois chiche au curry doux
- Carottes fondantes et chou fleur rôti au curcuma, riz basmati parfumé à la cardamome, jeunes pousses d'épinards
- Raita de concombre à la menthe, graines de grenade
- Perles de tapioca au coulis de mangue

24€90 HT
27€29 TTC



Hb1 DÉLICE DU RAJASTHAN 🌱🌱🌱

- Dahl de lentilles Moong : graines de soja aux épices douces
- Poulet mariné au citron et gingembre, riz basmati, épinards et pommes de terre au cumin et lait de coco
- Raita de concombre à la menthe, graines de grenade
- Halwa de carottes aux éclats de pistaches

25€90 HT
28€39 TTC



Hb2 INVITATION À GOA 🌱🌱🌱

- Légumes verts sautés aux épices
- Petites gambas, riz basmati au curcuma, carottes et panais confits aux épices tandoori, sauce au yaourt
- Raita de concombre à la menthe, graines de grenade
- Halwa de semoule aux raisins secs

27€90 HT
30€39 TTC





La bande à boco

14 chefs étoilés de la cuisine et de la pâtisserie



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.



Livré avec un pain Bleu-Blanc-Cœur, un kit de couverts, un verre et une bouteille d'Evian 33 cl.

Ho0 LUGANO

- Totale carotte en deux textures **Vincent FERNIOT**
- Salade de pâtes risoni au parmesan D.O.P., vinaigrette aux fruits de la passion **Pierre WYNANTS & Lionel RIGOLET**
- Compotée de pomme tatin, crumble et mousse fleur de lait **Damien MOUTARLIER**

24€90 HT
27€29 TTC



Ho1 MAKASSAR

- Salade quinoa, menthe et agrumes **Emmanuel RENAUT**
- Bœuf à la balinaise, chou et coriandre **Stéphane DECOTTERD**
- Mousse au chocolat, craquant aux amandes **Frédéric BAU**

26€90 HT
29€49 TTC



Ho2 PONDICHERY

- Mousseline de volaille aux deux céleris et noisettes torréfiées **Stéphane DECOTTERD**
- Salade Bangalore de volaille aux endives, ananas et mangue **Vincent FERNIOT**
- Comté fruité et confiture de figues
- La fameuse crème caramel **Vincent FERNIOT**

28€90 HT
31€49 TTC



Ho3 CORDOUE

- Salade acidulée aux pommes, fenouil et radis, crevettes marinées au citron **Vincent FERNIOT**
- Rillettes de saumon et truite rose, lentilles vertes au xérès **Régis MARCON**
- Tomme de brebis et confiture de cerises
- Panna cotta citron et gelée de mandarines **Philippe CONTICINI**

28€90 HT
31€49 TTC



PLEINE
NATURE

Poulet fermier de
la ferme de la Vallée
(Auvvers-sur-Oise - 95)

Les vergers de Luat
(Groslay - 95)

Légumes de la Ferme
du Hameau de Vaux
(Mery-sur-Oise - 95)

Moutarde de Meaux
(Meaux - 77)



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

PLATEAUX NATURE

Hp0 BOL VÉGÉTARIEN ET ŒUF POCHÉ BIO

- Champignons juste poêlés aux petits oignons et concassé de noisettes
- Bol végétarien : **quinoa blond d'Anjou**, œuf poché bio et patates douces rôties à l'origan
- Ganache au chocolat

23€90 HT
26€19 TTC



VEGETARIEN



Hp1 POULET FERMIER AUX LÉGUMES D'ILE-DE-FRANCE

- Salade de mâche et **fromage de brebis bio** au citron confit
- Poulet fermier de la **ferme de la Vallée** aux légumes d'**Ile-de-France** et son pesto de roquette
- Petit moelleux à la **carotte locale**, orange et cannelle

24€90 HT
27€29 TTC



DERNIÈRE MINUTE
SECON DISPONIBILITÉ
SUPPLÉMENT 1€HT



SANS PORC



Hp2 BAVETTE AUX OIGNONS, TAGLIATELLES BIO

- Salade de **lentilles vertes du Puy A.O.P.**, vinaigrette aux câpres
- Bavette aux oignons et crémeux de **panais local**, tagliatelles bio à l'ail des ours
- Gâteau fromager aux agrumes

25€90 HT
28€39 TTC



SANS PORC



Hp3 EFFEUILLÉ DE CABILAUD PÊCHE DURABLE

- Carottes confites au cumin
- Effeuillé de **cabillaud pêche durable**, épeautre et haricots azuki bio aux noisettes et radis noirs
- Gâteau aux pommes du **verger de Luat** et aux noix de pécan

28€90 HT
31€69 TTC



DERNIÈRE MINUTE
SECON DISPONIBILITÉ
SUPPLÉMENT 1€HT



SANS PORC



PAUSE DÉJEUNER



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

Livré avec un pain Bleu-Blanc-Cœur, une bouteille d'eau 50 cl et des couverts.

PLATEAUX SIMPLICITÉ



He0 MENU DU MOMENT VÉGÉTARIEN

Du 18 septembre au 17 décembre 2017

- Salade de pâtes orzo aux légumes
- Quiche aux épinards, salade de mâche et betterave
- Camembert bio
- Muffin aux myrtilles

Du 18 décembre 2017 au 18 mars 2018

- Salade de pâtes orzo au curcuma
- Flan façon basque, salade de mâche et betterave
- Camembert bio
- Muffin aux myrtilles

17€90 HT
19€59 TTC



He1 POULET GRILLÉ, PÂTES RISONI AUX CHAMPIGNONS

- Carottes et petit pois bio, vinaigrette citron-menthe
- Poulet grillé, pâtes risoni au crémeux de champignons
- Comté
- Moelleux nature

18€50 HT
20€25 TTC



He2 CABILLAUD PÊCHE DURABLE ET SON COUSCOUS AUX LÉGUMES

- Poireaux vinaigrette
- Cabillaud pêche durable et son couscous aux légumes
- Comté
- Moelleux cœur fruits des bois

18€90 HT
20€69 TTC



He3 RÔTI DE BŒUF, POMMES DE TERRE À LA MOUTARDE DE MEAUX

- Salade de betteraves bio aux noix
- Rôti de bœuf, pommes de terre à la moutarde de Meaux
- Camembert bio
- Fondant au chocolat

20€90 HT
22€69 TTC



He4 MENU DU MOMENT POULET

Du 18 septembre au 17 décembre 2017

- Salade de céréales aux fruits secs
- Filet de poulet rôti aux épices, légumes sautés
- Comté
- Moelleux cœur caramel

Du 18 décembre 2017 au 18 mars 2018

- Salade bio de haricots verts et petit pois
- Filet de poulet rôti aux épices, riz basmati et légumes du soleil
- Comté
- Moelleux cœur caramel

20€90 HT
22€89 TTC



He5 TRUITE ET SALADE DE POMMES DE TERRE SAUCE GRAVLAX

- Crémeux de brocoli à la menthe
- Truite et salade de pommes de terre sauce gravlax
- Petit Soignon
- Mousse au chocolat

21€90 HT
23€99 TTC



Hv0 LE SICILIEN

- Salade de pâtes orzo aux olives taggiasche, tomates confites, courgettes grillées, sauce ricotta au citron et parmesan
- Focaccia aux herbes, pesto basilic, tomates, punterelle et mozzarella
- Tiramisù



17€90 HT
19€59 TTC



VÉGÉTARIEN

Hv1 LE CALIFORNIEN

- Salade de blé et lentilles vertes du Puy, julienne de légumes aux cranberries, sauce fromage blanc-miel-moutarde
- Club sandwich à la dinde sauce cajun, salade iceberg et pickles d'oignons rouges
- Brookie : mariage gourmand du brownie et du cookie



17€90 HT
19€59 TTC



SANS PORC

Hv2 LE SCANDINAVE

- Salade de pommes de terre grenaille, pickles d'oignons rouges, sauce gravlax
- Sandwich pain polaire au saumon et concombre, fromage frais citron-aneth
- Bircher muesli : fromage blanc aux fruits rouges et céréales



17€90 HT
19€59 TTC



SANS PORC

Livré avec une bouteille d'eau 50 cl et des couverts.

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

www.espace-hamelin.fr