



**MONBLEU**

PRIVATISATIONS

# DE LA FERME À LA TABLE

*Chez Monbleu, on sélectionne  
avec soin des fromages fermiers  
et artisanaux pour simplement  
partager du bonheur !*

Aujourd'hui Monbleu c'est un  
Restaurant & Fromagerie (Paris 9),  
un Bar à Vin & Fromage (Paris 3)  
et une boutique en ligne.





## UNE FROMAGERIE & UN RESTAURANT

A quelques minutes des Grands Boulevards, Monbleu Faubourg Montmartre est un restaurant spécialisé dans le fromage et une fromagerie.

Côté restaurant, les fromages sont servis bruts ou cuisinés, maison évidemment, dans des plats toujours accompagnés de produits de saison.

Côté fromagerie, on trouve une centaine de références de fromages fermiers, sélectionnés par Pierre Gay MOF fromager.

Un lieu pour faire le plein de bonnes ondes et d'énergie de jour comme de nuit !

37 rue du faubourg montmartre, paris 9

# CAPACITE D'ACCUEIL DE L'ÉTAGE DU RESTAURANT

**REPAS ASSIS** 30 personnes

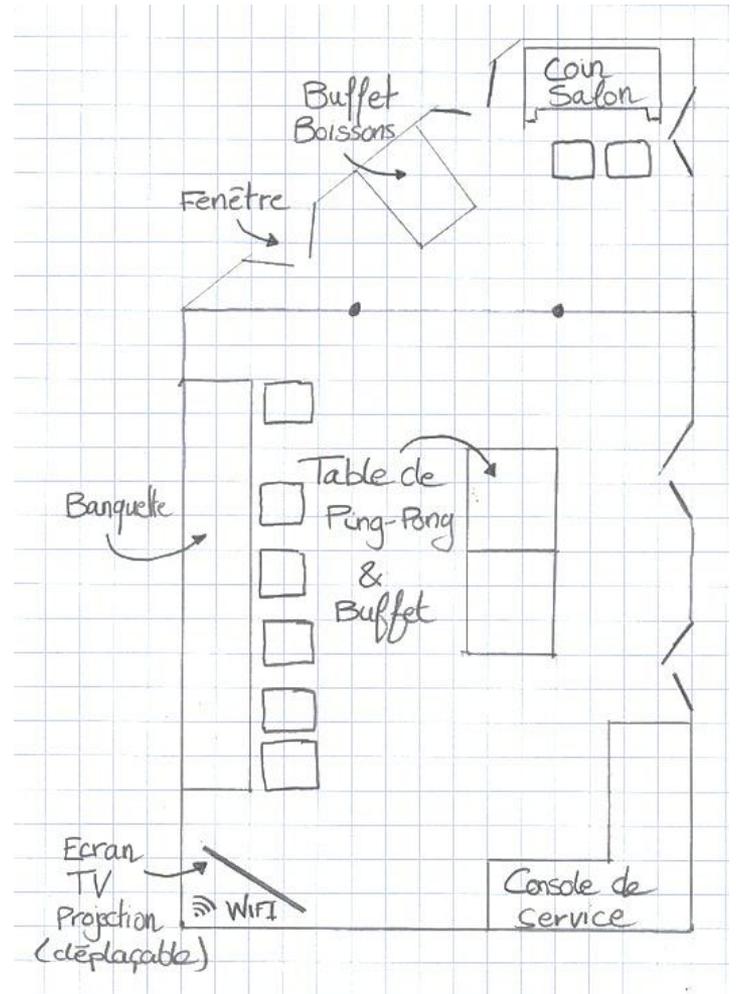
**COCKTAIL** 50 personnes

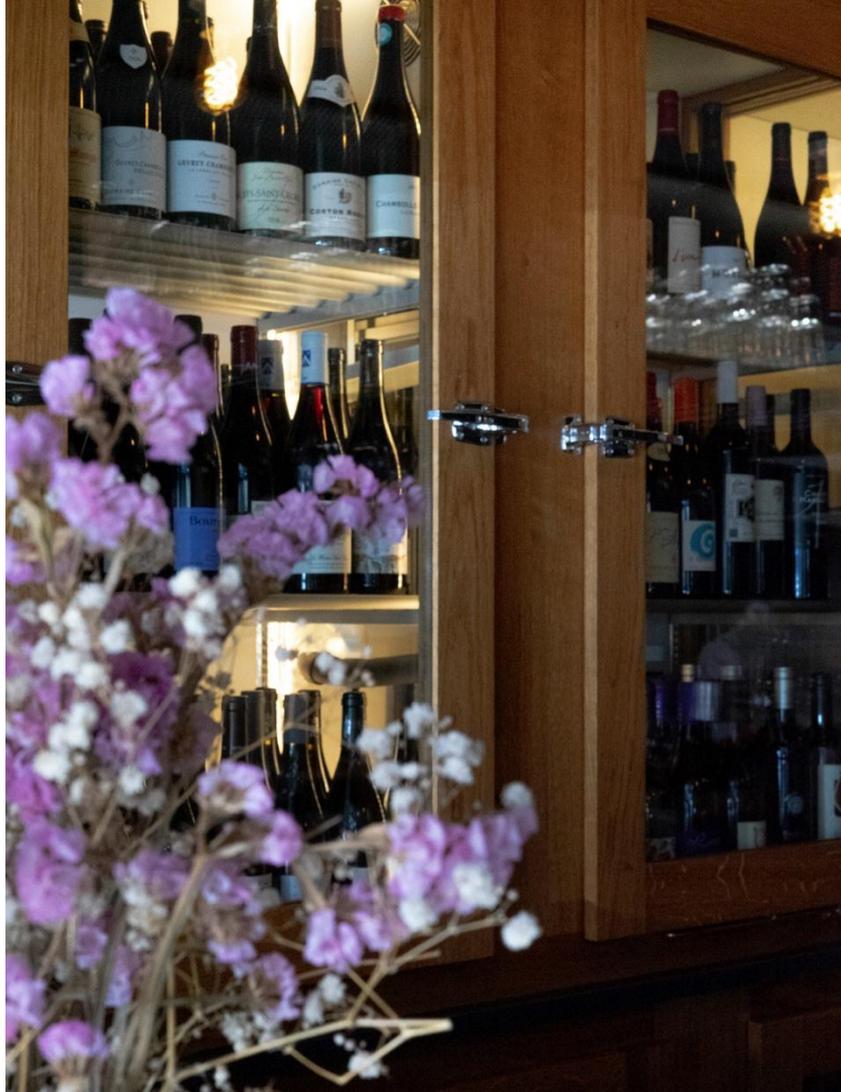
*De 50 à 100 personnes :  
privatisation de l'ensemble du  
restaurant : RDC + étage*



# PLAN DE L'ÉTAGE DU RESTAURANT

Surface : 50m<sup>2</sup>





**MONBLEU**  
*le Comptoir*

## UNE CAVE À MANGER FROMAGERE

Dans le quartier du carreau du Temple, Monbleu le Comptoir est un bar à vin & fromage. La carte met en avant les fromages fermiers - servis bruts ou cuisinés en version tradi ou moderne - et bien accompagnés de vins bio / natures et/ou en biodynamie.

Un lieu qui rappelle un commerce d'antan avec Au bout de l'escalier en colimaçon, à l'étage, un salon - boudoir cosy.

12 rue Dupetit-Thouars, Paris 3

# CAPACITÉ D'ACCUEIL DE L'ÉTAGE DU RESTAURANT

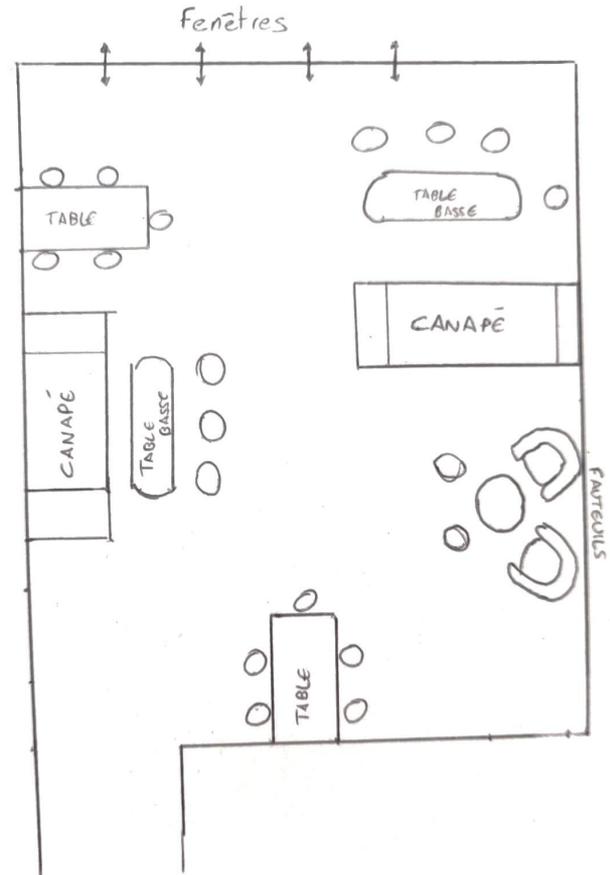
REPAS ASSIS OU COCKTAIL  
25 personnes

*60 personnes : privatisation de  
l'ensemble du restaurant : RDC + étage*



# PLAN DE L'ÉTAGE DU RESTAURANT

Surface : 25m<sup>2</sup>



## UNE FROMAGERIE BUVETTE

Dans le quartier du Père Lachaise, Monbleu Père Lacheese est une fromagerie buvette. On vient y remplir son panier à la fromagerie ou carrément s'attabler avec les copains autour de bons fromages, de plats généreux et de bons vins dans un décor pop seventies!

151bis Rue de la Roquette, Paris 11



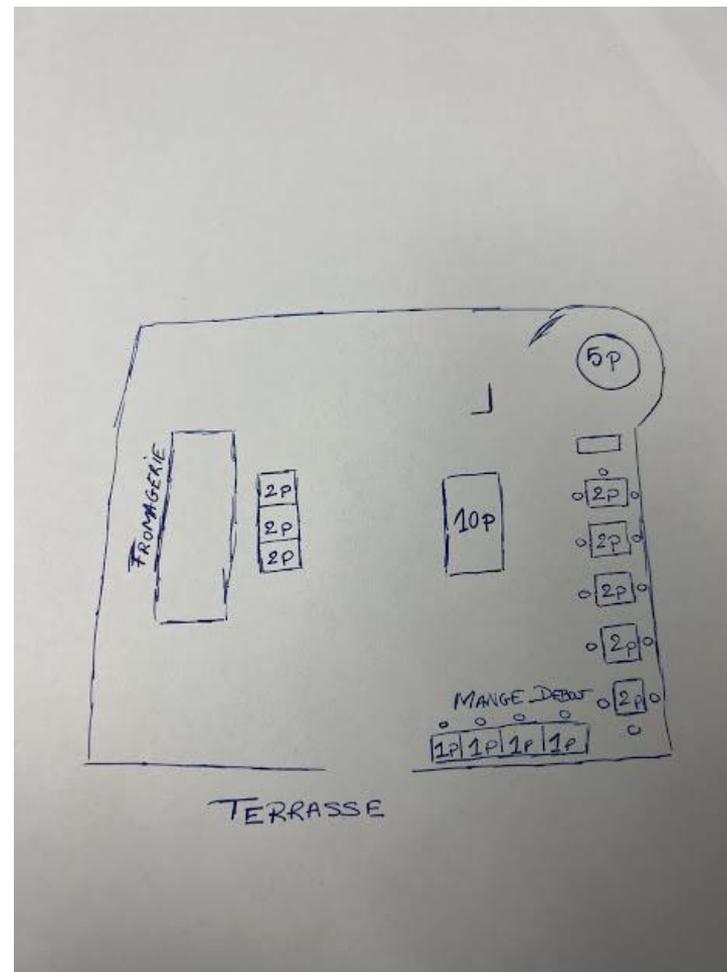
# CAPACITE D'ACCUEIL DU RESTAURANT

REPAS ASSIS 30 personnes

COCKTAIL 40 personnes



# PLAN DE L'ÉTAGE DU RESTAURANT



# EXEMPLE DE PRESTATION

## APERÔ LEGUMERIE&CO

OLIVES de Kalamata  
CAGETTES DE LEGUMES CROQUANTS

## BUFFET DE CHARCUTERIES ARTISANALES

RILLETTES de Connerré  
SAUCISSON ARTISANAL de Savoie  
NOIX DE JAMBON FUMÉE de Haute-Savoie  
CECINA de bœuf du Léon  
JAMBON DE TRUIE ibérique 30 mois

## BUFFET DE FROMAGES FERMIS ET ARTISANAUX

BLEU DE CHÈVRE Yvelines – Ferme de la Tremblaye  
SAINT-NECTAIRE AOP vache – Auvergne – Maison Guiral  
COMTÉ AOP 24 MOIS vache – Jura – Charles Arnaud  
GIVernois chèvre – Loïc et Marilyn Le Guern  
SAKURA brebis – Cher – Fabrice Aznarez  
MANIGODINE vache – Haute-Savoie - Paccard  
MUNSTER AOP vache – Alsace – Ferme Minoux

## PETITES ASSIETTES DE NOS CUISINIERS

TRÈS TRÈS FRAIS salade de lentilles, carottes, oignons rouges, féta  
MINI TARTIFLETTE pommes de terre, oignons, poitrine fumée, Reblochon  
MINI MEGA FONDANT coquillettes, jambon blanc, Comté 12 mois

## ASSORTIMENT DE DESSERT

BROWNIE  
POMME AU FOUR crème de Brillat-Savarin à la cannelle, caramel au cidre  
BRIOCHE PERDUE Fontainebleau, grenade

## VIN

BLANC BUGÉY – CUVÉE M CHARDONNAY MONBLEU x Yves Duport 2019  
ROUGE CÔTE-DU-RHÔNE - LA PART DES VIVANTS Garon 2019  
ROSÉ CÔTES DE PROVENCE CORAIL Château de Roquefort 2019

**BLEU DE CHÈVRE**, produit dans les Yvelines à la ferme de la Tremblaye. La force du bleu associée à la douceur du chèvre. Un bleu local !

**SAINT-NECTAIRE AOP**, fromage de vache fermier à pâte pressée non cuite. À l'origine, il était appelé «fromage de seigle» car affiné sur la paille de cette céréale.

**COMTÉ AOP 24 MOIS**, fromage de vache à pâte pressée cuite, affiné 2 ans par la famille Arnaud au Fort des Rousses dans le Jura.



**GIVernois**, fromage fermier au lait cru de chèvre et mélange de fleurs (bleuet, mauve, soucis, saflor, rose, feuille fraisier, trèfle, foin) de Loïc et Marilyn Le Guern.

**SAKURA**, fromage fermier au lait cru de brebis et à la feuille de cerisier japonais (Sakura). Produit dans le Cher par Fabrice Aznarez. La feuille de cerisier donne un petit goût fruité à ce fromage crémeux.

**MANIGODINE**, fromage de vache fermier de la vallée de Manigod en Haute-Savoie. Cerclé d'épicéa, on prolonge avec la Manigodine la saison du Mont d'Or qui finit en mars / avril. A manger à la petite cuillère !

**MUNSTER AOP**, fromage alsacien au lait de vache d'origine monastique. Une pâte molle à croûte lavée puissante et subtile qui donnera du PEPS à votre plateau !



VOUS SOUHAITEZ  
PRIVATISER UN DE NOS  
RESTAURANTS ?

Écrivez-nous à  
[hello@monbleu.fr](mailto:hello@monbleu.fr) !