



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.





MONBLEU
FAUBOURG MONTMARTRE

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

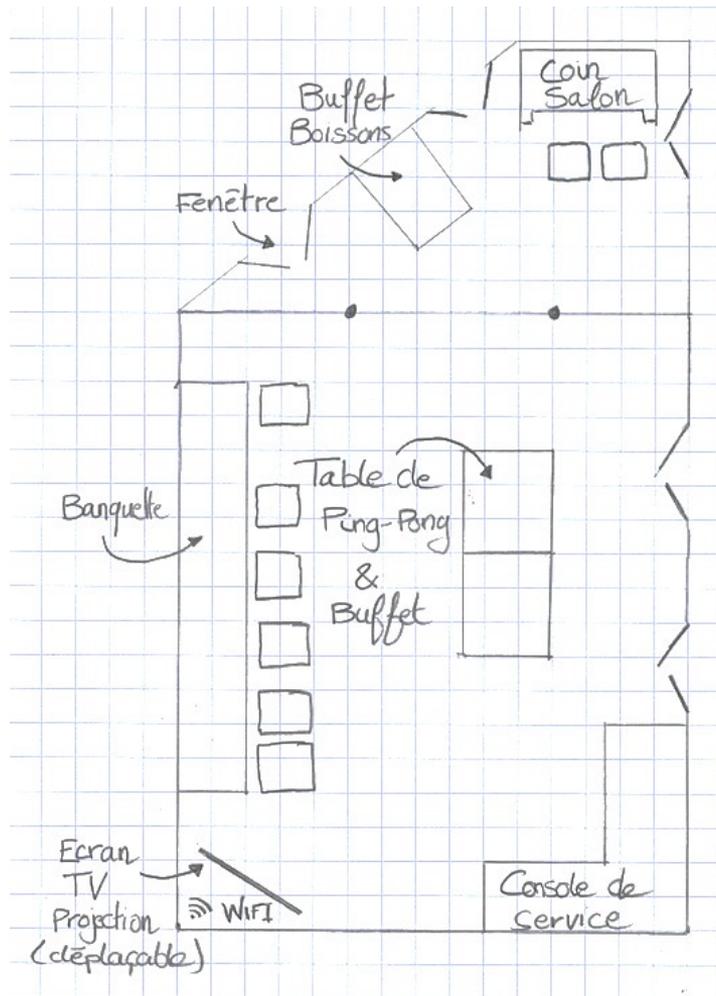
COCKTAIL 50 personnes

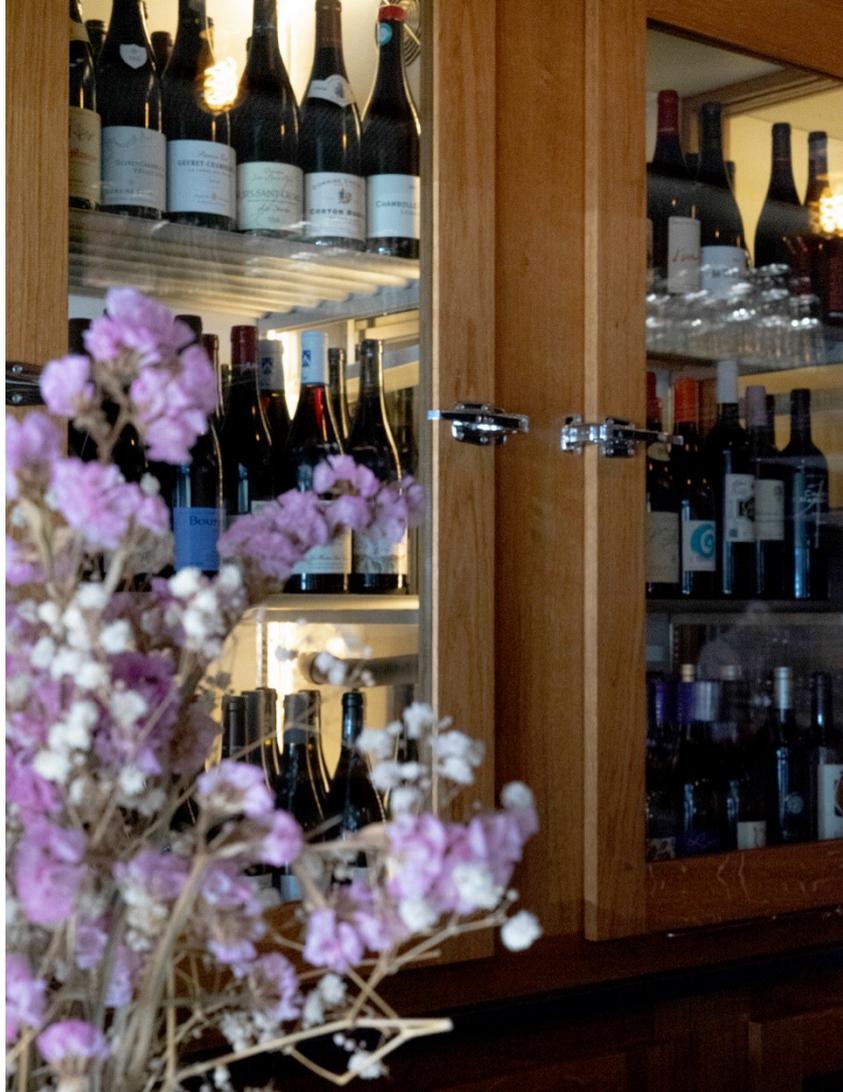
*De 50 à 100 personnes :
privatisation de l'ensemble du
restaurant : RDC + étage*



PLAN DE L'ÉTAGE DU RESTAURANT

Surface : 50m²





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 / naturels 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

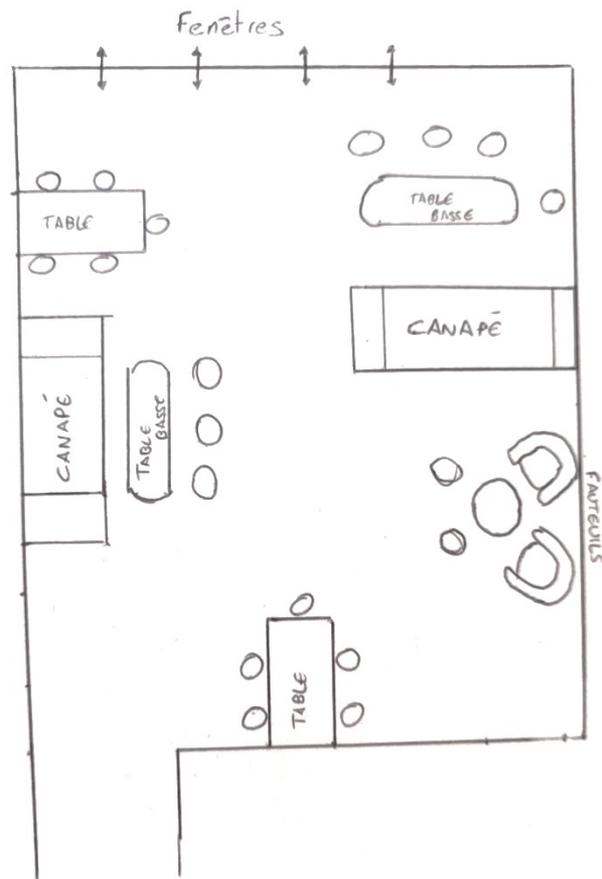
CAPACITE D'ACCUEIL DE L'ÉTAGE DU RESTAURANT

REPAS ASSIS OU COCKTAIL
25 personnes



PLAN DE L'ÉTAGE DU RESTAURANT

Surface : 25m²



UNE FROMAGERIE & BUYETTE

Dans le quartier du Père Lachaise, Monbleu Père Lacheese est une fromagerie buyette.

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 !

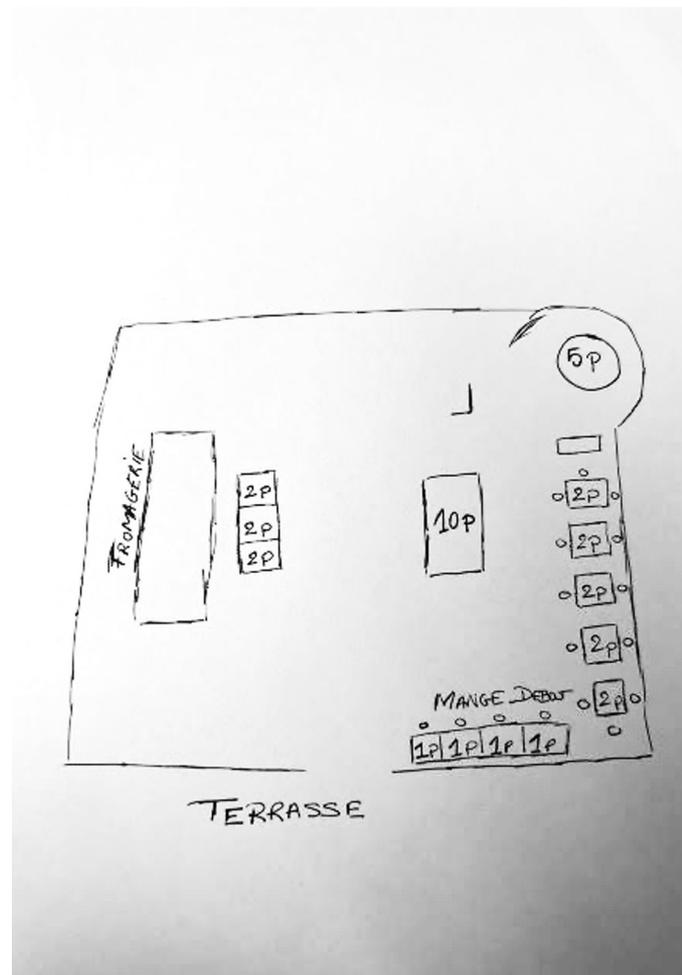
151 BIS RUE DE LA ROQUETTE; PARIS 11



CAPACITE D'ACCUEIL DU RESTAURANT



PLAN DU RESTAURANT



EXEMPLE DE PRESTATION

APERÔ LEGUMERIE&CO

OLIVES de Kalamata
HOUMOUS AU CITRON CONFIT crostini
RADIS ROUGES beurre demi-sel

BUFFET DE CHARCUTERIES ARTISANALES

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

BUFFET DE FROMAGES FERMIERES 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 Marylin 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

GATEAU AU CHOCOLAT & copeaux de vieux Gouda
COMME UN P'TIT SUISSE fromage blanc, poire, pomme, granola
RIZ AU LAIT à la vanille

VIN

BLANC BUGEY – 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 Marylin 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 !