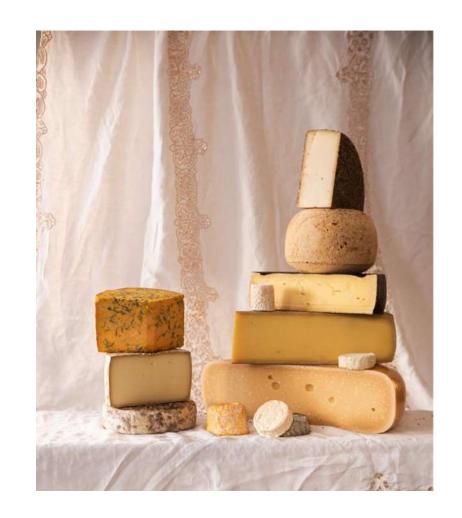
MONBLEU

FROMAGE & PARTAGE

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

Nous proposons des **espaces privatisés**pour y organiser team buildings,
séminaires, pots de départ et repas
d'équipes... Nous avons aussi notre **offre traiteur** où nous proposons la livraison de
plateaux de fromages et charcuteries,
grignotages salés et sucrés et vins ainsi
que l'essentiel pour une Raclette Party!



TRAITEUR

PLATEAUX DE FROMAGES & CHARCUTERIES

FORMULE APÉRO

10€^{/pers}

Pour un apéritif ou pour compléter un buffet salé.

MIXTE: 80g de fromage + 60g de charcuterie

ou 100% FROMAGE: 160g de fromage

ou 100% CHARCUTERIE: 120g de charcuterie

+ 1 baguette pour 6 personnes

FORMULE REPAS

20€/pers

Pour un repas 100% fromages et charcuteries.

MIXTE: 160g de fromage + 120g de charcuterie

ou 100% FROMAGE: 320g de fromage

ou 100% CHARCUTERIE: 240g de charcuterie

+ 1 baguette pour 3 personnes

Pour 10 personnes minimum, à commander 48h avant l'événement Tarifs en € TTC

OPTION:

- Condiment sucré salé: +9€/plateau
 Confit d'oignons rouges, olives Chalkidiki, pâte de coing
- Option fromages à la truffe : à partir de +1,5€/personne
- Livraison Paris: 30€
 Offerte pour les commandes >600€
- Livraison banlieue proche : 42€
 Offerte pour les commandes >600€

Quelle que soit la formule, on vous propose une sélection de fromages et charcuteries selon **vos préférences**, la **saison** et **nos produits du moment**!





COMPLÉMENTS SALÉS

- Cagette de légumes : 45€ (pour 15 personnes)
 Assortiment de crudités de saison sauce fromage blanc herbes
- Cagette apéro : 60€ (pour 15 personnes)
 Gougères au Comté, olives, crudités sauce fromage blanc herbes
- Gougères au Comté : 1€/unité, 5€ les 6
- Olives vertes Chalkidiki : 29€/kg
- Monboursin : 35€/kg
- Salade verte : 7,5€/bol (pour 3 personnes) (Livrée dans bol en carton)

COMPLÉMENTS SUCRÉS

- Cagette sucrée : 75€ (pour 30 personnes)
 Moelleux au chocolat Croquant noisette
- Petit moelleux au chocolat : 2,5€ /personne
- Craquant noisette: 0,8€ /personne



NOS BOISSONS

VIN BLANC	75cl	BULLES & ROSE	75
AOP Corbières - Blason de Sérame Languedoc-Roussillon, Château de Sérame, 2021 (bio)	13€	Pétillant - Montagnieu Bugey, Yves Duport	19
Cuvée M - Chardonnay Idéal avec la Raclette! Bugey, Monbleu x Yves Duport, 2021 (bio)	14€	Champagne brut - Carte Blanche Bauget-Jouette	33
Anjou Blanc - Clos de la Croix Brouillet Loire, Domaine des Côteaux Blancs, 2022	18€	Rosé - IGP Pays d'Oc - Le Mas de Vessière Château Vessière, 2022 (biodynamie)	13
Altesse de Montagnieu Idéal avec la Raclette! Bugey, Yves Duport, 2021 (bio)	19€	BIÈRES ARTISANALES	33
Chablis <i>Idéal avec la Raclette!</i> Bourgogne, Château Chantemerle, 2022	27€	Blanche - À l'ouest Brasserie du Grand Paris, Seine-Saint-Denis	4
VIN ROUGE	75cl	IPA - Citra Galactique Brasserie du Grand Paris, Seine-Saint-Denis	4
Le truand Idéal avec la Raclette! Loire, Domaine des Côteaux Blancs (non millésimé)	14€	Bière fumée - Smoke on the Water Brasserie du Grand Paris, Seine-Saint-Denis	4
Côte du Rhône - La part des vivants Rhône Nord, Domaine Garon, 2021	15€	Pack 12 bières artisanales À panacher	42
Pinot noir Idéal avec la Raclette! Bugey - Yves Duport, 2022 (bio)	18€	JUS	
Crozes-Hermitage - Etincelle Rhône - Denis Basset, 2020	20€	Jus de Pomme Alain Milliat	6
Saint-Joseph - Les Coteaux Rhône, Eric & Joël Durand, 2021	29€		
Saint Pierre Tucaou Bordeaux - Château Ferran, 2018 (biodynamie)	21€		
Chorey les Baunes Idéal avec la Raclette! Bourgogne, Domaine Cauvard, 2021	29€	Vous ne trouvez pas votre bonheur ? Notre cave est grande n'hésitez pas à nous demander !	













VOUS SOUHAITEZ UN DEVIS ?

Écrivez-nous à hello@monbleu.fr!