



**MONBLEU**

The image features a dark navy blue background. The word "MONBLEU" is centered in a large, white, bold, sans-serif font. The background is decorated with several elements: a light blue curved shape in the top left corner; a black area in the top right filled with a pattern of small white dots; a large, light pink curved shape in the bottom right; and a large, reddish-orange curved shape in the bottom left. Scattered throughout the dark background are small, thin, brushstroke-like lines in light blue and reddish-orange colors.

# 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

## OPTIONS

- **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 - fromage blanc herbes et olivade*
- **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**
- **Croquant noisette : 0,8€ /personne**



# NOS BOISSONS

## VIN BLANC

**Cuvée M - Chardonnay** *Idéal avec la Raclette !*

Bugey, Monbleu x Yves Duport, 2022 *(bio)*

**Riesling - L'Ours vert (sec)**

Alsace, Famille Hauller, 2022 *(bio)*

**Anjou Blanc - Clos de la Croix Brouillet**

Loire, Domaine des Côteaux Blancs, 2022

**Altesse de Montagnieu** *Idéal avec la Raclette !*

Bugey, Yves Duport, 2021 *(bio)*

**Chablis** *Idéal avec la Raclette !*

Bourgogne, Château Chantemerle, 2022

**Skin contact (vin orange)**

Languedoc-Roussillon, Fabien Jouvès, 2022 *(biodynamie)*

## VIN ROUGE

**Le truand** *Idéal avec la Raclette !*

Loire, Domaine des Côteaux Blancs (non millésimé)

**Côte du Rhône - La part des vivants**

Rhône Nord, Domaine Garon, 2021

**Pinot noir** *Idéal avec la Raclette !*

Bugey - Yves Duport, 2022 *(bio)*

**Chinon - Cuisine de ma mère**

Loire, Grobois, 2021

**Crozes-Hermitage - Etincelle**

Rhône - Denis Basset, 2021

**Saint Pierre Tucaou**

Bordeaux - Château Ferran, 2018 *(biodynamie)*

**Chorey les Baunes** *Idéal avec la Raclette !*

Bourgogne, Domaine Cauvard, 2021

75cl

## BULLES & ROSÉ

**Somnam' bulles**

Languedoc-Roussillon, Fabien Jouvès *(bio)*

**Pétillant - Montagnieu**

Bugey, Yves Duport

**Champagne brut - Carte Blanche**

Bauget-Jouette

**Rosé - IGP Pays d'Oc - Le Mas de Vessière**

Château Vessière, 2022 *(biodynamie)*

14€

16€

19€

19€

27€

24€

75cl

## BIÈRES ARTISANALES

**Blanche - À l'ouest**

Brasserie du Grand Paris, Seine-Saint-Denis

**IPA - Citra Galactique**

Brasserie du Grand Paris, Seine-Saint-Denis

**Bière fumée - Smoke on the Water**

Brasserie du Grand Paris, Seine-Saint-Denis

**Pack 12 bières artisanales**

À panacher

**Cidre demi-sec - Cuvée Juliette**

Alain Milliat *(bio)*

14€

18€

18€

21€

22€

## JUS

**Jus de Pomme**

Alain Milliat

**Vous ne trouvez pas votre bonheur ?**

Notre cave est grande n'hésitez pas à nous demander !

75cl

22€

19€

33€

14€

33cl

4€

4€

4€

42€

4€

11

6€



**VOUS SOUHAITEZ  
UN DEVIS ?**

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