



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 !





PRIVATISATION

PRIVATISEZ NOS RESTAURANTS

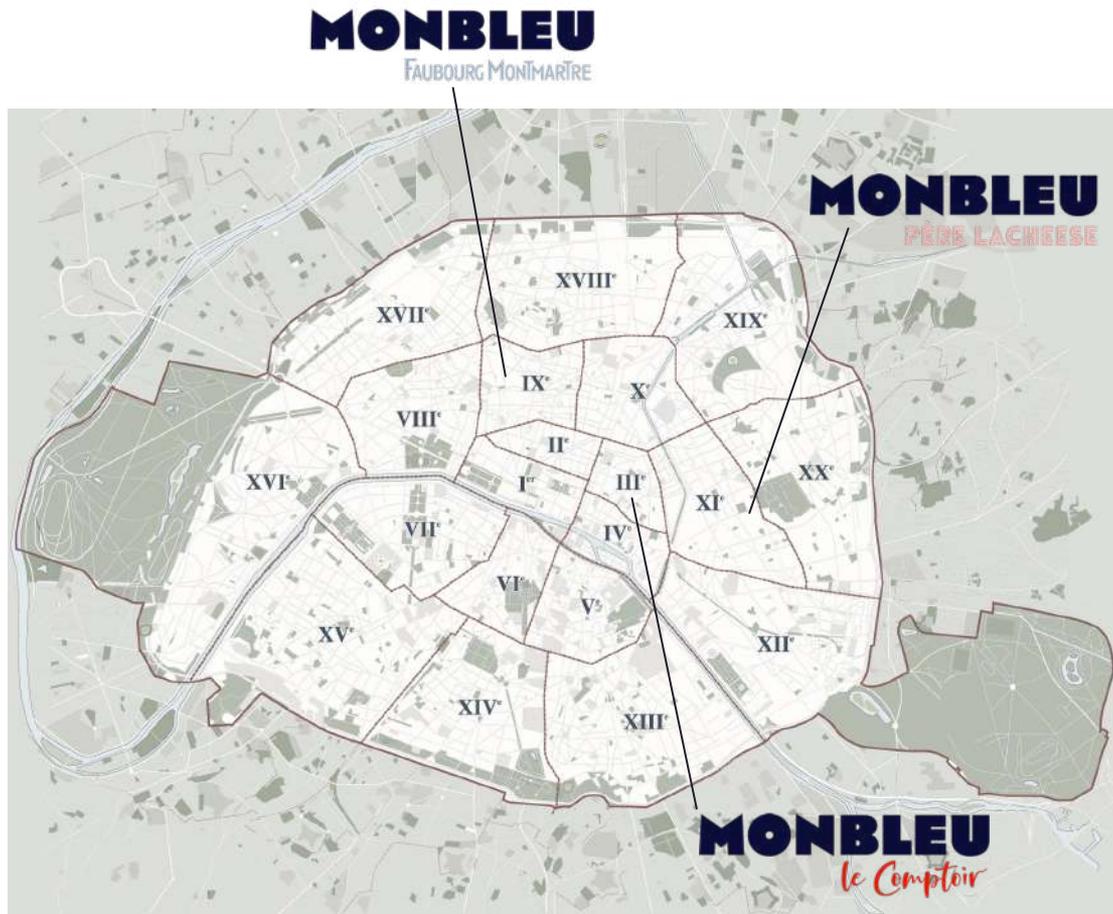
AU PROGRAMME...

Déjeuner / Afterwork / Diner

Cocktail / Repas assis / Raclette Party

Animations / Réunions / Facilitation

De 10 à 100 personnes





MONBLEU

FAUBOURG MONTMARTRE

37 rue du faubourg Montmartre,
Paris 9

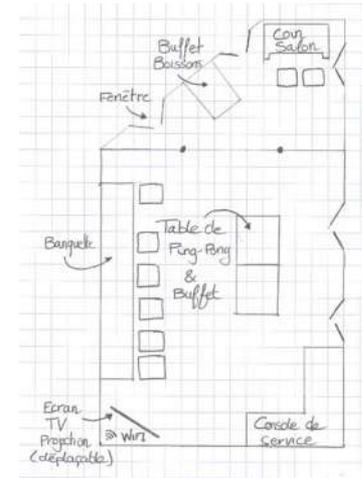
A quelques minutes des Grands Boulevards, Monbleu Faubourg Montmartre est un restaurant spécialisé dans le fromage et une fromagerie.

On plonge les yeux dans les grandes vitrines de fromages au rez-de-chaussée du restaurant. L'étage est pensé comme un appartement où on se sent comme chez soi.



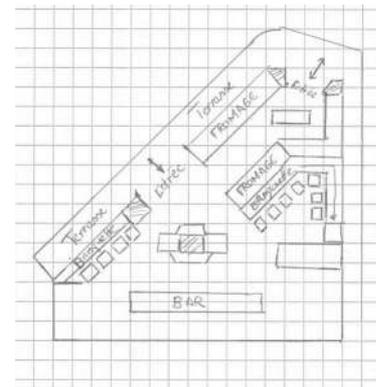
PLAN DE L'ÉTAGE

Surface 50m²



PLAN DU REZ-DE-CHAUSSÉE

Surface 90m²



CAPACITÉ

Étage

Repas assis : **30 personnes**

Cocktail : **40 personnes**

Rez-de-chaussée + Etage

Repas assis : **70 personnes**

Cocktail : **100 personnes**

TARIFS

Budget tout compris (nourriture + boisson + privatisation)

Étage

À partir de **2000€**

Rez-de-chaussée + Etage

À partir de **6000€**



MONBLEU

le Comptoir

12 rue Dupetit-Thouars,
Paris 3

Dans le quartier du carreau du Temple, à quelques minutes de la place de la République, Monbleu le Comptoir est un bar à vin & fromage.

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

CAPACITÉ

Étage

Repas assis : **15 personnes**

Cocktail : **25 personnes**

Rez-de-chaussée + Etage

Cocktail : **60 personnes**

TARIFS

Budget tout compris (nourriture + boisson + privatisation)

Étage

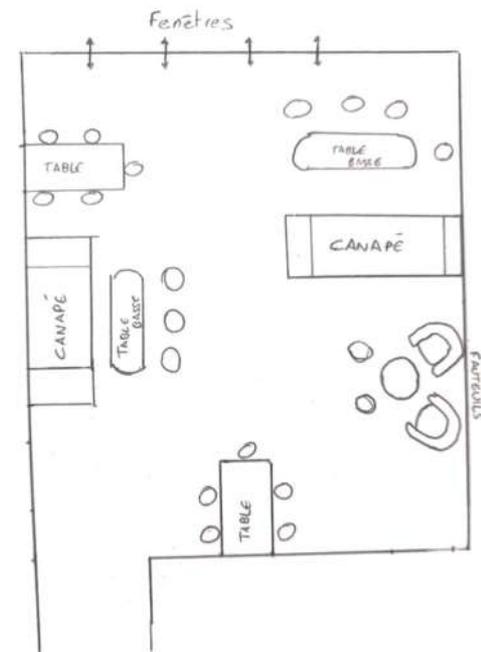
À partir de **1250€**

Rez-de-chaussée + Etage

A partir de **2500€**

PLAN DE L'ÉTAGE DU RESTAURANT

Surface 25m²





MONBLEU

PÈRE LACHEESE

151bis rue de la Roquette,
Paris 11

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

Dans un décor pop seventies on plonge les yeux dans la belle vitrine de fromages.

Aux beaux jours la grande terrasse sous les arbres rappelle une petite place de village où il fait bon flâner.

CAPACITÉ

Intérieur

Repas assis : **30 personnes**

Cocktail : **40 personnes**

Terrasse

Repas assis ou cocktail :

60 personnes

TARIFS

Budget tout compris (nourriture + boisson + privatisation)

Intérieur

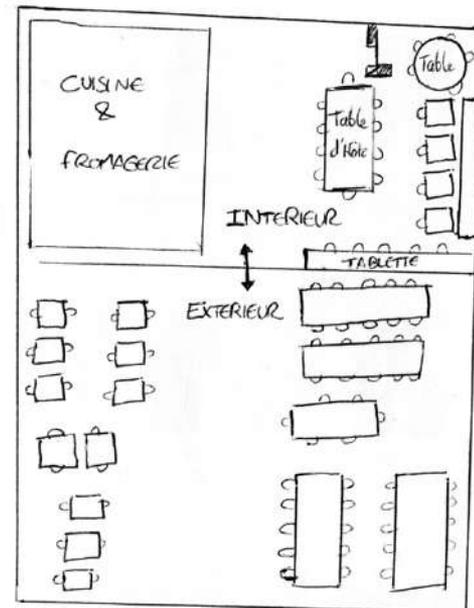
À partir de **2000€**

Terrasse

A partir de **2000€**

PLAN DU RESTAURANT

Surface intérieur 35m² / Surface terrasse 60m²



EXEMPLE DE PRESTATION PRIVATISATION

BUFFET DE FROMAGES FERMIERES ET ARTISANAUX

Trèfle de chèvre / Chèvre fumé / Shropshire blue / Tomme de Vully / Comté 36 mois AOP / Tomme des Aravis / Tomme des templiers / Pavé du Larzac aux truffes / Sablé de wissant / Munster AOP / ...

BUFFET DE CHARCUTERIES ARTISANALES

Rosette / Jambon blanc / Coppa / Bresaola / Saucisson / ...

BUFFET VEGGIE

Olives vertes grecques Chalkidiki / Cagette de légumes de saison – fromage blanc aux herbes / ...

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

Gougères / Œuf mayo - Mimolette / Croquetas / Croque jambon blanc - Abondance / Toast poireaux - Bleu - noix / Feuilleté houmous de lentilles - Gouda / Cube betterave - Chèvre - menthe / Endive - Camembert - noisette / ...

CORNER RACLETTE

Fromages à Raclette / Charcuteries spéciales Raclette / Légumes de saison / Pommes de terre Roseval / ...

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

Moelleux au chocolat / Brochette de fruits de saison / Biscuit noisette / ...

VIN

Blanc, Bugey - Cuvée M - Chardonnay, Monbleu x Yves Duport 2021
Rouge, Rhône - Crozes Hermitage, Denis basset 2020
Pétillant, Bugey - Montagnieu, Yves duport

AUTRES BOISSONS

Bières artisanales / cocktails savoyards / jus artisanaux, ...



The background is a dark navy blue. In the upper right, there is a dense field of small white dots. On the left side, there are several pinkish-red brushstroke-like marks. At the bottom, there are large, wavy, organic shapes in shades of coral and light pink. The word 'TRAITEUR' is centered in a bold, white, sans-serif font.

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 - 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**
- **Croquant noisette : 0,8€ /personne**

RACLETTE PARTY

KIT RACLETTE

8€/pers

250g de fromage en tranches :

- Raclette nature
- Raclette fumée
- Morbier

KIT RACLETTE & CHARCUTERIE

15€/pers

250g de fromage en tranches :

- Raclette nature
- Raclette fumée
- Morbier

120g de charcuteries :

- Jambon blanc
- Rosette
- Noix de jambon fumée

Installation, service et vaisselle non inclus

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

NOS AUTRES FROMAGES & CHARCUTERIES

Quantités conseillées : 250g de fromages et 120g de charcuterie par personne

- Raclette à la truffe : 48€/kg
- Raclette à l'ail des ours : 32€/kg
- Raclette de chèvre : 42€/kg
- Jambon blanc truffé : 45€/kg
- Coppa : 47€/kg
- Bresaola (charcuterie de bœuf) : 69€/kg



COMPLÉMENTS

- Pommes de terre cuites : 3€/pers - portion de 300g (livrées froides dans sachet papier, prévoir contenant de service)
- Cornichons : 0,5€/pers - portion de 25g
- Assortiment de légumes : 10€/bol (pour 2 personnes) (livrés froids dans bol en carton)
- Salade verte : 7,5€/bol (pour 3 personnes) (livrée dans bol en carton)

SERVICE

- Dressage sur plateau en bois : 22€/plateau
- Livraison Paris : 30€
- Livraison banlieue proche : 42€
Offerte pour les commandes >600€
- Location machine à Raclette : 10€/machine + 60€ de consigne
- Coursier retour matériel loué : 30€



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 !