



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 !



The background is a dark navy blue. In the top right, there is a dense field of small white dots. On the left side, there are several pink and red brushstroke-like marks. At the bottom, there are large, wavy, organic shapes in shades of pink and light blue. 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 - 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**

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€

14€

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€

1l

6€



**VOUS SOUHAITEZ
UN DEVIS ?**

Écrivez-nous à
hello@monbleu.fr !