



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

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

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 l'ail des ours : 40,80€/kg
- Raclette au piment d'espelette : 40,80€/kg
- Raclette au porto et poivre noir : 46,80€/kg
- Raclette à la truffe : 55,20€/kg
- Raclette de chèvre : 59,40€/kg
- Raclette aux morilles et aux cèpes : 64,80€/kg
- Raclette au champagne : 69,60€/kg
- Mortadelle à la pistache : 34,80€/kg
- Jambon blanc truffé : 54€/kg
- Coppa : 56,40€/kg
- Bresaola (charcuterie de bœuf) : 82,80€/kg



COMPLÉMENTS

- Pommes de terre cuites : 4,5€/pers - portion de 500g
(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 : 24€/plateau
- Livraison Paris : 30€
- Livraison banlieue proche : sur devis
- 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)*

Muscadet - 1^{ère} escale
Loire, Domaine Ménard Gaborit 2023 *(bio)*

Anjou Blanc - Clos de la Croix Brouillet
Loire, Domaine des Côteaux Blancs, 2022

Altesse de Montagnieu *Idéal avec la Raclette !*
Bugey, Yves Duport, 2023 *(bio)*

Chablis *Idéal avec la Raclette !*
Bourgogne, Château Chantemerle, 2022

Skin contact (vin orange)
Languedoc-Roussillon, Fabien Jouve, 2022 *(biodynamie)*

VIN ROUGE

Cuvée M *Idéal avec la Raclette !*
Loire, Les Côteaux Blancs, 2023

Côte du Rhône - La part des vivants
Rhône Nord, Domaine Garon, 2022

Pinot noir - Le Morillon *Idéal avec la Raclette !*
Bugey, Yves Duport, 2023 *(bio)*

Chinon - Cuisine de ma mère
Loire, Grobois, 2022

Crozes-Hermitage - Etincelle
Rhône, Denis Basset, 2022

Saint Pierre Tucaou
Bordeaux, Château Ferran, 2018 *(biodynamie)*

Chorey les Baunes *Idéal avec la Raclette !*
Bourgogne, Domaine Cauvard, 2022

75cl

BULLES & ROSÉ

Pétillant - Montagnieu 19€
Bugey, Yves Duport

Champagne brut - Carte Blanche 40€
Bauget-Jouette

Rosé - IGP Pays d'Oc - Le Mas de Vessière 14€
Château Vessière, 2023 *(biodynamie)*

21€

31€

BIÈRES ARTISANALES

Blanche - À l'ouest 4€
Brasserie du Grand Paris, Seine-Saint-Denis

IPA - Citra Galactique 4€
Brasserie du Grand Paris, Seine-Saint-Denis

Bière fumée - Smoke on the Water 4€
Brasserie du Grand Paris, Seine-Saint-Denis

Pack 12 bières artisanales 42€
À panacher

Cidre demi-sec - Cuvée Juliette 4€
Alain Milliat *(bio)*

19€

JUS

Jus de Pomme 6€
Alain Milliat

22€

31€

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 !