



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 11€/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 22€/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

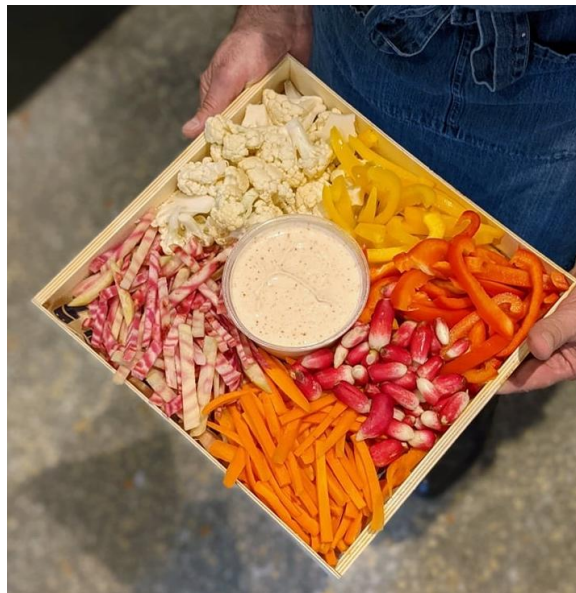
+ 1 baguette pour 3 personnes

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

OPTIONS

- **Condiment sucré - salé** : +9€/plateau de fromage
Confit d'oignons rouges, olives Chalkidiki, pâte de coing
- **Option fromages à la truffe** : à partir de +1,5€/personne
- **Livraison Paris** : 30€
- **Livraison banlieue proche** : *sur devis*

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

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 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
Bugey, Yves Duport 19€

Champagne brut - Carte Blanche
Bauget-Jouette 40€

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

21€

31€

23€

75cl

14€

16€

19€

19€

22€

22€

31€

BIÈRES ARTISANALES

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

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

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

Pack 12 bières artisanales
À panacher 42€

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

JUS

Jus de Pomme
Alain Milliat 6€

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 !