

# NOËL

Catalogue 2019



## /LE PETIT-DÉJEUNER

---

Nous avons élaboré, en collaboration avec nos **artisans-partenaires**, des formules petit-déjeuner **variées et gourmandes** pour répondre à tous vos besoins.

Envie de **tradition** et de croissants au beurre ou d'un petit déjeuner de Noël à l'anglaise pour une touche d'**originalité** ?

Demandez, **c'est livré !**

---





## Petit déjeuner N°1

*Optez pour cette formule  
aux influences anglo-saxonnes pour commencer la  
journée avec une touche d'originalité !*

### MINI BANANA BREADS

Banane & cannelle

### MINI CARROT CAKES

Topping cream cheese & citron

### MINI SCONES

Cranberries



Notre torréfacteur The Beans On Fire vous propose un café de **qualité, 100% traçable**, tout en créant à Paris un lieu de torréfaction **collaboratif**. Du choix du producteur à la méthode de torréfaction, toute la chaîne de production est donc maîtrisée. Le café proposé sur votre banquet vit donc au temps des saisons.

| 3,00 € / pers. HT |

*prix hors frais de livraison valable à partir de 30 personnes*

## Petit déjeuner N°2

*Envie de produits classiques revisités pour les fêtes de fin d'année ? Cette formule à la fois traditionnelle et festive a été pensée pour plaire au plus grand nombre.*

### ASSORTIMENT DE MINI VIENNOISERIES ARTISANALES

Pain au chocolat, croissant, roulé cannelle & mini cravate

#### MINI FINANCIERS

Cerise confite à l'amarena

#### CARRÉS DE PAIN D'ÉPICES

Recette traditionnelle

#### CAKE SUCRÉ TRANCHÉ

Chocolat & oranges confites



Stéphane Delacour, **pâtissier** de formation, et sa sœur se sont associés pour ouvrir l'**Atmosphère** dans le 11e arrondissement de Paris. Le nom peu commun de cette boulangerie fait référence au film Hôtel du Nord avec Arletty ainsi qu'à la philosophie de Stéphane : « La bonne atmosphère dans laquelle je pétris et je crée m'est essentielle. Elle est souvent à l'origine de mes idées et nourrit ma passion pour ce métier ».

| 3,00 € / pers. HT |

*prix hors frais de livraison valable à partir de 30 personnes*

## /LE DÉJEUNER

---

Organisez un **déjeuner de Noël** pour célébrer la fin de l'année avec vos **collègues** autour de produits gourmands et de **formules festives**.

**Foie gras, saumon, truffe noire**, nous avons sélectionné pour vous les meilleurs ingrédients afin de vous proposer des menus **variés** et **délicieux**.

Commandez les yeux fermés !

---





## Déjeuner N°1

*Ce déjeuner varié plaira aux amateurs de produits du terroir.  
Fromages soigneusement sélectionnés, ingrédients raffinés, laissez-vous tenter !*

### PETITES SALADES FRAÎCHES

Endive, comté, poire, noix, huile d'olive  
Quinoa, Valançay, figue fraîche, mélange arlequin (noix, graine de courge & raisin)

### NAVETTES COCKTAIL

Cœur de filet de saumon fumé, tzatziki & feta grecque  
Chèvre frais, miel de framboisier et roquette

### ASSORTIMENT DE BOUCHÉES APÉRITIVES

Radis redmeat, crevette marinée au curcuma & huile d'olive  
Croutons frotés à l'ail, tomate & chorizo Bellota

### PICS GOURMANDS

Pain d'épices, cecina & figues séchées  
Comté 18 mois AOP mariné aux thym & abricot sec

### TOASTS APÉRITIF

St maure de Touraine & son miel d'accacia et truffe noire  
Pain toasté (noisette, date & pistache), ricotta assaisonnée & tomate cerise confite

### VERRINES PÂTISSIÈRES

Fromage blanc sur son lit de crème de marron & son crumble

### CHOUX GARNIS

Mascarpone, chantilly à la crème Bordier & crème de marrons

### MINI FINANCIERS ASSORTIS

Nature, fruits rouges & pistache

| 28,00 € / pers. HT | prix hors frais de livraison valable à partir de 30 personnes



## Déjeuner N°2

*Tout ce que vous attendez d'un déjeuner de Noël est réuni dans cette formule ultra gourmande et festive.*

### ASSORTIMENT DE MINI BURGERS

Viennoise au charbon végétal, saumon, crème aneth & pousse d'épinard  
Pain tradition aux figues, foie gras & chutney de figues

### MINI QUICHES DU BOULANGER ASSORTIES

Chèvre & épinard ; lorraine ; poulet & courgette ; épinard & saumon

### ASSORTIMENT DE PIÈCES COCKTAIL

Sablés parmesan, saumon de Norvège, crème aneth & citron vert  
Biscuits pain d'épice et foie gras de canard

### ASSORTIMENT DE GOUGÈRES

Pesto, tomate poivron & emmental

### MINI SALADES

Quinoa, patate douce & poulet au caramel  
Crème d'avocat & crevettes

### VERRINES SUCRÉES ASSORTIES

Tiramisu chocolat & café  
Panna cotta mangue & passion

### ASSORTIMENT DE MINI FOURS SUCRÉS

Brownies & noix de pécan ; financiers ;  
tartelettes pomme tatin ; éclairs chocolat & café ; cannelés

| 23,00 € / pers. HT | prix hors frais de livraison valable à partir de 30 personnes

## /LE GOÛTER

---

Accordez-vous **une pause gourmande en équipe** avec nos goûters de Noël.

Le premier vous fera voyager en **Italie** et le second vous rappellera vos **souvenirs d'enfance...**

**Tradition** ou **dépaysement** ? À vous de décider !

---





## Goûter N°1

*Un panettone généreux à partager et des petits gâteaux individuels aux saveurs surprenantes : faites de votre goûter de Noël un moment de convivialité avec cette formule originale composée de spécialités venues tout droit d'Italie.*

### PETITS GÂTEAUX ARTISANAUX

Gâteaux frais à la bergamote & au citron  
Amarena (biscuit frais artisanaux à la cerise)  
Gâteaux frais à l'orange et à la mandarine  
Gâteaux frais à la pistache

### PANETTONE

Accompagné de confiture de fraises sauvages



Peppe, notre traiteur italien, vient de Calabre, où il avait l'habitude de trouver facilement des produits de qualité : il tuait le cochon, ramassait les fruits sur les arbres et faisait confire les tomates pour les consommer toute l'année. A son arrivée à Paris, il a vécu beaucoup de déconvenues gastronomiques, notamment avec le café. Il a donc décidé d'ouvrir sa propre boutique pour bien manger, tout simplement !

5,00 € / pers. HT

*prix hors frais de livraison valable à partir de 30 personnes*

## Goûter N°2

*Des beignets, des petits beurres et  
du pain d'épices : laissez-vous séduire par cette  
formule délicieusement régressive...*

### CORBILLE DE PETITS BONHOMMES DE NOËL

Sablés

### CORBILLE DE BISCUITS SUCRÉS

Petit beurre

### MINI BEIGNETS

Compote de pomme & cannelle

### PAIN D'ÉPICES

Recette traditionnelle



Ce goûter vous est proposé par le Fournil du Faubourg. Cette boulangerie familiale de plusieurs générations est située dans le 10<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Fatima, sa gérante, a appris le métier toute petite aux côtés de son père et continue de faire vivre ce savoir-faire avec passion en proposant chaque jour des produits simples et savoureux aux habitants du quartier.

| 2,50 € / pers. HT |

prix hors frais de livraison valable à partir de 30 personnes



## /L'APÉRITIF

---

C'est l'heure de l'apéro !

Charcuterie **artisanale** française, fromages fabriqués et affinés par nos artisans eux-mêmes, bières brassées avec **savoir-faire** et **passion** au coeur de Paris : nos équipes ont tout prévu pour faire de votre apéro **un moment de partage** et de convivialité autour de **produits authentiques**.

---



## Apéro N°1

*Vous allez vous régaler avec cette formule apéro savoureuse et variée ! Mention spéciale pour la charcuterie qui fera plaisir aux carnivores les plus avertis.*

### NAVETTES COCKTAIL

Cœur de filet de saumon fumé, tzatziki & feta grecque

### ASSORTIMENT DE TOASTS

Toast manchego, membrillo & romarin  
Toast (noisette, date & pistache), ricotta assaisonnée & tomate cerise confite

### MINI WRAPS ASSORTIS

Jambon cuit supérieur & comté 18 mois  
Saumon fumé & fromage frais

### PLANCHE MIXTE ET SON PAIN

Serrano grande réserve, jambon cuit supérieur, chorizo doux, comté 18 mois AOP, Saint Nectaire fermier & 2 corbeilles de pain de campagne

### MINI FINANCIERS ASSORTIS

Nature, fruits rouges & pistache

### CHOUX GARNIS

Mascarpone, chantilly à la crème Bordier & crème de marrons

| 15,00 € / pers. HT | prix hors frais de livraison valable à partir de 30 personnes

## Apéro N°2

*Amateur de fromage ? Vous êtes au bon endroit.  
Notre fromager a composé cette planche de fromages particulièrement raffinés  
pour les fêtes de fin d'année. Laissez-vous surprendre !*

### ASSORTIMENT DE CRUDITÉS

Radis, chou-fleur, concombre, carotte accompagnés  
d'une sauce maison : faisselle, ail, échalotes, fines herbes

### PLANCHE DE NOËL DU FROMAGER ACCOMPAGNÉE DE PAIN

Comté fruité, rondin de St Côme, morbier fermier,  
tête de moine AOP Suisse & moliterno à la truffe

### PLANCHE DE NOËL DU FROMAGER ACCOMPAGNÉE DE PAIN

Comté fruité, chèvre au piment d'Espelette, tome fermière  
de Savoie, shropshire blue colston Bassett & mimolette

### CAKES SALÉS ASSORTIS

Noix, comté fruité & jambon de Bayonne 12 mois  
Tomates séchées marinées & chèvre fermier

### ASSORTIMENT DE SAUCISSONS ACCOMPAGNÉ DE PAIN

La ronde des saucissons artisanaux :  
châtaigne, poivre vert, deux olives, piment d'Espelette, fromage de chèvre

### DUO DE DESSERTS

Cheesecake speculoos  
Fontainebleau et crème de marron



## /LE COCKTAIL

---

Vous organisez un événement prestigieux avec vos clients ou un petit cocktail de fin d'année en interne avec vos équipes ?

Les formules que nous vous proposons sont variées et **adaptées à tout type d'occasion.**

Ultra gourmandes et généreuses, nous avons créé des pièces individuelles qui raviront vos papilles et vos yeux !

---





## Cocktail événementiel N°1

*Des produits traditionnels français et des pièces individuelles gourmandes :  
célébrez la fin de l'année avec ce cocktail aussi beau que bon !*

### **CHOUX GARNIS**

Chou déchapeauté & appareil tomate-chorizo

### **FINGERS PAIN D'ÉPICES**

Millefeuille pain d'épices & fois gras

### **MINI BURGERS DU CHEF**

Saumon fumé & crème citronnée  
Comté & crème à la moutarde de Meaux  
Végétarien : achard de légumes

### **PICS GOURMANDS**

Chèvre, jambon fumé & physalis

### **MINI MOELLEUX SALÉS**

Crevette à la coriandre, citron & aneth ; canard fumé & olives

### **MINI WRAPS VÉGÉTARIENS**

5 légumes en fine julienne, pesto & herbes fraîches

### **FOURS SUCRÉS**

Entremet rectangle chocolat au lait & praliné

### **VERRINES SUCRÉES**

Ananas caramélisé au pain d'épices façon tiramisu

| 33,50 € / pers. HT | prix hors frais de livraison valable à partir de 30 personnes



## Cocktail événementiel N°2

*Des textures aux saveurs, en passant par le plaisir des yeux, ce cocktail varié a plus d'un tour dans son sac pour vous faire succomber aux fêtes de fin d'année !*

### ASSORTIMENT DE MINI BURGERS

Poulet mariné au tandoori  
Pousses d'alfalfa, germes de radis, sauce tzatziki  
Viennoise au charbon végétal, saumon, crème aneth & pousses d'épinard  
Pain tradition aux figues, foie gras & chutney de figues

### ASSORTIMENT DE FOURS FEUILLETÉS

Saucisse & moutarde ; roquefort ; forestière

### ASSORTIMENT DE MINI ÉCLAIRS SALÉS

Crème de concombre, courgette, épinard, poivron & creamcheese  
Crème de tomates confites, poivrons rouge, creamcheese & herbes de Provence

### ASSORTIMENT DE SUCETTES ET BROCHETTES

Sucettes foie gras & pain d'épices  
Brochettes betterave marinée au vinaigre de Xérès & coeur de saumon fumé

### ASSORTIMENT DE GOUGÈRES

Pesto, tomate poivron & emmental

### TARTELETTES COCKTAIL

Sablé parmesan, saumon de Norvège, crème aneth & citron vert

### ASSORTIMENT DE MINIS FOURS CHOCOLAT

Tartelettes au chocolat ; financiers ; tartelettes citron meringuées ; éclairs

### VERRINES SUCRÉES ASSORTIES

Tiramisu chocolat & café ; panna cotta mangue & passion

| 33,00 € / pers. HT | prix hors frais de livraison valable à partir de 30 personnes

## /LE DÎNER

---

Vous avez envie de faire plaisir à vos invités, à vos collègues, de **voir les choses en grand** et que chacun puisse **se régaler et bien manger** ?

Optez pour l'une de nos formules dînatoires, composées de produits **simples et accessibles** mais aussi de produits **délicats et surprenants** pour satisfaire les plus fins palais !

---



## Dîner N° 1

*Voilà un dîner de fêtes comme on les aime !  
Financiers salés, mini burgers au foie gras et farandole de petits fours sucrés :  
créez un moment mémorable avec votre équipe autour de produits délicats et originaux.*

### MINI BURGERS

Confit d'oignons, foie gras, framboises & crispy oignons  
Saumon snacké, sauce soja sucrée et sésame, crème fraîche & concombres  
Légumes marinés & chèvre frais

### VERRINES SALÉES

Gelée pommes et poires, morceaux de foie gras & cubes de pain d'épices  
Saumon fumé, chèvre frais & crumble noisette  
Mousse potiron, bleu, noisettes grillées, graines de courges

### PLATEAU DE MINI FINANCIERS SALÉS ASSORTIS

Financiers saumon fumé, chèvre frais, aneth & baies roses  
Financiers viande de grison, chèvre frais & parmesan  
Financiers tomate confite, tomate, chèvre frais & basilic

### FICELLES GARNIES

Poulet curry  
Lardons & mimolette  
Chèvre tomate herbes de Provence  
Chorizo crème fraîche

### FOURS SUCRÉS DU PÂTISSIER

Mini tarte aux fruits (fraises, framboises, myrtilles), mini tarte chocolat,  
mini tarte ganache montée caramel, mini tarte citron, mini tarte citron meringuée ou  
chou (vanille bourbon, pistache, fleur d'oranger, café, framboises, chocolat)

| 25,00 € / pers. HT | prix hors frais de livraison valable à partir de 30 personnes

## Dîner N° 2

*Découvrez le meilleur du savoir-faire italien  
avec ce dîner haut en couleurs et en saveurs méditerranéennes.*

### VERRINES SALÉES

Burrata, caponata & roquette  
Burrata, crème de tomate séchée & roquette  
Crème onctueuse de truffe blanche et tuile de parmesan

### ASSORTIMENT DE BOULETTES

Boulettes de morue & boulettes d'N'Duja (saucisse pimentée)

### ASSORTIMENT DE BROCHETTES AUX SAVEURS ITALIENNES

Brochettes d'oignon au balsamique, tomate & mozzarella au lait de bufflone  
Rouleaux de bresaola, mozzarella & confiture de tomates

### BRUSCHETTE

Pain grillé, huile d'olive, herbes aromatiques

### BOULETTES DE LÉGUMES

Boulettes d'aubergine ; boulettes de courgette

### GRAND PLATEAU DE FROMAGES D'EXCEPTION ET SON PAIN

Formaggio al castagno (fromage à la châtaigne) ; Formaggio al Barolo (fromage au vin italien Barolo) ; Pecorino al pepe nero (au poivre noir) ; Pecorino Siciliano DOP (fromage de Sicile au lait cru de brebis) ; Cacciotta au lait de bufflone

### VERRINES SUCRÉES

Tiramisù speculoos & amaretto ; panna cotta à la vanille & coulis de balsamique

### PETITS GÂTEAUX ARTISANAUX

Biscuits frais à l'amande : bergamote, citron, pistache, orange, mandarine, cédrat, amarena ; panforte de Sienne ; antuccini ; amaretti

| 27,00 € / pers. HT | prix hors frais de livraison valable à partir de 30 personnes





**Une question ? Besoin d'un devis ? Contactez-nous !**

E : [commande@monbanquet.fr](mailto:commande@monbanquet.fr)

T : 01 70 82 25 60

W : [www.monbanquet.fr](http://www.monbanquet.fr)