

Membre



Découvrez Notre nouvelle carte 2024

**DES PRODUITS FRAIS
DES CIRCUITS COURTS
DES FORMULES VARIÉES
UNE ÉQUIPE DYNAMIQUE
UNE PROXIMITÉ**



Les plateaux repas

Menu “Les 3 S”
Simplicité, Saveurs, Satisfaction
20euros HT
(servi avec une petite bouteille d’eau)

Poisson

**Toast d’Œuf poché
sur un lit de verdure**

**Dos de lieu salade
de pdt sauce
moutarde**

**Crème Délice
au mascarpone et
Nutella**

Petit pain

Volaille ou Viande

**Tartare de légumes
à l’indienne**

**Filet de volaille en
portefeuille,
tagliatelles en sauce
aux champignons
/ Sauté de porc au
soja, nouilles aux
champignons**

**Gourmandise aux
fruits rouges
madeleine pistache**

Petit pain

Végétarien

Muffin aux légumes

**Légumes sautés à la
Grecque au pesto et
herbes fraîches**

**Croquant aux trois
chocolats**

Petit pain

Les plateaux repas

Menu "Gourmand - Gourmet"
Subtilité, Raffinement, Plaisir
24euros HT
(servi avec une petite bouteille d'eau)

Poisson	Volaille ou Viande	Végétarien
Salade de boulgour, bille de chèvre, maïs et tomates	Salade de Fusillone à la Burrata	Fraîcheur pois chiches au curry
Dos de saumon laqué	Roulé de volaille à l'estragon / Sauté de bœuf Thaï	Lasagnes de légumes
Fondue de poireaux	Riz pilaf sauce tomates épicée	Fromage affiné
Fromage affiné		Flan choco
Tarte au citron	Fromage affiné	Petit pain
Petit pain	Tarte à la coco	
	Petit pain	

Les plateaux repas

**Gamme « Menu du Roi et de la Reine,
ou de la Reine et du Roi »**

28€ HT

Surprise, Délicatesse, Force
(servi avec une petite bouteille d'eau)

Poisson

Trio de wraps
saveurs variées

Filet en papillote
Ratatouille

Fromage affiné

Tarte tatin maison
et crème pâtissière

Petit pain

Volaille ou Viande

Cookie au chorizo

Suprême de volaille
/ Magret de canard
aux épices

Purée de patate
douces sauce
safranée

Fromage affiné

Tiramisu

Petit pain

Végétarien

Houmous maison et
crudités en dips

Healthy de légumes
crus quinoa et baies

Fromage affiné

Feuilleté d'ananas
et noix de coco en
brochettes

Petit pain

Gamme Hors les murs

Pop du jour
17€ HT

Entrée / Plat ou Plat / Dessert maison

Pop poisson / Pop volaille / Pop végétal

Choisissez votre Pop entrée ou votre Pop dessert grâce à Angéline
qui vous indiquera le Pop du jour

En attendant, quelques exemples pour vous mettre l'eau à la
bouche :

Entrées : mousseline de betterave et fromage frais (menthe) /
velouté fraîcheur de carottes au lait de coco / cannelés salés
maison sur crème de petits pois / mousseline de panais et rillettes
de poulet / truite fumé crudités et croûtons / Terrine de lapin

Plats : bourguignon / curry de lentilles corail (ou légumes, ou pois
chiches) / brandade de poisson / Petit salé / Ragoût de patates
douce et semoule fondante / Lasagnes

Dessert maison : tiramisu / brookie / flan coco ou autre / tarte aux
pommes (vanille ou cannelle et crème anglaise) / Cylindre de
cookie surprise de mousse

Hors les murs

Hors les murs

Gamme Hors les murs

Menu Bagnat 15€ HT

Bagnat poisson / Bagnat poulet / Bagnat végété
Dessert au choix : Cookie / Muffin /

Menu Poke bowl 20€ HT

(plat à réchauffer)

Dessert

Menu héros du jour 22€ HT

(servi avec une petite bouteille d'eau)
Concoctés avec plaisir, le menu du jour !

Entrée / Plat / Fromage / Dessert

Héros poisson / Héros volaille / Héros végété

Menu Business 45€ HT

Un menu élaboré à la demande, selon la thématique souhaitée, le contexte professionnel, parfaitement adapté à votre repas d'affaires. Possibilité d'avoir un service maître d'hôtel, du vin, des cocktails maison et tant d'autres.



Les Buffets

Gamme Buffets Les buffets froids

Buffet mélodie 22€ HT

2 entrées

Ardoise de charcuteries
fines et condiments

Et

Panier géant de crudités
en dips de différentes
sauces

1 plat

Brochette de poulet
mariné

Galette de légumes dorés
et son Riz parfumé

Fromage

(2 au choix)

Pain de campagne

2 desserts à partager
(tarte au chocolat / gâteau
aux fruits)

Buffet saveurs 26€ HT

2 entrées

Salade Jerk Chicken,
présentée en cascade
(mangue, ananas, poulet
Jerk Chicken, salade
verte)

Crumble de truite aux
amandes

1 plat

Filet mignon de porc
saveur terroir OU Volaille
ET

Farandole de Conchiglioni
farcies aux légumes et
fêta

Ardoise de Fromage

Pain de campagne

2 desserts à partager
(fondant au chocolat /
tarte aux fruits)

La Mélodie des Saveurs 35€ HT

Entièrement
personnalisable,
sur rendez-vous,
avec plaisir

Les Buffets

Gamme Buffets
Les buffets chauds

Buffet fusion
22€ HT

2 entrées

Grandes Tartes fines aux légumes à partager

Pita au thon

1 plat

Volaille douceur de sauce au Riesling

Poêlée de champignons / purée maison

Fromage

(Comté / Brie)

Pain de campagne

Dessert à partager

Gâteau mangue coco

Gâteau aux trois chocolats

Buffet Sweet and Soul
28€ HT

6 pièces cocktail
(au choix)

2 entrées

Conchiglioni Ricotta&épinards

Mousse de betterave et fromage frais décorée de mini madeleine salée

2 plats

Sauté de bœuf sauce soja et sésame / Riz pilaf fondant et savoureux

Légumes farcis selon la saison

Fromage

(Comté / Brie)

Pain de campagne

Dessert à partager au choix
et 2 mignardises au choix

Les Buffets

Gamme Buffets
Les buffets chauds

Voyage autour du globe
35€ HT

6 pièces cocktail

**Mini burger / Boudin blanc piqué à la figue / Pic de volaille au soja /
Bouchée Indienne / Blinis au saumon fumé et Philadelphia / Wraps
bœuf à la mexicaine**

2 entrées

**Brochette de volaille en panure de cacahuète dips sauce au curry
Et
Salade à l'Italienne
(salade de tomates, mozzarella, roquette, olives & jambon cru)**

2 plats

**Poulet mafé
Bourguignon fondant et savoureux**

**Fromage
(Comté / Brie)**

**Dessert au choix et 2 mignardises
(mini tatin chaude / mini muffin)**

Pain de campagne



m
e
n
u

Les Buffets

Les Barbecues!

Juste le barbeuk
20€ HT (hors service, boissons)

Viandes et poisson (3 choix)
Filets de poulet, Brochettes de bœuf, côtelettes d'agneau, côtes de porc, brochettes de saumon

2 accompagnements cuits au barbecue
Pommes grenailles gros sel et herbes de Provence
Et
Légumes (aubergines, champignons, courgettes)

Fromage
Fraîcheur verte
Petits pains

Barbecue and co.
30€ HT (hors service, boissons)

2 entrées
Au choix dans notre carte
Viandes et poisson (3 choix)
Filets de poulet, brochettes de bœuf, côtelettes d'agneau, côtes de porc, brochettes de saumon, gambas

2 accompagnements cuits au barbecue
Pommes grenailles gros sel et herbes de Provence
Et
Légumes (aubergines, champignons, courgettes)

Fromage
Fraîcheur verte
Petits pains

Dessert
Les macarons, à la folie et une mignardise au choix



m
e
n
u

Les Pièces cocktail

Gamme Cocktail

Commencez à savourer des yeux nos pièces cocktail

(1,4€ HT à 1,8€ HT la pièce)

Salées froides :

Wraps volaille carottes Savora et coriandre

Wraps végétarien (purée de pois chiches mentholée et citronnée)

Wraps au bœuf épicé

Wraps poulet curry

Mini bagel au coleslaw

Mini bagel saumon concombre

Navette saumon fumé Philadelphia

Navette jambon blanc rôti aux herbes chutney d'oignons

Pic Crevettes mangue et coco

Pic volaille marinée et nectarine rôtie

Navette foie gras chutney de figue / oignons / mangue

Mini éclair création au pesto

Mini tartelette à la crème de petits pois fraîchement mentholée et la crevette !

Brochette tomate mozza en pipette

Pince végétarienne de tortilla à la purée de haricots rouges épicée et tomates

L'élégant cône de guacamole

Verrine crumble tartare de tomate et fromage frais

Mini délice d'excellence chèvre abricot

Plus de délices à découvrir en nous contactant

Les Pièces cocktail

Gamme Cocktail

Commencez à savourer des yeux nos pièces cocktail

(1,4€ HT à 1,8€ HT la pièce)

Salées chaudes :

Mini burger

Mini hot dog (porc, volaille, végé)

Mini pizza

Mini quiches (légumes, lorraine, italienne mozza tomates séchées)

Gambas croustillante et sauce piquante !

Mini Flammekueche

Cigare de poulet au curry rouge

Les sucrées

Mini financier dôme de framboise

Mini chou à la crème pâtissière

Assortiment de macarons

Rose des sable

Mini muffin (myrtilles, chocolat, vanille)

Les sucrées chaudes :

Mini tatin

Mini Suzette

Mini chou sauce chocolat chaude

Mini verrine chocolat chaud et tagada, à la paille !

Maki de crêpe à la poire, chantilly au spéculoos



m
e
n
u

Les Pièces cocktail

Gamme Cocktail Bodega et Paniers (3,65€ HT par personne)

Bodegas :

Houmous et crudités

Salade de tomates, mozzarella, roquette, olives&jambon cru

Salade de boulgour, bille de chèvre, maïs et tomates fraîches

Crumble et guacamole

Riz, crevettes, ananas et concombres

Paniers :

Panier géant de crudités et sauces en dips

Panier accra et samoussa (légumes ou poulet)

Panier Fruits secs et oléagineux

Les Plats Mélodie

Gamme Plats Mélodie Fraîchement cuisinés pour vous

(12€ HT à 25€ HT le plat)

Les viandes :

Volaille sauce au Riesling et écrasé de pomme de terre maison
Coq au vin et sa douce purée
Le Bourguignon et tagliatelles
Poulet Basquaise et son riz blanc long grain
Poulet Colombo et riz basmati
Poulet mafé et purée de patate douce
Volaille en portefeuille et crème au champignons / Gratin dauphinois
Bœuf épicé couché sur crème de maïs et pomme grenailles
Lasagnes à la bolognaise
Tajine de poulet, pruneau ou abricot, pommes de terre and co.
Volaille et tomates panées relevées au pesto et Philadelphia

Les poissons :

Saumon en croûte d'herbes et galette de légumes couchée sur un lit de riz
Dos de cabillaud et fondue de poireaux
Bar en croûte, carottes glacées et riz safrané
Brandade maison
Lasagnes saumon épinards
Sole meunière, légumes et pommes de terre vapeur en sauce au beurre

Les végétariens :

Riz thaï et légumes au curry et lait de coco
Gratin de courgettes aux lardons végétariens
Chili sin carne
Mezze curry de légumes, houmous, aubergines rôties et Dahl de lentilles

Votre mariage

Gamme Mariage

Commencez à imaginer votre journée

Idée menu mariage
(Personnalisation sur rendez-vous, avec plaisir)

Hors service, alcool et matériel

Idées Mariage Buffet 50€ HT par personne

Soupe champenoise / Punch délicieux

8 pièces par personne

Wraps volaille carottes savora et coriandre

Wraps purée de pois chiches mentholée et citronnée (végétarien)

Pic Crevette mangue et coco

Pic volaille marinée et nectarine rôtie

Blinis chair de crabe mayo et pickles d'oignons rouge

Croustillante, la robe de la gambas

Tomate bille de mozzarella au pesto (végétarien)

Tartelette guacamole et stick de légumes (végétarien)

Votre repas en buffet ou servi à table

Fraîcheur de crudités à la coriandre

Bouchées de saumon doré aux sésames

Magret de canard aux épices

Figues rôties au chèvre et miel

Gratin dauphinois

Mini dômes de riz safrané

Planche de fromages

Fraîcheur verte

Petits pains

Les desserts

Traditionnelle France

La belle pièce montée
(2 choux par pers)

Mignardises

Les macarons, à la folie
Mini royal

Forfait soft drinks

*m
e
n
u*

**Les petits déjeuners
et pauses**

Petit déjeuner formule n°1 / 8 € HT :

Café, thé

Jus de fruits

Eau plate

Mini viennoiserie (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)

Brochette de fruits frais de saison

Matériel / Nappage et serviettes éco responsables

Petit déjeuner formule n°2 / 9 € HT :

Café, thé

Jus de fruits

Eau plate

Brioche et confiture

Mini viennoiserie (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)

Mini brochette de fruits frais de saison

Matériel / Nappage et serviettes éco responsables

*m
e
n
u*

Les petits déjeuners
et pauses

Pause classique 5,75 € HT :

Café, thé, eau plate

Jus de fruits

Brioche

Mini moelleux au chocolat

Matériel / Nappage et serviettes éco responsables

Pause gourmande 7 € HT :

Café, thé, eau plate

Jus de fruits

Brioche

Mini muffin

Mini brochette de fruits de saison

Matériel / Nappage et serviettes éco responsables

M&M



Forfait livraison pour tous à 1€ HT du Km

**FORFAIT SOFT DRINKS
FORFAIT VINS ET CHAMPAGNE
COCKTAILS MAISON AVEC ET SANS ALCOOL
FORFAIT MATÉRIEL
FORFAIT SERVICE
ARTISTES DE L'ÉVÈNEMENTIEL**



CONDITIONS DE RESERVATION ET D'ANNULATION

- Toute réservation n'est prise en compte qu'après signature du bon de réservation et encaissement du premier acompte.
- La société La Mélodie des Saveurs se réserve le droit d'annuler la réception dans le cas de non-paiement des acomptes et du solde conformément aux échéances stipulées ci-après.
- La restauration et le matériel sont exclusivement fournis par la société La Mélodie des Saveurs. Le client ne peut en aucun cas apporter d'alimentation extérieure. (Sauf accord préalable)
- Le nombre définitif de convives est à communiquer au plus tard 15 jours avant la date de la réception
- Passé ce délai, aucune diminution de la quantité commandée ne pourra être prise en compte.
- Tout acompte versé reste acquis à la société La Mélodie des Saveurs.
- L'annulation de la réception dans un délai de 15 jours francs précédent la date de la réception, entraînera la facturation totale TTC du contrat.
- En vertu de la loi n° 92-1442 du 31.12.1992 entrée en vigueur le 1er juillet 1993, tout retard de paiement au-delà de la date portée sur la facture entraîne des pénalités de retard s'élevant à 2% par mois et pour chaque mois courus du montant global TTC de la dite facture.

FORCE MAJEURE

- La société La Mélodie des Saveurs se réserve tout droit d'annuler le contrat en cas de guerre, grève, incendie, dégât des eaux, catastrophe naturelle, et toute autre cause indépendante de sa volonté.

LITIGE

- En cas de litige, seul le tribunal de commerce de Meaux est compétent.

MODALITES DE PAIEMENT PARTICULIERS

- Versement d'un premier acompte de 1 000 euros à la signature du contrat (non remboursable en cas d'annulation du contrat)
- Versement d'un deuxième acompte de 40 % du montant TTC du devis 2 mois avant la date de la réception
- Versement d'un troisième acompte de 30 % du montant TTC du devis 1 mois avant la date de la réception
- Le solde du montant TTC accompagné d'un chèque de caution (400,00 €) 15 jours avant la date de la réception.

MODALITES DE PAIEMENT ENTREPRISES

- Versement d'un premier acompte 30% de la somme totale HT (non remboursable en cas d'annulation du contrat)
- Versement du solde selon accord avec La Mélodie des Saveurs

SERVICE ET DEPLACEMENT

- Le tarif pour un maître d'hôtel (44,00 € HT / heure / serveur)
- Des frais de déplacement seront facturés à raison de 1 euro du Km.

RESPONSABILITE ET ASSURANCE

- Le matériel est fourni pour la durée de la réception, sauf accord préalable. Les risques de casse, dégradation ou disparition de celui-ci sont à la charge effective du client.
- Le client est responsable de la bonne tenue de sa réception, des préjudices et dégradations commis de son fait ou du fait de ses invités.
- Les frais de remplacement ou de réparation seront déduits de la caution, sans préjudice d'une action en réparation si le dommage se révèle supérieur au montant de la caution.
- En l'absence de désordre, la caution sera reversée au client dans les huit jours suivant la réception.