



PRESTATIONS FOOD

petit-déjeuner - déjeuner - pause gourmande



menu 1
BUFFET DÉJEUNATOIRE / DINATOIRE FROID
25€HT/pers.



menu 2
PLATEAU REPAS FROID OU CHAUD
à partir de 25€HT/pers.



menu 3
PLATEAU REPAS CHAUD CHEF ETOILÉ
40€HT/pers.

Plusieurs formules pour toutes vos envies !

NOS MENUS

menu 1

BUFFET DÉJEUNATOIRE / DINATOIRE FROID

La simplicité à du bon : cette formule composée de petites pièces individuelles faciles à déguster fera sensation !

25€HT/pers.
18 bouchées salées & sucrées / pers.

EXEMPLE DE MENU

ASSORTIMENTS DE MINI SALADES VÉGÉTARIENNES

- salade de pois chiche, pickles de carottes & cumin
- radis, concombre & menthe

ASSORTIMENT DE MINI BURGERS & CROQUE-MONSIEURS

- saumon, sauce soja & crème fraîche
- poulet, sauce cumin & tomates confites
- juliennes de courgette & tomate
- chèvre, miel & noix
- courgette & pesto

ASSORTIMENTS DE TARTINES SALÉES

- crème de chèvre frais, poireaux, pignon & figue
- gambas, avocat & cream cheese gingembre

ASSORTIMENTS DE MINI FINANCIERS SALÉS

- saumon fumé, chèvre frais & aneth
- viande de grison, chèvre frais & parmesan
- tomate confite, tomate, chèvre frais & basilic

PETITS FOURS SALÉS

- panier thon-tomate / panier chèvre-tomate
- mini tarte tomate & olives
- mini quiche lorraine / mini quiche chèvre & tomate
- maxi quiche saumon & épinards

SUCRÉS

- brownies
- mini financiers nature, chocolat, pistache



menu 2

PLATEAU REPAS CHAUD OU FROID

Une carte décomplexée pour des petits plats concoctés le jour-j : cette formule vous propose deux prestataires pour choisir entre un plateau chaud ou froid !

EXEMPLE DE 2 MENUS FROID

25€HT/pers.

4 menus disponibles : burrata, poké saumon, poulet curry (chaud), veggie

BURRATA

- burrata bol : pâtes complètes, roquette, burrata crémeuse, tomates cerise, grenade, basilic, oignons frits & vinaigrette au miel + 1 morceau de pain
- jus pressé frais 25cL
- pomme ou banane & un cookie
- eau plate 33cL

POKÉ SAUMON

- poké saumon bol : riz vinaigré, saumon mi-cuit au citron, avocat, carottes, sésame, lin & sauce soja + 1 morceau de pain
- jus pressé frais 25cL
- pomme ou banane & un cookie
- eau plate 33cL



menu 3

PLATEAU REPAS CHAUD CHEF ÉTOILÉ

Des recettes conçues par les plus grands chefs et grandes cheffes. Savoureux et servis en bocaux, le restaurant s'invite à votre pause déjeuner.

40€HT/pers.

MENU UNIQUE

menu saisonnier : printemps/été ou automne/hiver

PERLE DE VITALITÉ

- salade primeur aux saveurs d'Asie et citronnelle
- tajine de volaille à l'orientale, pommes grenailles
- poire rafraîchie au thé vert, orange et cannelle



PETIT-DÉJEUNER & PAUSE GOURMANDE

Une option traditionnelle et classique pour un accueil chaleureux ou une formule premium pour épater vos convives !

L'INDÉMODABLE 5€HT/pers.

PETIT-DEJ

- mini-viennoiseries
- jus bio
- boissons chaudes : café / thé

PAUSE GOURMANDE

- assortiments de mini-financiers fourrés
- jus bio
- boissons chaudes : café / thé



LE SUR-MESURE sur devis

PETIT-DEJ / PAUSE GOURMANDE

- brunch complet
- crêpes
- brochettes de fruits
- jus bio
- boissons chaudes : café / thé
- etc...

OPTION SANS FRAIS

Vous avez votre propre prestataire food ?

Ou comme une envie de déjeuner à l'extérieur de notre espace ?

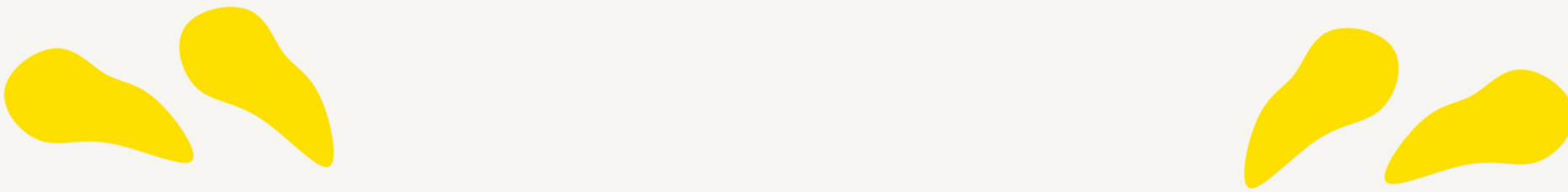
C'est possible et c'est sans frais !

RESTAURANTS À PROXIMITÉ

à moins de 10 minutes de l'espace

- **PARIS BEAUBOURG**, BRASSERIE PARISIENNE : 23 RUE SAINT MERRI, 75004 PARIS
- **CRÊPERIE BEAUBOURG**, JUSTE EN FACE : 2 RUE BRISE MICHE, 75004 PARIS
- **LE VERRE LUISANT**, BRASSERIE PARISIENNE : 64 RUE DE LA VERRERIE, 75004 PARIS
- **LOMBARDI**, RESTAURANT ITALIEN : 12 RUE DES LOMBARDS, 75004 PARIS
- **CAFÉ BEAUBOURG**, PLUTÔT HAUT DE GAMME MAIS UN SERVICE IRRÉPROCHABLE : 43 RUE SAINT-MERRI, 75004 PARIS





**UN DOUTE ?
APPELEZ-NOUS :
UN EMAIL :**

myCowork Beaubourg

5 rue du Cloître Saint-Merri
75004 Paris

01 84 25 60 82

beaubourg@mycowork.fr

myCowork Montorgueil - Les Halles

54 rue du Greneta
75002 Paris

01 85 09 08 29

montorgueil@mycowork.fr