



BLOOM

MANGER LOCAL & FAIT MAISON

Plateaux repas été 2021

BLOOM

Manger local et fait maison

Après plusieurs années dans une banque, Pauline décide qu'il est temps pour elle de vivre de sa première passion: la cuisine! C'est avec une envie de proposer une **gamme de restauration rapide simple et de saison** que Bloom voit le jour en 2014.

La logistique n'est pas simple mais Pauline met un point d'honneur à s'approvisionner en direct de **producteurs locaux**. Avec cette problématique à l'esprit, elle décide de créer une cuisine centrale qui facilitera l'approvisionnement avec une seule adresse de livraison, une seule cuisine où la production est ensuite livrée aux différents lieux de vente et clients.

Bloom se spécialise donc dans **une offre de catering et de restauration rapide** de qualité, en **direct producteur, fait maison**, simple, abordable et délicieuse.

Des plats comme à la maison qui mettent en valeur les **produits de saison** et leur producteur.

En 2017, Bloom remporte l'appel d'offre lancé par la Monnaie de Paris pour l'ouverture d'un café, **bar évènementiel au sein du musée du même nom**.

Frappé par Bloom qui ouvre en octobre 2017 en plein cœur de Paris, propose donc le même menu que chez Bloom en journée et un brunch en buffet le weekend.

Avec sa **terrasse dans une cour intérieure** de la Monnaie de Paris, c'est l'endroit idéal pour organiser **vos évènements professionnels et privés**.

Nos engagements

- Menu **saisonnier** renouvelé chaque semaine
- Une carte majoritairement **végétarienne**
- Ingrédients **locaux** sourcés chez nos **producteurs partenaires**
- Uniquement du **fait maison**

Nos Producteurs

Fromagerie Goncourt	Licques (volailles)
Fromagerie Lethielleux (chèvre)	Viandes de chateaufort
Ottanta (mozzarella bio)	Belle Illoise (poisson)
Fabien Varet (maraicher)	Les ptites cocottes (oeufs)
Légumes de l'omignon	Kalios (olive, huile, amande)
Fermes des férolles (légumineuses)	BapBap (bière)
Moulin du perche (farine)	La parisienne (bière)
Valrhona (chocolat)	Canavere (riz bio)
SAFA (poisson fumés)	Paysan Urbain (micro pousse)
Ferme de la Bonnerie (jus de pomme)	Terre adélice (glace)
Ferme de kerbastard (crèmerie)	Emkipop (batonnet glacé)
Paysan urbain (micro pousse)	Ju (jus artisanaux)

Nos labels



FONCTIONNEMENT

Formule complète :

Entrée + Plat + Dessert + Boisson

+ Pain

+ Couvert & serviette

17,5€ HT

Formule petit faim :

Entrée OU Dessert + Plat + Boisson

+ Pain

+ Couvert & serviette

15€ HT

*

Commande par mail jusqu'à 72h (ouvert) avant l'événement

contact@bloom-restaurant.fr

07 85 46 11 18

contactez nous par téléphone pour des délais plus court

*

Livraison à vélo et possibilité de zéro déchet

(pour 1er, 2ème, 3ème, 4ème, 5ème, 6ème, 10ème, 11ème,
12ème, 19ème et 20ème arrondissement de Paris)

Cout : 30 euros

*

Livraison autre arrondissement et banlieue proche

Coût : 50 euros

*

Choix de menu unique pour moins de 8 personnes

(sauf pour topping et assaisonnement des bols)



MENU BLOOM

Salade quinoa chèvre carotte & menthe

ou

Wrap houmous

*

Bol complet (servi froid)

Riz complet, lentilles corail

& assortiment de légumes de saison

Sauce au choix (yaourt tahini ou vinaigrette)

Topping au choix (oeuf dur, burrata bio ou poulet mariné)

*

Compote pomme poire ou yaourt fermier + granola maison

OU Mousse chocolat

OU Cookie chocolat *2

*

Eau plate & gazeuse

OU

Citronnade maison citron menthe (50cl)

Modification éventuelle des légumes en fonction de la vie dans les champs



AUTRES CHOIX

Entrée

Salade orecchiette concombre, olive noire de Kalamata, chèvre

Taboulé boulgour, tomate, concombre persil & menthe

Tarte fine courgette, menthe & chèvre frais

Gaspacho de la semaine

*

Plat

Quiche ratatouille & féta

Salade de lentille verte, roquette, oignon rouge comté
& oeuf mollet

Lasagne végétarienne courgette, pesto & chèvre (à réchauffer)

Poulet satay & nouilles chinoises (à réchauffer)

*

Dessert

Fondant au chocolat (1 part)

Moelleux pêche caramélisée (1 part)



Petit déjeuner / goûter

Boisson chaude

Café bio terres de café
& Thé kodama bio

Equivalent de 2 tasses par personne

*

Boisson fraîche

Jus artisanal mangue passion (25cl)
OU Citronnade maison (50cl)
OU Thé glacé maison (50cl)

*

Cookie maison x 2

(parfum au choix : chocolat noir, praliné chocolat, cacahuète)

*

Compote & granola maison

OU Yaourt artisanal & granola maison

OU Pudding de chia au lait d'amande & fruits

Supplément possible :

Gâteau à partager (10 parts)

Fondant chocolat / moelleux poire noisette / moelleux citron

Mini bun salé

Assortiment de sablés sucrés

*

Jus d'orange pressée

* Livraison non inclus

