



Raclette Shop

MONBLEU

**Say cheese au
Raclette Shop,
pour un hiver
carrément
fondant !**

On en rêvait, Monbleu l'a fait...

L'expert du savoir-faire le plus typique de l'hexagone promet de rendre la période hivernale chaleureuse et réconfortante. Monbleu lance son Raclette Shop, un service en ligne permettant de se faire livrer, à Paris et en 2h, tout le nécessaire pour une soirée raclette réussie. Qu'on soit team 100% fromage, team charcuterie, team avec ou sans cornichon... Il y en aura pour tous les accros du repas le plus convivial de la saison. Le tout, bien sûr, soigneusement sourcé auprès de super producteurs. En somme, le plus dur sera de faire un choix parmi tous les délices proposés par Monbleu. Mais d'ailleurs, choisir n'est-ce pas renoncer ?





Et si on se faisait une raclette ce soir ?

Plat le plus convoité de l'hiver, la raclette est synonyme de convivialité, gourmandise, réconfort et ne requiert aucun talent en cuisine. Simple et indétronable des belles tablées de copains, elle doit tout de même être préparée dans les règles de l'art. Alors qui de mieux que Monbleu pour organiser nos raclette Parties ? Pour ce faire, l'expert fromager parisien crée le Raclette Shop, son service en ligne de livraison à domicile.

Organisé en « Teams », le Raclette Shop facilite la vie de tous et comble toutes les envies.

Pour ceux de la « Team flemmard » qui ne veulent pas se poser de question, il est possible de choisir entre deux kits déjà composés. Quant à la « Team curieux », ils pourront composer leur raclette sur-mesure en piochant parmi les huit variétés de fromage à Raclette (traditionnelle au lait cru, à l'ail des ours, à la truffe...) et les sept sortes de charcuterie. Côté quantités, là encore chacun trouvera sa Team. Qu'on parte sur une soirée « Team chill » détendue en tête à tête ou une raclette géante « Team party » avec la bande de copains, le Raclette Shop répond à tous les besoins.

Team
coppa
comme
cochon





**Team
cornich'**

Le Raclette Shop, propose également tous les indispensables d'une soirée réussie : pommes de terre cuites à la vapeur, cornichons français, vins de petits vignerons, Génépi... Et il est même possible de louer l'appareil à raclette en click & collect ou encore d'acheter sa machine à la bougie pour deux ou quatre personnes, pour ceux qui ne seraient pas équipés. Le tout, livré en à peine deux heures dans Paris et sa proche banlieue, du lundi au samedi. Parfait pour les adeptes de la dernière minute !

Et avec ceci ? Une mine de tips à retrouver sur le site. Par exemple, associer fromages au lait de vache et fromages au lait de chèvre et brebis pour contrebalancer les acides gras et avoir une meilleure digestion. Ou encore, comment préserver l'ambiance olfactive de son appartement... Et oui, Monbleu pense aussi aux lendemains difficiles !





**Team
fermier**

De bons produits, choisis avec amour

Côté sourcing, c'est Damien Richardot qui déniche les pépites pour une raclette de compet'. Enfant des Alpes et fondateur de Monbleu, Damien transmet sa passion du fromage en partant à la quête des meilleurs producteurs pour ne proposer que la crème de la crème. Par exemple, une grande partie des Raclettes proposées est produite par la fromagerie de la Durance, qui ne travaille qu'avec du lait de foin. C'est-à-dire la forme de production originelle du lait, où les animaux sont nourris à l'herbe en été et au foin en hiver afin de respecter le rythme des saisons. Ainsi, pour tous les fondus de Raclette, Damien propose une sélection de produits où le bon règne en maître.

La Raclette fermière

Indispensable à une raclette party digne de ce nom. Avec son goût fruité et sa texture tendre, ce fromage au lait cru de vache venu tout droit de Savoie offre une belle douceur.

Producteur : Ferme Mercier (Savoie) - 6€ les 250g

Le Morbier

On le connaît bien brut, mais ce fromage jurassien au lait cru de vache est également excellent fondu, avec son goût fruité et sa texture tout en rondeur.

Affineur : Famille Arnaud (Jura) - 6€ les 250g

La Raclette fumée

Idéal pour se sentir au coin du feu, ce fromage savoyard au lait cru de vache est subtilement fumé au bois de hêtre.

Producteur : Fromagerie Edelmont (Haute-Savoie)

7,50€ les 250g

La Raclette à l'ail des ours

Cette herbe fraîche et très aromatique donne une saveur originale à la Raclette. Ce fromage au lait cru de vache produit dans les Hautes-Alpes offre un goût herbacé et intense.

Producteur : Fromagerie de la Durance (Hautes-Alpes) - 7,50€ les 250g

**Team
cheesy**





**Team
cheesy**

La Raclette aux truffes

Ce fromage alpin se pare de truffes d'été pour donner un goût à la fois fruité et puissant. Produit à partir de lait cru de vache, il est particulièrement intense. A déguster en dernier pour terminer sur une note chic.

Producteur : Fromagerie de la Durance (Hautes-Alpes) - 11€ les 250g

La Raclette de chèvre

Pour une alternative à la Raclette nature au lait de vache, il y a l'option chèvre. Avec son goût plus prononcé, presque animal, et sa texture tendre, ce fromage produit dans les Hautes-Alpes marque non seulement l'originalité de la Raclette mais facilite également la digestion.

Producteur : Fromagerie de la Durance (Hautes-Alpes) - 9,5€ les 250g

La Raclette au poivre

Ce fromage au lait cru de vache, produit dans les Hautes-Alpes, est parfait pour apporter ses notes épicées et du pep's à la Raclette.

Producteur : Fromagerie de la Durance (Hautes-Alpes) - 7,5€ les 250g

La Raclette au piment d'Espelette

Pour faire monter la température, ce fromage alpin au lait cru de vache et au son goût relevé donne un petit coup de fouet à la Raclette.

Producteur : Fromagerie de la Durance (Hautes-Alpes) - 8€ les 250g

**Team
fumée**



Le jambon blanc fermier

Ce jambon blanc fermier estampillé Label Rouge, tout droit venu d'Auvergne, coupé en fines tranches, est l'indispensable d'une raclette party en bonne et due forme.

Producteur : Charcuterie Bobosse (Auvergne) - 4€ les 120g

La noix de jambon fumée

Issue des salaisons artisanales Mont Charvin, la noix de jambon fumée provient de Haute-Savoie. Coupée en fines tranches, elle fond délicieusement en bouche.

Producteur : salaisons Mont Charvin (Haute-Savoie) - 6,5€ les 120g

La Bresaola

Cette viande de bœuf italienne aussi onctueuse que goûteuse est une alternative parfaite à la viande des Grisons et se marie à merveille avec les différents fromages à Raclette.

Producteur : Giovanniello (Italie) - 8,5€ les 120g

**Team
charcut'**





Team charcut'

La Coppa

Produite au Pays Basque par l'artisan Peio Errecart au sein du domaine Abotia, coupée en fines tranches, elle se caractérise par sa texture toute aussi fondante que le fromage.

Producteur : Domaine Abotia (Pays Basque) - 6€ les 120g

La Rosette

Fabriquée à Saint Martial, en Ardèche, par les salaisons Vincent Marion, elle accompagne en douceur la Raclette grâce à son goût peu salé.

Producteur : Salaisons Marion (Ardèche) - 6€ les 120g

La Mortadelle

Aussi fine et légère que de la dentelle, cette charcuterie venue d'Italie s'accorde parfaitement avec l'onctuosité du fromage fondu.

Producteur : Pernigotti - Bonfatti (Italie) - 4€ les 120g

Le jambon blanc aux truffes

Il n'y a pas que le fromage qui a le droit à sa petite touche de truffe. Ce délicieux jambon produit en Italie vient pimper la raclette party.

Producteur : Charcuterie Villani (Italie) - 5,5€ les 120g

Et aussi...

On peut évidemment se faire une raclette directement chez Monbleu ! Que ce soit chez Monbleu Faubourg Montmartre (9ème) ou chez Monbleu Le Comptoir (3ème), Monbleu propose des formules 100% Raclette qui s'adaptent au goût et aux envies de tous.





**Team
chill**

**Team
party**

Dans l'établissement du Faubourg Montmartre, c'est plus de 300m² qui accueillent les amateurs invétérés de fromage. Entre l'espace fromagerie et le restaurant-lieu de vie, Monbleu Faubourg Montmartre est l'endroit parfait pour les grandes tablées conviviales autour desquelles partager une bonne raclette. Quant à Monbleu Le Comptoir, idéalement situé à deux pas du Carreau du Temple, c'est une cave à manger où bonne humeur et amour inconditionnel du fromage sont de rigueur. Plus intimiste que le restaurant, Monbleu Le Comptoir n'en demeure pas moins un endroit chaleureux où la Raclette a toute sa place pour passer les soirées d'hiver.

Ainsi, les deux établissements mettent à l'honneur le plat le plus réconfortant de la saison hivernale par le biais de trois formules dédiées. Au programme : la « Raclette Tradi » avec son assortiment de fromages au lait cru et ses pommes de terre (25€), la « Raclette Veggie » où les fromages au lait cru sont accompagnés par des pommes de terre et une super assiette de légumes de saisons (28€), et enfin, la « Raclette et Charcuterie » où l'assortiment de charcuteries vient agrémenter les fromages au lait cru et les pommes de terre (32€). Et comme chez Monbleu, on adore les gourmands et on leur rend bien, Raclette nature, Raclette fumée, Morbier, Raclette à l'ail des ours et Raclette aux truffes, ainsi que les pommes de terre, sont à volonté. Si c'est pas le bonheur ça !

**Team
veggie**

**Team
charcut'**





Infos pratiques

Raclette Shop by Monbleu

monbleu.fr/raclette-shop

En livraison dans Paris et proche banlieue, et click & collect

Du lundi au samedi de 12h à 20h

A partir du 3 octobre

Kit Raclette Monbleu

3 fromages au lait de vache

Raclette fermière nature, Raclette fumée & Morbier

250g de fromages en tranches par personne

7€ par personne

Kit Raclette & charcuterie

3 fromages au lait de vache + 3 charcuteries

Raclette fermière nature, Raclette fumée & Morbier + jambon blanc fermier, noix de jambon fumée & rosette

250g de fromages en tranches + 120g de charcuteries par personne

14€ par personne

À propos de Monbleu

Créé par Damien Richardot, enfant des Alpes qui a grandi entre l'Isère et la Savoie, Monbleu est avant tout une histoire de passion. Élevé au lait frais et aux plateaux de fromages ornant la table familiale, Damien a développé son goût, ses connaissances et surtout, son amour en la matière. Après une première vie professionnelle en tant que consultant en stratégie, il décide de revenir aux sources de ses souvenirs d'enfance et de partager sa passion du fromage. Ainsi, il inaugure le premier restaurant - fromagerie Monbleu en mars 2018, au 37 rue du faubourg Montmartre à Paris. Vient ensuite une nouvelle adresse dans le Marais : Monbleu Le Comptoir, une cave à manger intimiste dans laquelle vins et fromages jouent les accords parfaits. Pour chacune de ses adresses, Damien choisit avec soin la crème de la crème des producteurs, pour ne proposer que le meilleur à tous les amateurs.



Raclette Shop

MONBLEU

Contacts presse

Woki Toki

julia.rappeneau@wokitokiparis.com

camille.barthomeuf@wokitokiparis.com