

Après trois restaurants parisiens, MELT se développe en ouvrant un nouveau concept "DELI By MELT". Le premier DELI By MELT ouvrira le vendredi 21 avril 2023 dans le centre de Paris, dans le quartier des Halles.

L'histoire de MELT s'est faite à la manière de la cuisson des viandes « à la Texane », lentement mais sûrement. Le concept naît grâce à Jean & Paul deux amis qui se sont rencontrés sur les bancs de l'école hôtelière de Glion en Suisse. Ils tombent tous deux amoureux du barbecue texan, qu'ils découvrent à NYC lors de leur premier vrai job. Le duo est amené à sillonner le Texas lors de plusieurs voyages à la recherche de la perfection en allant visiter toutes les plus grandes institutions sur place. Ils y rencontrent les meilleurs "Pit Master" (maître du fumoir) en matière de fumaison : Alexander Smith et Jeffrey Howard. Jean et Paul décident alors d'importer le projet de restaurant à Paris. MELT voit le jour en 2016 avec l'ouverture d'un premier restaurant à Oberkampf, puis d'un deuxième en 2017 aux Batignolles, enfin à Cambronne en 2022.

Après six ans d'ouvertures, ils décident à présent de relever un nouveau défi avec la conception d'un nouveau projet: DELI By MELT.

Inspiré des Delicatessen New Yorkais qu'ils fréquentaient régulièrement lors de leur séjour de deux ans dans la ville qui ne dort jamais, DBM inaugure sa propre version de la sandwicherie américaine à la sauce Texane. Pour faire un petit point histoire, le Delicatessen est un restaurant créé pour se restaurer rapidement, les produits sont bons, simples et sont préparés à la commande. Le plus célèbre étant KATZ DELICATESSEN, celui situé en plein cœur de NYC, largement reconnu pour son pastrami.

Le concept de DELI BY MELT s'effectuera dans des surfaces plus petites, le menu présentera un choix de sandwiches "fumés", le tout dans un cadre rappelant les délis new yorkais, un mélange entre les années 70 et la période contemporaine. À travers cette identité visuelle faite par le Studio Furious et l'architecte de MELT depuis le jour Luc Gensollen on retrouve les couleurs rétro des années 50, des tons chauds rappelant la moutarde et la chaleur/fumée du bbq.

DINNER & DELI sont les maîtres mots de ce lieu, le concept est de se laisser plonger dans une ambiance unique: commande au comptoir, pas de service à table, préparation des commandes devant le client, possibilité de payer à table grâce au QRCode. Tout en gardant, le sens du service, très important pour la marque MELT, le staff saura vous conseiller, répondre à vos envies et questions.

Melt déjà implanté sur le créneau de la streetfood cherchent à se diversifier et d'évoluer dans un esprit de sandwicherie. Melt s'implante sur un marché de niche, un nouveau concept implanté dans Paris avec très peu de concurrents. Localisé dans un quartier plein de vie, jeune et multiculturel.



**DELI By MELT propose une carte réduite,
aux allures de sandwich :**

**BEEF
CHEEK BUNS**

mayonnaise citron confit,
white kimchi, caramel fish sauce



BEEF CHEEK BUNS

TURKEY BLT

bacon,
pain de mie, turkey



TURKEY BLT

**PORK BELLY
CHAR SIU**

poitrine de cochon (char siu),
style bahn mi, sauce



PORK BELLY CHAR SIU

**SPICY CHICKEN
SANDWICH**

poulet Jaune fumé et épicé,
céleri slaw & sauce ranch



SPICY CHICKEN

**PORTOBELLO
BAHN MI**

options veggie

MELT

Jambon Beurre
(saumuré et fumé)

BIG MELT

Roastbeef fumé,
bouillon fumé

**Mais aussi les classique qui
ont fait le succès de MELT avec :**

**BRISNET
BUNS**

**PASTRAMI
SANDWICH**

**PULLED PORK
BUNS**



Il sera possible de manger rapidement sur place, à emporter, et au début des beaux jours une terrasse sera mise à disposition pour profiter entièrement du soleil.



**Nous avons hâte de
vous recevoir
chez DELI BY MELT!**

NOUVEAUTÉS :

Beef cheek buns
Turkey BLT
Pork Belly Char Siu
Spicy Chicken sandwich
Portobello Bahn mi
MELT Jambon Beurre
Big MELT

CLASSIQUES :

Pastrami Sandwich,
choucroute crue classique
Brisket buns classique
Pulled Pork buns classique

ACCOMPAGNEMENTS :

Collared greens:
Potato salad
Coleslaw
Smash cucumbers
Sickled eggplant



VISUELS + DP