



JOYEUSES  
*Fêtes*

*La*  
*Navidad*  
de Maison Mélie

2021

# *¡Felices Fiestas!*

*Hemos pasado un año duro y poco a poco la vida vuelve a la normalidad. Por ello esperamos estas fiestas navideñas, ya cercanas, con ansias de celebrar que hemos dejado atrás lo peor.*

*Celebrar y compartir tienen para Maison Mélie un significado especial y estamos decididos a crear un ambiente optimista, festivo y lleno de esperanza. Nuestro laureado Chef, Iñaki Rodaballo, ha preparado unos menús especiales, llenos de cariño y sabor para las comidas y cenas en este tiempo de Navidad desde el 15 de noviembre al 15 de enero. Será un placer acogeros en nuestro restaurante con vuestra familia, amigos o compañeros de trabajo.*

*Nuestra ya reconocida oferta de pan, croissant, bollería y pastelería, al más exigente estilo francés, será ampliada durante este tiempo para alegrar también desayunos y brunchs.*

*Les recuerdo que nuestro chef ha ganado varios premios a las mejores patatas bravas y nuestros obradores producen igualmente roscones de primera calidad y galettes des rois inigualables en Madrid.*



*Para hacer vuestra reserva o pedido,  
llamanos al 910 889 381 o  
envíanos un correo a [info@maison-melie.com](mailto:info@maison-melie.com)*



*(Pedido mínimo 25 € - Gasto de envío 3,50 € en Madrid Central)*

*Los menús de  
Navidad  
de Maison Mélie*



*Los  
Pasteles  
de Maison Mélie*



*Los  
Dulces  
de Maison Mélie*

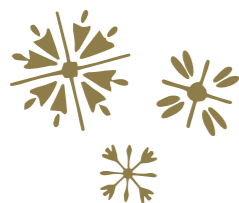


*Reservas y Pedidos 910 889 381 - [info@maison-melie.com](mailto:info@maison-melie.com) - [www.maison-melie.com](http://www.maison-melie.com) - Calle Génova, 11 - Madrid*



## Los menús de Navidad

3 menús especialmente elaborados  
por nuestro premiado  
Chef Iñaki Rodaballo.



Menús válidos para reservas de 4 o más personas. Incluye una botella de vino y agua.  
Desde el 15 noviembre de 2021 al 15 de enero de 2022.  
14.00 h a 18.00 h / 20.30 h a 00.30 h  
La RESERVA debe realizarse con 48 horas de antelación.

### Menú 1

#### Entrantes

Tapenade, Tarama & Guacamole  
Foie Gras mi-cuit  
Ensalada Nizarda

#### Principales

Pavé de salmón y salsa beurre blanc  
O  
Magret de pato, peras al vino y  
pure de castaña

#### Pastre

Tronco de Navidad

Café o té con dulces navideños

35 €



### Menú 2

#### Aperitivo

Candy Crunch Brava  
Las mejores patatas bravas del mundo  
1º Premio UNA DE BRAVAS  
PALENCIA 2021

#### Entrantes

Foie Gras mi-cuit  
Ensalada landaise  
Tartar de salmón noruego al momento

#### Principales

Rodaballo al horno  
con verduras glaseadas  
O  
Carré de cordero asado con demi-glace y  
verduras glaseadas

#### Pastre

Tronco de Navidad  
O  
Omelette norvégienne (Tortilla noruega)

Café o té con dulces navideños

50 €

### Menú 3

#### Aperitivo

Candy Crunch Brava  
Las mejores patatas bravas del mundo  
1º Premio UNA DE BRAVAS  
PALENCIA 2021

#### Entrantes

Foie Gras mi-cuit  
Ensalada landaise  
Tartar de salmón noruego al momento

#### Principales

1/2 Rodaballo al horno  
con verduras glaseadas  
1/2 Tournedos de solomillo de buey (200g)  
con champiñones salteados con persillade,  
demi-glace y gratin dauphinois

#### Trou normand

(copa de Calvados  
con sorbete de manzana)

#### Queso

Tabla de quesos franceses

#### Pastre

Tronco de Navidad  
O  
Omelette norvégienne (Tortilla noruega)  
con  
Copa de Champagne

Café o té con dulces navideños

65 €

*La  
Châtaigneraie*



**La Châtaigneraie**

*Chivas y mousse de castañas*

serve 4/6 personas

35 €

serve 6/8 personas

45 €

*Los  
Pasteles  
de Maison Mélie*

*La Navidad siempre nos remonta a nuestra infancia.  
El reencuentro de familiares y amigos. Los abrazos. Un  
momento de alegría con los que más amamos. Una festiva  
abundancia de sabores, olores dulces y luces.  
Son recuerdos inolvidables. La tradición de compartir.*

*En Maison Mélie elaboramos nuestras tradicionales  
Galette des rois, Roscones artesanales, Troncos de Navidad,  
Panettones y pasteles para que puedas compartir  
momentos especiales con tu familia y amigos.*

*En un año con tantos cambios en nuestras vidas, hay algo que  
no cambia: la alegría de compartir en Navidad.*



El  
*Panettone*



**Panettone**  
9 €



Los  
**TRONCOS** DE  
*Navidad*

**Ganache de chocolate**  
14 € (10 cm)  
28 € (20 cm)



**3 chocolates** (sin gluten)  
18 € (10 cm) - 35 € (20 cm)



**Dulce de leche y pera**  
18 € (10 cm) - 35 € (20 cm)



**Café**  
14 € (10 cm) - 28 € (20 cm)



*El  
Roscón de  
Reyes*



**Roscón de Reyes**

*Tradicional*

9,50 € (250 g)

18 € (500 g)

38 € (1 kg)



**Roscón de Reyes**

*Con relleno*

12 € (250 g)

24 € (500 g)

42 € (1 kg)

*La  
Galette  
des rois*



**Galette des rois**

*serve 6/8 personas*

32 €

# Los Dulces de Maison Mélie

*Elaboramos nuestros dulces para que sean una experiencia sensorial completa.*

*Al principio, un festín para la vista: los colores vivos de nuestros macarons. Después, los dulces olores y la textura tierna y suave de nuestras galletas es un sabor fundente que se despliega en la boca.*

*¿No dicen que la mejor manera de resistir la tentación es ceder a ella?*

## Las Galletas

### **Pastas de té**

*Viennese*

*Galletas de mantequilla*

*4,90 € (100 gr)*



## Los Macarrones



### **Macarrón**

*Caja 8 unidades*

*9,45 €*

*Caja 15 unidades*

*17,50 €*

*Caja 24 unidades*

*24,50 €*

*Sabores:*

*Yuzu, frambuesa, albaricoque,  
chocolate, pistacho, maracuyá*



## *El Champán*

TAITTINGER BRUT RÉSERVE

59 €

TAITTINGER - LES FOLIES DE  
MARQUETTERIE

79 €

## *Los Espumosos*

SAUMUR BLANC

CUVÉE IVOIRE - BRUT

22 €

SI IRRESISTIBLE ROSÉ

24 €

*Maison Mélie te desea  
felices fiestas  
y comparte la esperanza  
de un buen 2022.*

