

maison
atable

le bon rassemblera toujours



la Carte

automne 2024 - hiver 2025

Manifeste	3
La cuisine de nos chefs	4
Nos viandes et nos poissons	5
Nos fruits et légumes	6
Une équipe engagée	7
Performance environnementale	8
Packaging responsable	9
Lunch bags & Plateaux repas	10
Petits-déjeuners & Pause	16
Buffets à partager	20
Fromages	26
Cocktails & Afterwork	30
Offres événementielles clefs-en-main	35
Boissons	40-41
Live Cooking	42
Projets sur-mesure	43
Comment commander ?	44
Modalités de vente	45

le bon rassemblera toujours





à table !

C'est un appel, un cri parfois, une invitation à nous retrouver pour faire une pause au milieu d'un quotidien qui manque parfois de saveur. C'est faciliter les rencontres autour des rires et du goût. C'est une occasion unique de briller et faire briller votre assemblée. Et ça, c'est notre mission. Faire en sorte que les événements de nos clients deviennent le cadre le plus propice pour faciliter les échanges d'idées et créer de bons moments.

À chaque évènement, chez **MAISON ÀTABLE**, c'est toute une équipe qui se coordonne pour garantir la réussite de tous vos évènements institutionnels, professionnels ou privés.

Chefs de projets, Chefs de cuisine, responsables logistique, scénographes, commis, serveurs, maîtres d'hôtel, nous nous mettons tous au diapason pour donner vie à vos envies et créer enfin, l'occasion d'être dans le vrai.

Un traiteur, oui, mais pas pour faire comme tout le monde.

Nous prônons l'envie de faire mieux au quotidien, un retour à l'essentiel, au naturel, aux circuits courts. Nous partageons cette envie d'aller dans le bon sens, quand le bon va avec le bien.

Nous défendons un retour à la générosité des produits bruts, le beau oui, mais surtout le bon et de saison.

Le bon rassemblera toujours.

Nous aimons mettre notre grain de sel dans les figures imposées de la cuisine de traiteur, avec une touche d'élégance et beaucoup de goût. Chez **MAISON ÀTABLE**, plus que d'être sur les lèvres du tout Paris, notre plus belle récompense est le sourire sur les lèvres de nos clients.

la cuisine de nos chefs

Philippe GASMAND,
Chef et Directeur de production

& Guillaume LEVRON,
Chef pâtissier

sont des hommes de produits, créatifs et engagés.
Leur gastronomie est authentique, savoureuse et
élégante, avec le vrai goût du FAIT-MAISON.

Passés par les plus grandes maisons avant de
poser leurs casseroles dans notre laboratoire,
nos Chefs apportent à l'ADN de MAISON À TABLE
une dimension moderne, urbaine et vivante.

Chaque saison reprend les marqueurs des
dernières tendances et vous fait bénéficier de
nos rencontres avec des acteurs et producteurs
innovants et performants.



RESPONSABLE

PRODUITS LOCAUX

FAIT-MAISON

nos viandes et poissons

Nos viandes sont issus d'élevages français éthiques et responsables, soucieux du bien-être animal.



ÉLEVAGES FRANÇAIS

TRAÇABILITÉ

RESPONSABLE



Nos poissons sont labellisés ASC* et MSC**, issus d'une pêche Responsable et durable au maximum sur les côtes françaises.

La traçabilité de notre fournisseur est garantie depuis le bateau de pêche jusqu'à vous, dans l'assiette.



*Aquaculture Stewardship Council :
Aquaculture responsable (plan environnemental et social)
avec une traçabilité claire.



**Marine Stewardship Council :
Pêche responsable qui laisse suffisamment de poisson
dans l'océan en respectant l'environnement marin et en
permettant aux pêcheurs de continuer à exercer leur métier.

nos fruits et légumes



ARTISANS ENGAGÉS

SAISONNALITÉ

RESPONSABLE



Tous nos fruits et légumes sont cultivés sainement et récoltés à juste maturité, à la saison, par nos maraîchers franciliens et en régions.

Avec ce choix, nous sommes fiers de contribuer à l'agriculture péri-urbaine, de valoriser les circuits courts, de consommer LOCAL et DURABLE.

une équipe engagée

Notre équipe est composée de personnes venant de tous horizons, car nous croyons que la diversité enrichit notre créativité et notre réussite.





Performance environnementale

ESS* ET ISO 20121

MAISON À TABLE est certifiée pour ses engagements et ses actions concrètes en faveur du Développement durable et du Social.

Nous sommes soucieux de proposer une expérience Responsable sous tous les aspects, avec une restauration durable.



VALORISATION

RECYCLAGE

CERTIFICATIONS

*Entreprise Sociale et Solidaire

packaging responsable

zéro plastique



RESPONSABLE ET FACILE

Nos formules packagées sont conçues pour être belles et faciles à servir.
Votre commande est livrée "prêt-à-déguster" dans des contenants élégants
ÉCO-JETABLES ou RÉUTILISABLES (bois, verre, porcelaine).

Plateaux bois

Porcelaine fine



Pulpe de maïs



Carton



Couverts inox et bois

Lunch bags & Plateaux repas

Pour déjeuner au bureau
comme au restaurant



Lunch bags

CE MENU COMPREND
(400g) : ENTRÉE + PLAT + DESSERT

MINIMUM 10 MENUS NON IDENTIQUES - JUSQU'À J-1 OUVRE AVANT 12H

tarif unique

16€

Tarif hors transport, installation, matériel et service. Tri sélectif réalisé par le client sur site.



le Savoureux

Allergènes : Œufs, gluten, lait, Soja

- Quinoa, potimarron et brocoli
- New York Roll's burger au rôti de dinde, salade croquante et sauce tartare
- Tendre chocolat
- Petit pain blanc

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +

+2€

Eau neuve des Pyrénées (50cl en Tetra Pack)



le Tradi'

Allergènes : Gluten, soja, sésame, œufs

- Taboulé aux légumes d'automne
- Colin, chou-fleur rôti, grenades et sauce aux herbes
- Fruit de saison
- Petit pain blanc



le Veggie

Allergènes : Fruits à coques, sésame, lait, gluten, soja, œufs

 Plat végétarien

- Céleri rémoulade à la pomme
- Falafel à la betterave et salade de pommes de terre à l'endive rouge, crème de butternut
- Muffin au citron
- Petit pain blanc



Plateaux repas Spécial Fêtes

COMMANDE DU 10 DÉCEMBRE 2024 AU 15 JANVIER 2025

Tarif hors frais de transport, installation, matériel en dur autre que mentionné et service. Livraison en combibox isothermes en sus



CE MENU COMPREND
ENTRÉE (100g)
PLAT (250g)
FROMAGE (50g)
DESSERT (90g)
PAIN

MENU CLASSIQUE 23€ Volaille farcie - Poêlée de légumes

Allergènes : Gluten, poissons, lait, moutarde, oeuf

- Saumon gravlax, crème de pickles de citron et oignon rouge
- Volaille farcie aux champignons de Paris, méli-mélo de shiitakés de Paris, poireaux, fèves et carottes
- Fromage affiné au lait francilien "Laiterie La Chapelle"
- Bûche de Noël "Chocolat à l'orange"



CE MENU COMPREND
ENTRÉE (100g)
PLAT (250g)
FROMAGE (50g)
DESSERT (90g)
PAIN

MENU TRÈS CUISINÉ 36€ Cabillaud - Riz vénéré

Allergènes : Gluten, moutarde, lait, oeuf, fruits à coques, soja, céleri, poisson

- Pâté en croûte de volaille, pickles d'ailles, confiture de cerise
- Effiloché de cabillaud, riz vénéré aux graines de courge et cornes de potimarron
- Fromage affiné au lait francilien "Laiterie La Chapelle"
- Bûche de Noël "Royal chocolat"

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +



Ajoutez des softs, du café, du vin, un limonadier
& des verres à vins - voir pages 40 et 41.



Plateaux repas

Les classiques

CE MENU COMPREND
ENTRÉE (100g) + PLAT (250g) + FROMAGE (50g) + DESSERT (90g) + PAIN
MINIMUM 5 MENUS NON IDENTIQUES - JUSQU'À J-1 OUVRÉ AVANT 12H

tarif unique
19€



MINIMUM **5** MENUS DU JOUR
JOUR-J JUSQU'À 10H

Selon la faisabilité et le choix du chef



Jambon blanc Salade gourmande

Allergènes : Gluten, lait, fruits à coques

- Carottes râpées Maison au jus de citron
- Jambon blanc Prince de Paris, salade gourmande "Pommes de terre, butternut, endive rouge, noix et noix de cajou"
- Fromage
- Yaourt fermier artisanal bio au lait entier et fruits "La Normandoise"



Poulet fermier Taboulé de légumes

Allergènes : Gluten, lait, œufs, fruits à coques

- Poireaux mimosa, vinaigrette à l'amande
- Filet de poulet fermier au citron confit, taboulé aux légumes de saison et coriandre, crémeux aux herbes
- Fromage
- Duo Moelleux chocolat tigré et Yaourt grec



Colin façon Thaï Écrasé de brocoli

Allergènes : Gluten, lait, œufs

- Salade d'automne "Patate douce et pommes rôties à la féta, pousses d'épinard et graines"
- Filet de colin à la sauce tonato façon Thaï, écrasé de brocoli
- Fromage
- Fondants châtaigne



Falafel de pois chiche Salade de chou

Allergènes : Gluten, lait, sésame, œufs, soja

Plat végétarien

- Salade healthy "Quinoa, potimarron et brocoli"
- Falafel de pois chiche et betterave, salade croquante de choux rouge et vert, houmous de carotte
- Fromage
- Fruit de saison

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +



Ajoutez des softs, du café, du vin, un limonadier & des verres à vins - voir pages 40 et 41.

Tarif hors frais de transport, installation, matériel en dur autre que mentionné et service. Livraison en combibox isothermes en sus.



Plateaux repas

Les très cuisinés

CE MENU COMPREND
ENTRÉE (100g) + PLAT (250g) + FROMAGE (50g) + DESSERT (90g) + PAIN
MINIMUM 5 MENUS NON IDENTIQUES - JUSQU'À J-1 OUVRÉ AVANT 12H



MINIMUM 5 MENUS DU JOUR
JOUR-J JUSQU'À 10H
Selon la faisabilité et le choix du chef



Croquettes de Chou-fleur 27€ Crèmeux de haricots blancs

Allergènes : Gluten, lait, œufs, sésame, fruits à coques



Plat végétarien

- Salsifis rôtis, houmous de brocoli et pois chiche, râpé de brocoli
- Croquettes de chou-fleur, oignons rôtis et crèmeux de haricots blancs
- Fromage affiné au lait francilien "Laiterie La Chapelle"
- Panna cotta "Pomme Cannelle"



Filet de daurade 28€ Lentilles Béluga

Allergènes : Gluten, lait, œufs

- Salade de topinambour et clémentines rôties, pesto de céleri
- Filet de daurade, lentilles Beluga et poireaux à l'aneth, grenade et graines de courge
- Fromage affiné au lait francilien "Laiterie La Chapelle"
- Flan chocolat



Tataki de bœuf 30€ Carotte et chou rouge

Allergènes : Gluten, lait, arachides, soja, fruits à coques

- Salade de Haddock à la Castelfranco, orange et noix de pécan
- Tataki de bœuf, carotte et chou rouge à la cacahuète, sauce sweet chili
- Fromage affiné au lait francilien "Laiterie La Chapelle"
- Mikado d'ananas à la grenade



Suprême de volaille 32€ Riz aux haricots rouges

Allergènes : Gluten, lait, fruits à coques, œufs

- Salade de panais, brocoli, céleri et épinards, vinaigrette à la carotte
- Suprême de volaille rôtie, champignons de Paris, salade de riz aux haricots rouges, sauce aux champignons
- Fromage affiné au lait francilien "Laiterie La Chapelle"
- Tartelette agrumes et pistache

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +



Ajoutez des softs, du café, du vin, un limonadier & des verres à vins - voir pages 40 et 41.

Tarif hors frais de transport, installation, matériel en dur autre que mentionné et service. Livraison en combibox isothermes en sus.



Plateaux repas

Les signatures

CE MENU COMPREND
ENTRÉE (100g) + PLAT (250g) + FROMAGE (50g) + DESSERT (90g) + PAIN BAGUETTE + MIGNARDISES
COMMANDE JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 15H

tarif unique
50€

Tarif hors frais de transport, installation, matériel en dur autre que mentionné et service. Livraison en combibox isothermes en sus



Magret de canard et navet

Allergènes : Mollusques, lait, gluten, œufs, fruits à coques

- Carpaccio de noix de Saint-Jacques, pulpe de topinambour et radis Blue'Meat croquants à l'huile de fleurs
- Magret de canard, purée de navet et navets rôtis, jus réduit
- Fromage affiné au lait francilien "Laiterie La Chapelle" avec fruits secs
- Éclair poire-chocolat
- Guimauve à la mangue

Pavé de maigre et lentilles du Puy

Allergènes : Gluten, lait, œufs, fruits à coques

- Jardin de légumes d'automne, vinaigrette aigre doux au sirop d'érable
- Pavé de maigre, lentilles du Puy et crémeux de lentilles
- Fromage affiné au lait francilien "Laiterie La Chapelle" avec fruits secs
- Cheesecake aux agrumes
- Guimauve à la mangue

Pomme Darphin de céleri

Allergènes : Sésame, lait, fruits à coques, céleri, soja, œufs, gluten



Plat végétarien

- Carpaccio de betteraves crues et cuites sur un crémeux tahini
- Pomme Darphin de céleri, couronne de chou vert et légumes de saison rôtis
- Fromage affiné au lait francilien "Laiterie La Chapelle" avec fruits secs
- Feuille à feuille exotique "mangue ananas"
- Guimauve à la mangue

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +



Ajoutez des softs, du café, du vin, un limonadier & des verres à vins - voir pages 40 et 41.



Petit-déjeuner & Pause

Gourmandise et équilibre



Petits-déjeuners À la française



CE MENU COMPREND
VIENNOISERIES + JUS de FRUITS + THÉ & CAFÉ + EAU
MINIMUM 20 PERSONNES - JUSQU'À J-2 OUVRÉS AVANT 12H

Allergènes : Gluten, fruits à coques, lait, œuf, sésame

Tarif hors transport, installation, matériel et service. Tri sélectif réalisé par le client sur site.



le Parisien

- 2 mini viennoiseries
Croissant au beurre, pain au chocolat, pain au raisin
- Café (10cl) ou Thé (20cl - thé vert et Earl Grey)
avec dosettes de sucre et lait demi-écrémé
- Jus d'orange bio Patrick Font (20cl/pers)
- Eau minérale Cristalline

8€
prix/personne

le Classique

- 3 mini viennoiseries
Croissant au beurre, pain au chocolat, pain au raisin
- Café (10cl) ou Thé Damman (20cl)
avec dosettes de sucre et lait demi-écrémé
- Jus d'orange frais pressé (20cl/pers)
- Eau Neuve des Pyrénées (50cl/pers)

9€
prix/personne

+ KIT DE VAISSELLE ÉCO-JETABLE INCLUS +

Gobelets carton, bâtonnets bois, serviettes papier,
Thermos inox et corbeilles osier réutilisables consignés.



Breakfast À l'anglaise



PETIT-DÉJEUNER ÉQUILIBRÉ
SANS COMPROMIS SUR LA GOURMANDISE
MINIMUM 20 PERSONNES - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

Tarif hors transport, installation, matériel et service. Tri sélectif réalisé par le client sur site.



Healthy (3 pièces) - 120g/pers.

13€

prix/personne

Allergènes : Gluten, œuf, lait, arachide, fruits à coque

- Part de cake aux noisettes torréfiées (sans gluten)
- Pudding lait de coco et graines de Chia, mangue et coulis exotique
- Barre de céréales Maison
- Brochette de fruits frais de saison
- Café (10cl) ou Thé Dammann (20cl)
avec dosettes de sucre et lait demi-écrémé
- Jus d'orange pressé
- Eau Neuve des Pyrénées (50cl Tétra Pack)

Brunch (8 pièces) - 420g/pers.

28€

prix/personne

Allergènes : Gluten, œuf, lait, arachide, fruits à coque, poisson

- Part de cake aux noisettes torréfiées (sans gluten)
- Minis viennoiseries : croissant au beurre, pain au chocolat, pain au raisin
- Yaourt fermier Bio "La Normandoise"
- Barre de céréales Maison
- Brochette de 3 fruits frais
- Quiche Chèvre épinards à partager
- Chiffonnade de jambon blanc "Prince de paris" et jambon fumé, pain aux céréales tranchés et beurre Echiré
- Saumon Gravlax crémeux aux herbes
- Nectar Poire Patrick Font (20cl)
- Pur jus d'Orange blonde bio Patrick Font (20cl)
- Eau Neuve des Pyrénées (50cl Tétra Pack)

+ KIT DE VAISSELLE ÉCO-JETABLE INCLUS +

Gobelets carton, bâtonnets bois, serviettes papier,
Thermos inox et corbeilles osier réutilisables consignés.



La Pause

PAUSE AVEC BISCUITS, CAKES ET FRUITS - 230G/PERS
MINIMUM 20 PERSONNES - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

prix/pers.
17,60€

Allergènes : *Gluten, fruits à coques, lait, œuf, sésame*

Tarif hors transport, installation, matériel et service. Tri sélectif réalisé par le client sur site



Gourmandises à partager

- Assortiment de biscuits (48 pièces)
"Spéculoos, charentais, carré vanille-chocolat et rocher coco"
- Guimauves à la mangue (40 pièces)

Cakes à partager (40g/personne)

- Earl grey
- Citron - sésame
- Noisettes torréfiées sans gluten

Fruits

- Panier de clémentines

Boissons

- Café (10cl) ou Thé Dammann (20cl)
avec dosettes de sucre et lait demi-écrémé
- Nectar Poire Patrick Font (20cl/pers)
- Pur jus Orange blonde Bio Patrick Font (20cl/pers)
- 1 eau Evian

+ KIT DE VAISSELLE ÉCO-JETABLE INCLUS +

Gobelets carton, bâtonnets bois, serviettes papier,
Thermos inox et corbeilles osier réutilisables consignés.



Buffets à partager

Des formules généreuses et conviviales
inspirées des dernières tendances,
concoctées par nos Chefs.



Buffet Le MAison

MENU GOURMAND ET GÉNÉREUX
COMPREND 560G/PERSONNE

20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

tarif/pers.

39€

Allergènes : Gluten, fruits à coques, lait, œuf, soja

Tarif hors transport, installation, matériel et service. Tri sélectif réalisé par le client sur site

Salades composées

VERRINE KRAFT
80g/pers

- Salade de Poireau, carotte, brocoli, céleri et panais
- Salade d'automne "Butternut et endive"
- Salade de mini penne à la crème de truffe, champignons

À partager

PLATS KRAFT
+ CAGETTES BOIS,
120g/pers

- Saumon gravlax, crème citron aux herbes
- Salade de radis Green Meat et Red Meat, houmous d'artichaut à l'huile d'herbes et pains pita
- Cake à partager "pastrami et brousse de brebis"
- Cagette de charcuteries fines jambon blanc "Prince de Paris", jambon de Parme, cécina de Bœuf

Cagettes de gourmandises

CAGETTES BOIS
120g/pers

- Fingers sablés "Anchois aux oignons"
- Finger de Pâté en croûte de volaille, pistache et cranberries, confiture de cerise
- Mini quiches "potiron shiitaké" et "chèvre épinard"

Brochettes Lunch

CAGETTES BOIS
50g/pers

- Brochette de maigre citron confit
- Brochettes "Tataki de bœuf"
- Houmous de carottes

Fromages



PLATEAU BOIS
60g/pers

- Assortiment de bouchées de fromages affinés sélectionnées par notre fromager
- Pain aux céréales tranché

Desserts

PORTIONS
INDIVIDUELLES
130g/pers

- Demi-éclairs "poire, gingembre, chocolat" et "mangue passion"
- Mini tartelette "poire noisette"
- Mini Brioche Maritozzi
- Crème praliné au crumble amande - noisette
- Riz au lait à la vanille Bourbon bio aux agrumes



+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +

+2,50€

Ajoutez kit vaisselle éco-jetables + boissons*

* carte des boissons p. 40 et 41

Buffet Le MArché

MENU GOURMAND ET GÉNÉREUX
COMPREND 785G/PERSONNE

20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

tarif/pers.

37€

Allergènes : Gluten, fruits à coques, lait, œuf, soja, sésame

Tarif hors transport, installation, matériel et service. Tri sélectif réalisé par le client sur site

Salades composées

SALADIERES
ÉCO-JETABLES
225g/pers

- Carottes râpées Maison au jus de citron
- Salade de légumes betterave, pommes, noix
- Salade Tradition "Pommes de terre de caractère à l'oignon rouge"

À partager

PLATEAUX ET
BOITES BOIS,
185g/pers

- Plateau de charcuteries artisanales à trancher
(pâté en croûte façon Houdan, terrine de Bœuf, volaille pistache cranberries, radis de couleurs et beurre Echiré)
- Quiche potiron et shiitakés

Plats cuisinés

CAGETTE BOIS
ET PLATEAU CARTON
120g/pers

- Effeillé de cabillaud, sauce vierge aux agrumes, julienne de chiogga et radis
- Effiloché de dinde, mayonnaise aux herbes
Sauces tartare, moutarde, mayonnaise et cornichons inclus

Plateau de Fromages affinés



PLATEAUX BOIS
65g/pers

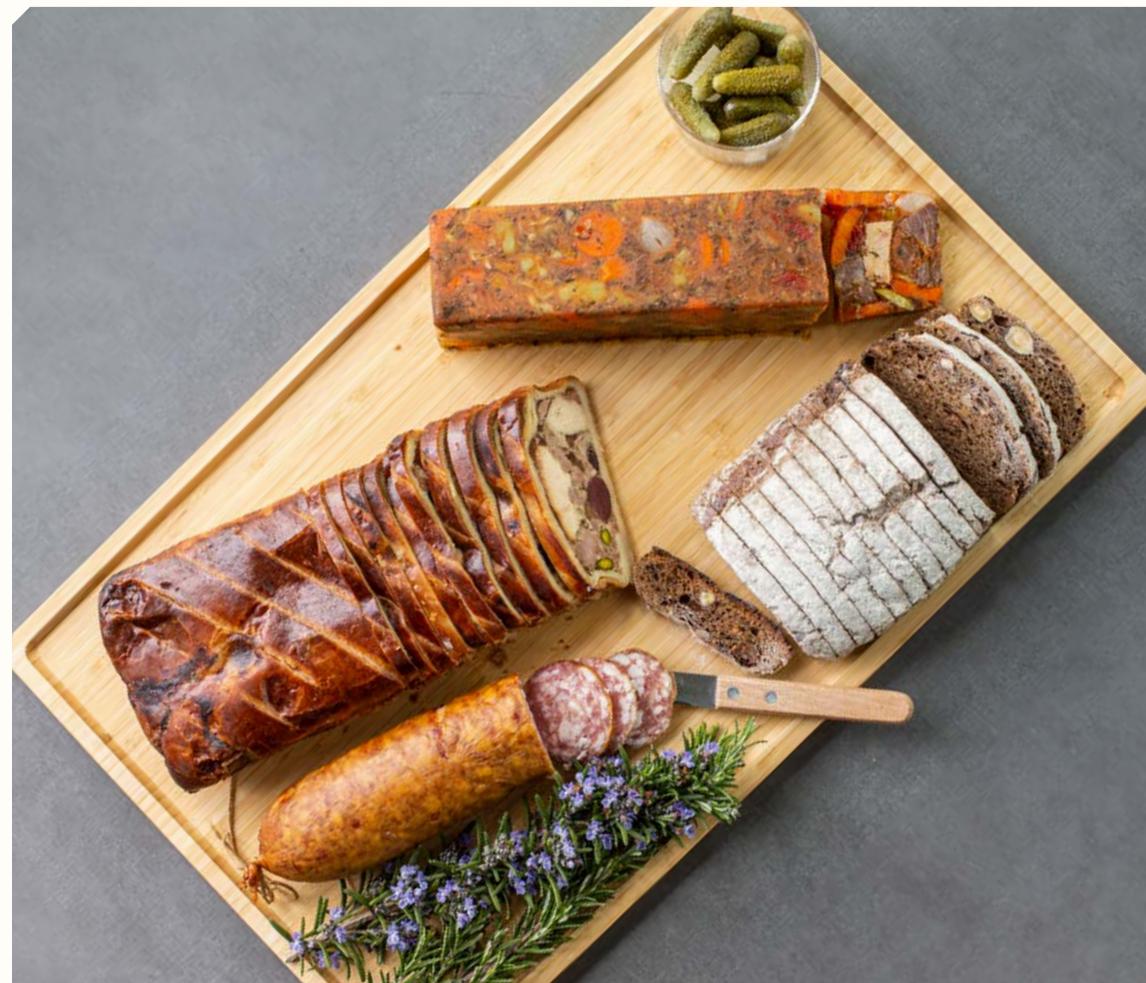
- Sélection du moment, par notre fromager, de 3 fromages affinés et entier à partager avec du beurre Echiré

Desserts à partager

PLATEAUX CARTON
ET BOITES BOIS
190g/pers

- Tarte Tatin
- Paris-Brest
- Éclair géant au chocolat grand cru
- Cagette de clémentines

Ce buffet est accompagné de pains aux céréales tranchés



+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +

+2,50€

Ajoutez kit vaisselle éco-jetables + boissons*

* carte des boissons p.40 et 41

Buffet Le MANifeste

MENU SAIN, NATUREL ET GÉNÉREUX
COMPREND 720G/PERSONNE

20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

tarif/pers.

29€

Allergènes : Gluten, fruits à coques, lait, œuf, soja, sésame, arachides

Tarif hors transport, installation, matériel et service. Tri sélectif réalisé par le client sur site



Salades composées

SALADIERS
ÉCO-JETABLES
225g/pers

- Salade de lentilles vertes du Puy aux shiitakés
- Semoule de légumes d'automne à la coriandre
- Salade gourmande "patate douce et pommes rôties à la féta, pousses d'épinard et graines"

À partager

CAGETTE BOIS
265g/pers

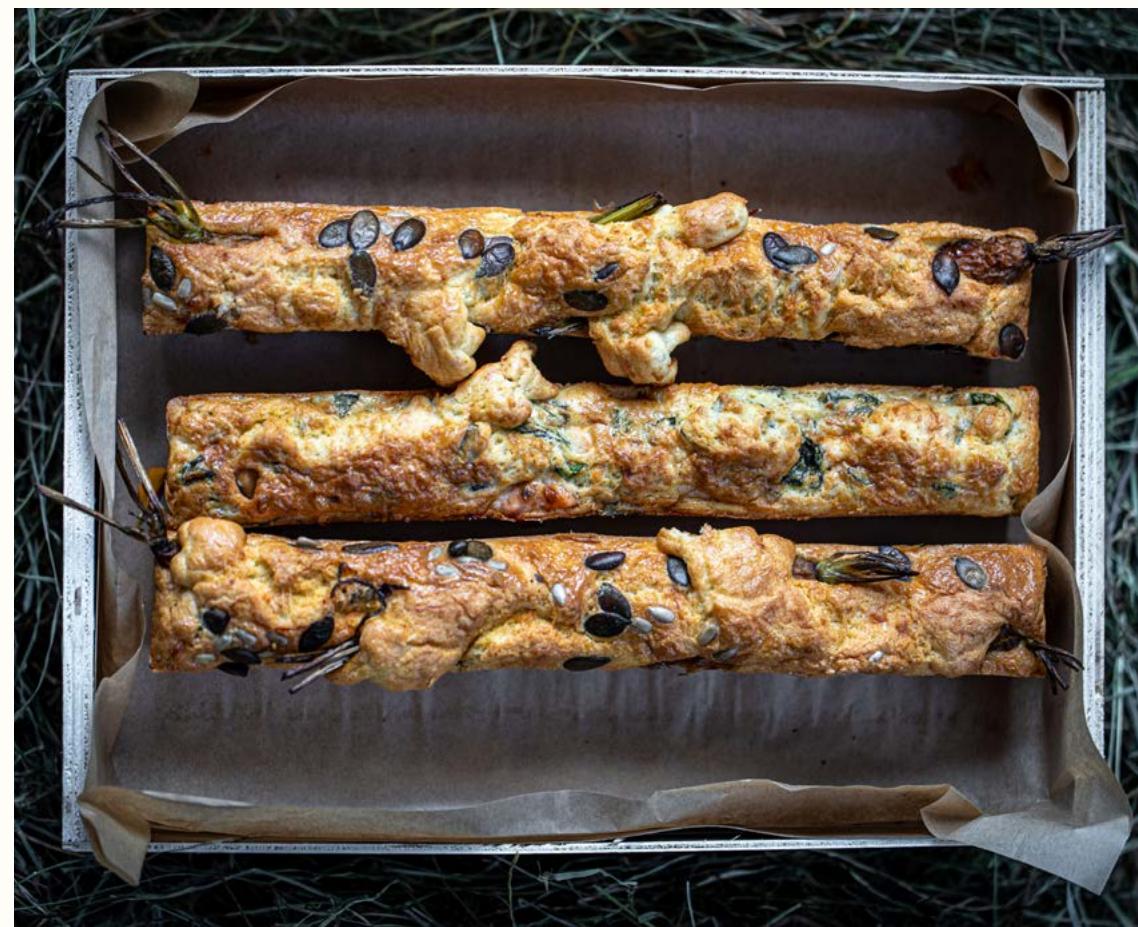
- Chou-fleur rôti à dipper dans un fromage blanc aux herbes
- Quartiers de betteraves et radis multicolores à dipper dans un crémeux aux herbes
- Butternut rôti et quinoa, sauce tahini
- Falafels de betterave, salade de choux, houmous de carottes
- Cake Saumon et pousse d'épinards
- Cake "Carotte fanes et graines de courge, lin et de tournesol"

Desserts

BOITE KRAFT
190g/pers

- Tarte grand-mère "Poire noisettes" à partager
- Moelleux Chocolat sans gluten à partager
- Verrine "Salade de pommes Granny, coulis de pomme"
- Verrine "Graines de chia à la mangue fraîche"

Ce buffet est accompagné de pains aux céréales tranchés



+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +

+2,50€ Ajoutez kit vaisselle éco-jetables + boissons*

* carte des boissons p.40 et 41

Buffet Le MAin Street

MENU GOURMAND ET GÉNÉREUX
COMPREND 710G/PERSONNE
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

tarif/pers.
41€

Allergènes : Gluten, fruits à coques, lait, œuf, soja, sésame, arachides, crustacés

Tarif hors transport, installation, matériel et service. Tri sélectif réalisé par le client sur site



Salades composées

VERRINES KRAFT
80g/pers

- Salade de Méditerranée "Chou-fleur rôti, câpres et grenades"

À partager

CAGETTES BOIS
225g/pers

- Cake à partager "pastrami et brousse de brebis"
- Galettes de pommes de terre à la compotée d'oignons, pickles d'oignons et ciboulette
- Tataki de bœuf à la Thai, salade de chou croquant à la cacahuète et houmous de carotte
- Tataki de thon rouge Saku et saumon gravlax, salade de légumes crus "soja, carotte, fenouil"
- Petits légumes donnés saupoudrés de semoule de graines "panais, carotte, butternut, céleri boule"
- Mini poireaux rôtis, œuf mimosa, noisettes et râpé de chou-fleur violet

Street Sandwichs

CAGETTES BOIS
125g/pers

- Pita houmous de brocoli et pois chiche
- Pita Volaille, houmous de brocoli et pois chiche
- Roll's burger aux crevettes, pesto rouge, mayonnaise wasabi et salade Castelfranco
- Roll's burger au rôti de dinde, salade croquante et sauce tartare
- Mini bun's Bœuf, câpres et herbes fraîches
- Mini bun's Rillettes de saumon

Desserts

CAGETTES BOIS
250g/pers

- Cookie géant au chocolat
- Sacher torte autrichien "chocolat, orange"
- Suprême Roll, crème légère à la vanille
- Fluffy cake japonais "mangue yuzu"
- Cannelés bordelais



+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +

+2,50€ Ajoutez kit vaisselle éco-jetables + boissons*

* carte des boissons p.40 et 41

Buffet Le MALin

MENU GOURMAND ET GÉNÉREUX
COMPREND 620G/PERSONNE

20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

tarif/pers.

24€

Allergènes : Gluten, fruits à coques, lait, œuf, soja, sésame

Tarif hors transport, installation, matériel et service. Tri sélectif réalisé par le client sur site



Salades composées

SALADIERS
ÉCO-JETABLES
300g/pers

- Salade healthy "Quinoa, dés de potimarron et brocoli"
- Salade de mini penne à la crème de truffe, champignons
- Céleri rémoulade à la pomme Granny

Plats froids à partager

PLATEAUX CARTON
ET CAGETTE BOIS
165g/pers

- Pâté en croûte "Volaille à la fleur de thym"
 - Rosbif tranché
 - Effiloché de dinde fermière aux herbes
- Sauce tartare, mayonnaise, moutarde et cornichons inclus

Desserts à partager

BOITES BOIS
160g/pers

- Mousse au chocolat "grand mère"
- Flan pâtissier à la vanille Bourbon bio
- Clafoutis aux poires

Ce buffet est accompagné de pains aux céréales tranchés



+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +

+2,50€

Ajoutez kit vaisselle éco-jetables + boissons*

* carte des boissons p.40 et 41

Fromages

Des produits d'exceptions
avec des partenaires de qualité



nos artisans fromagers



ALLÉOSSE, la garantie du savoir-faire traditionnel et artisanal.
LAITERIE DE LA CHAPELLE, producteur de fromages à Paris,
un partenaire engagé de qualité, agréé ESUS* avec une
production bio, locale en circuit court.



ARTISAN

MAÎTRE AFFINEUR

RESPONSABLE

*Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale

Fromages À partager

PLANCHES DE FROMAGES AFFINÉS À PARTAGER
PORTION CONSEILLÉE DE 50 À 80G/PERS

15/20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

15/20 pers.

82€

Tarif hors transport, installation, matériel et service. Tri sélectif réalisé par le client sur site



FROMAGES DU MONDE

122,50€

- 200g Manchego Curado Slice et pâte de coing
- 200g Mystère
- 1 pièce Brillat Savarin à la Pistache Française
- Copeaux de Tête de Moine au Paprika
- 1 pièce Fleurs des Lacs
- 1 pièce Rove des Garrigues aux baies roses
- 1 pièce Rove des Garrigues au pavot

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +

+2,50€

Ajoutez kit vaisselle éco-jetables + pain + boissons*

* carte des boissons p.40 et 41



FROMAGES DE NOS RÉGIONS

Spécialités du NORD

82€

15/20 pers.

- 1/2 Brique des Flandres
- 1/2 Pont l'Evêque AOP
- 200g Mimolette 22 mois
- 1 pièce Neufchâtel fermier au lait cru AOP
- 1 pièce Basilou du Perche
- 1 pièce Buchette cendrée

Spécialités du SUD-OUEST

88€

15/20 pers.

- 1 pièce Gramat
- 250g Tomme d'Estaing
- 1 pièce Briquette des Gors
- 1/2 Lou Bren du Larzac
- 180g Bleu des Causses AOP

Spécialités de l'EST

88€

15/20 pers.

- 250g Brie au poivre
- 150g Bleu de Gex AOP
- 200g Morbier de Jura AOP
- 1/4 Munster à l'eau de Vie Mirabelle
- 200g Comté du Jura 18 mois AOP
- 1 pièce Clacbitou

Spécialités du SUD-EST

88€

15/20 pers.

- 1 pièce Saint Félicien
- 1 pièce Gramat
- 1/2 Reblochon AOP
- 200g Fourme d'Ambert AOP
- 250g Salers entredeux au lait cru AOP
- 250g Tomme de Savoie IGP

Fromages Les bouchées

PLATEAUX EN BOIS DE FROMAGES DU MONDE & DE NOS RÉGIONS
PORTION CONSEILLÉE DE 1 À 2 PIÈCES/PERS
15/20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

à partir de
108,40€

Tarif hors transport, installation, matériel et service. Tri sélectif réalisé par le client sur site.&

Plateaux de fromages du monde & de nos régions

présentés en bouchées individuelles

Composition x40 bouchées	108,40€
Composition x80 bouchées	178,10€
Composition x100 bouchées	224,70€
Composition x120 bouchées	266,70€
Composition x150 bouchées	332,80€



+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +

+2,50€

Ajoutez kit vaisselle éco-jetables +pain + boissons*

* carte des boissons p.40 et 41

Cocktail & afterwork

Compositions "prêtes-à-déguster"
concoctées par nos Chefs



Comment choisir son cocktail ?



La quantité

Pour un apéritif (*par personne*) : prévoir 6 à 12 pièces légères, 1 coupe de champagne ou de vin, 1 à 2 verres de softs et eaux

Déjeunatoire/Dînatoire

Pour substituer un repas (*par personne*) :
Prévoir un mix de 18 à 22 pièces légères et roboratives, 1 à 2 coupes de champagne, 1 à 2 verres de vin, 2 verres de softs et eaux

Sucré ou salé

Pour un apéritif : choisissez des pièces salées.
Dînatoire : prévoir 75% salé et 25% sucré.

Le format

Sans maître d'hôtel (livraison)

- Livré dans des contenants en bois et plateaux éco-jetables
- Installée, servie et débarrassée par vos soins avec un kit de vaisselle éco-jetable.

Installation par le livreur sur demande / jusqu'à 40 personnes.
(mise en place en 1 heure maximum 40€HT)

Avec maître d'hôtel (événementiel)

Votre commande devient une prestation sur-mesure, avec le personnel, le matériel et la vaisselle en verre et porcelaine adaptés.

Plateaux Cocktails Salé

MINIMUM DE COMMANDE 420€ - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

Tarifs hors transport, installation, matériel et service. Tri sélectif réalisé par le client sur site



Composition 48 pièces 94€

- Céleri pomme rémoulade
- Palet butternut, bonbon de truite
- Blini au saumon fumé et œufs de truite, fromage frais au raifort
- Grenaille citronnée et perles d'avruga
- Volaille fermière, dôme forestière
- Sablé quinoa, crème de panais citronnée

PLATEAU CARTON

Composition 24 pièces 52€

- Nougat chèvre frais pistache
- Blinis des sous-bois
- Blini au saumon fumé et œufs de truite,
- Fromage frais au raifort
- Veau juste rosé, crème d'oignon doux et crispy

PLATEAU CARTON

Compositions mono produits

Baby clubs sandwiches - 20 pièces

- Chèvre et miel 30€
- Mimosas champignon 32€
- Truite et pousse d'épinard 33€
- Bœuf cornichon 38€

Mini bun's - 20 pièces

- Mozzarella, crème de truffe 50€
- Mini bun's Bœuf, câpres et herbes fraîches 40€
- Mini bun's Rillettes de saumon 60€
- Burger Bœuf 54€

Mini wraps - 48 pièces

- Fêta, légumes grillés 89€
- Truite à la crème citronnée à la roquette 89€
- Volaille, artichaut et betterave 89€
- Carotte, radis et pousses d'épinard, crème d'herbes au raifort 89€



+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +



Ajoutez des softs, du café, du vin, un limonadier & des verres à vins - voir pages 40 et 41.

Plateaux Cocktails Sucré

MINIMUM DE COMMANDE 420€ - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H
Tarifs hors transport, installation, matériel et service. Tri sélectif réalisé par le client sur site



+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +



Ajoutez des softs, du café, du vin, un limonadier
& des verres à vins - voir pages 40 et 41.

Composition 56 pièces

102€

PLATEAU CARTON

- Croustillant noisette, chocolat grand cru
- Tartelette mangue
- Mini tartelette au citron meringué
- Mini tatin de pomme d'Ile de France
- Forêt noire
- Palet Mini chou à la vanille Bourbon bio
- Palet Poire chocolat
- Douceur d'avocat au pamplemousse
- Mini opéra

Composition 28 pièces N°1

49,5€

PLATEAU CARTON

- Croustillant noisette, chocolat grand cru
- Suzette à la crème vanille Bourbon bio et Grand Marnier
- Baguettine mangue au deux chocolats
- Macarons
- Tartelette mangue
- Mini éclair au chocolat

Composition 28 pièces N°2

51€

PLATEAU CARTON

- Croustillant noisette, chocolat grand cru
- Chou à la vanille Bourbon bio
- Mini tropézienne
- Macarons
- Cannelés Bordelais
- Mini éclair chocolat

Compositions mono produits

PLATEAU CARTON

- Mini cannelés Bordelais (40 pcs) 42€
- Mini financiers (30 pcs) 56€
- Mini clafoutis et mini moelleux (35 pcs) 59€
- Mini macarons (48 pcs) 74€
- Carrés de Brownie (15 pcs) 44€

Afterwork

APÉRITIF CONVIVAL ET GÉNÉREUX FAÇON TAPAS
À PARTAGER (275G/PERS)

20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

prix/pers.

22€

Allergènes : Lait, gluten, œuf, fruits à coque, arachides

Tarif hors transport, installation, matériel et service. Tri sélectif réalisé par le client sur site



Plateau Afterwork

- Salade de radis à dipper dans un houmous d'artichaut
Maison à l'huile d'herbes et pains pita
- Saumon gravlax, crème citron aux herbes
- Charcuteries fines
"jambon blanc Prince de Paris, jambon de Parme, cécina de Bœuf"
- Cake à partager "pastrami, brousse de brebis"
- Assortiment de bouchées de fromages affinés 
- Noix de cajou à la truffe noire
- Crackers au seigle Pétrossian
- Pains aux céréales tranchés

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +



Ajoutez des softs, du café, du vin, un limonadier
& des verres à vins - voir pages 40 et 41.

Offres clés-en-main pour vos événements

Une toute nouvelle offre clés-en-main conçue pour vous faciliter
l'organisation d'événements simples et élégants au bureau



inclus dans l'offre clefs-en-main

Propositions "clefs-en-mains" sur la base d'1 maître d'hôtel pour 30 personnes avec une sélection de vaisselle adaptée, en verre et porcelaine avec une nappe en tissu.

ATTENTION BUFFET NON FOURNI.



BOISSONS, SERVICE, MATÉRIEL, LOGISTIQUE INCLUS

- SOFTS

3 verres/pers. d'eau, jus et boissons chaudes selon le moment de la journée
Pur jus et Nectars de fruits de régions Patrick Font et Vergers de la Silve
Eau minérale et eau gazeuse (bières, vins, champagnes sur devis)

- MAÎTRE D'HÔTEL

1 maître d'hôtel pour servir 30 personnes

La vacation : 6 heures forfaitaire par maître d'hôtel (*minimum légal*)

Durée de service : 2 heures maximum

Tenue vestimentaire (*chemise, pantalon, chaussures, tablier*)

- LA SÉLECTION DE MATÉRIEL EN VERRE ET PORCELAINE

Nous préférons les matières brutes au goût du jour

- Prévoir un linéaire de 2 mètres pour servir 30 personnes (*buffet non fourni*)
- Nappage tissu couleur ficelle (4 mètres)
- Serviettes cocktail papier blanc
- Platerie en porcelaine blanche et contenants en bois
- Rehausses en bois
- Verrerie en verre
- Vasques plexi
- Décor floral disponible sur devis

- LIVRAISON & PLANNING

Ce qui est inclus : frais de transport, livraison Paris intra-muros, accessibilité par accès direct, de plain pied ou par ascenseur

Sur devis (repérage éventuel) : livraison hors Paris intra-muros, accès difficile (*escaliers, nature du sol*)

La prestation est servie et débarrassée (heure à convenir).

Durée de la prestation : 6 heures

Offre pour plus de 30 personnes disponible sur devis.

Offre clefs-en-main

Le Goûter event

BUFFET GOURMAND ET GÉNÉREUX CONCOCTÉ PAR NOS CHEFS
ET SERVI PAR UN MAÎTRE D'HÔTEL - COMPREND 200G/PERSONNE
30 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-7 OUVRÉS AVANT 12H

prix/pers.
40€

Allergènes : *Gluten, fruits à coques, lait, œuf, soja, sésame*

Tarif tout inclus hors boissons alcoolisées.
Tri sélectif réalisé par le client sur site

Boîte à biscuits (48 pièces)

- Assortiment de biscuits Maison
"Spéculoos, charentais, carré vanille-chocolat et rocher coco"

Cakes à partager (40g/personne)

- Earl grey
- Citron-sésame
- Noisettes torréfiées sans gluten

Gourmandises (40 pièces)

- Guimauves à la mangue maison

À partager

- Tarte grand-mère "Poire noisettes"
- Crumble sans pâte aux fruits de saison
- Cookie géant au chocolat
- Panier de clémentines

Verrines (12 pièces)

- Panna cotta à la vanille Bourbon, mangue et coulis exotique

Boissons

- Café (10cl) ou Thé Dammann (20cl)
avec dosettes de sucre et lait demi-écrémé
- Nectar Poire Patrick Font (20cl/pers)
- Pur jus Orange blonde Bio Patrick Font (20cl/pers)
- Evian et Badoit

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +



Ajoutez du champagne - voir pages 40 et 41.



Offre clefs-en-main

Le MAison event

MENU GOURMAND ET GÉNÉREUX CONCOCTÉ PAR NOS
CHEFS ET SERVI PAR UN MAÎTRE D'HÔTEL

30 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-7 OUVRÉS AVANT 12H

prix/pers.

68€

Allergènes : Gluten, fruits à coques, lait, œuf, soja, sésame

Tarif tout inclus hors boissons alcoolisées.

Tri sélectif réalisé par le client sur site

Salades composées

- Salade de Poireau, carotte, brocoli, céleri et panais
- Salade d'automne "Butternut et endive"
- Salade de mini penne à la crème de truffe, champignons

À partager

- Saumon gravlax, crème citron aux herbes
- Salade de radis Green Meat et Red Meat, houmous d'artichaut à l'huile d'herbes et pains pita
- Cake à partager "pastrami et brousse de brebis"
- Cagette de charcuteries fines
jambon blanc "Prince de Paris", jambon de Parme, cécina de Bœuf

Cagettes de gourmandises

- Fingers sablés "Anchois aux oignons"
- Finger de Pâte en croûte de volaille, pistache et cranberries, confiture de cerise
- Mini quiches "potiron shiitaké" et "chèvre épinard"

Brochettes Lunch

- Brochette de maigre rôti à la gelée de citron confit
- Brochettes "Tataki de bœuf"
- Houmous de carottes

Fromages



- Assortiment de bouchées de fromages affinés sélectionnées par notre fromager
- Pain aux céréales tranché

Desserts

- Demi-éclairs "poire, gingembre, chocolat" et "mangue passion"
- Mini tartelette "poire noisette"
- Mini Brioche Maritozzi
- Crème praliné au crumble amande - noisette
- Riz au lait à la vanille Bourbon bio aux agrumes



+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +



Ajoutez des softs, du café, du vin, un limonadier
& des verres à vins - voir pages 40 et 41.

Offre clefs-en-main le Cocktail déjeuner event

COCKTAIL COMPLET ET VARIÉ CONCOCTÉ PAR NOS CHEFS
ET SERVI PAR UN MAÎTRE D'HÔTEL - COMPREND 625G/PERSONNE
30 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-7 OUVRÉS AVANT 12H

prix/pers.
68€

Allergènes : Gluten, fruits à coques, lait, œuf, soja, sésame

Tarif tout inclus hors boissons alcoolisées.
Tri sélectif réalisé par le client sur site

Les gourmands

- Veau juste rosé, crème d'oignon doux et crispy
- Palet butternut, bonbon truite
- Cube de saumon, crème mascarpone citronnée
- Volaille fermière, dôme forestière

Les veggies

- Céleri pomme rémoulade
- Sablé quinoa, crème de panais citronnée
- Jardin de légumes :
sommités de chou-fleur, quartier de betteraves,
navets, carottes

En toute simplicité

- Nougat chèvre frais pistache
- Grenaille citronnée et perles d'avruga

Les minis sandwiches

- Mini bun's Bœuf
- Mini bun's Champignons de Paris
et tartufo à la truffe blanche
- Mini bun's Chèvre et oignon confit

Les douceurs

- Mini tatin
- Guimauve coco, citron et mangue fraîche
- Croustillant noisette, chocolat grand cru
- Macarons
- Mini tartelette citron meringué



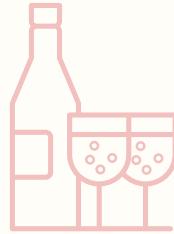
+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +



Ajoutez des softs, du café, du vin, un limonadier
& des verres à vins - voir pages 40 et 41.

Boissons avec alcool

Notre carte célèbre le vignoble et les artisans français



BIÈRES

- 5,50€ Hubster blanche 100% bio et française • 33cl
- 5,50€ Hubster blonde 100% bio et française • 33cl
Brassée à Saint-Ouen-l'Aumône
- 5,50€ La parisienne • 33cl

VINS BLANCS FRAIS

- 14,30€ IGP Côteaux de l'Ardèche Domaine de Vigier Ma Marsanne 2023
- 13,70€ Pays d'Oc Chardonnay Domaine de Belle Mare 2023
- 18,40€ Oé Languedoc blanc Bio 2020
- 19,50€ Saint Bris Sauvignon les Malandes 2022 - 2023
- 20,20€ AOC Muscadet Sèvres et Maine sur Lie Domaine Cormerais 2020 - 2022
- 28,00€ AOC Graves Château Roquetaillade 2022-2023
- 38,70€ AOC Saint Véran Domaine de la feuillarde Charmones 2022 - 2023

VINS BLANCS RONDS ET CHARMANDS

- 21,70€ AOC Côtes de Gascogne Château de Millet Chardonnay 2022 - 2023
- 21,70€ AOC Côtes du Rhône Domaine de la Guicharde Autour de la Chapelle 2022 - 2023
- 26,70€ AOC Mâcon Villages Domaine Dupré 2019 - 2022

VINS BLANCS INTENSES

- 25,50€ Pouilly fumé Domaine Frédéric Michot 2021
- 32,00€ Saint Véran Domaine Thévenet 2021 - 2023
- 35,60€ Chablis Envers de Valmur Domaine des Malandes 2022 - 2023

VINS ROUGES LÉGERS

- 12,40€ IGP Pays d'Oc Terres des anges Merlot 2021 - 2022
- 18,30€ Oé Languedoc rouge bio 2019
- 18,60€ Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Olivier 2021
- 27,50€ AOC Anjou Château de Passavant 2021 - 2022
- 28,00€ Chinon Domaine Fabrice Gasnier vieilles vignes AOC bio 2020 - 2022
- 30,00€ Sancerre Le Grand Fricambault Domaine Neveux 2022
- 38,10€ AOC Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Domaine Labry 2022

VINS ROUGES CLASSIQUES DE TERROIR

- 10,50€ Bordeaux Château Beau-Séjour Bernot 2019
- 23,10€ AOC Côtes de Bordeaux Vignobles Arbo Terre de cerf 2019 - 2020
- 23,90€ AOC Ventoux Famille Quiot JQ 2022
- 24,80€ AOC Chinon Domaine Brocourt Les Côteaux 2020 - 2022
- 33,00€ Lalande de Pomerol Château Béchereau 2018 - 2019

VINS ROUGES CHARPENTÉS ET TANIQUES

- 33,70€ Saint Emilion Grand Cru la Croix de Montlabert 2019
- 38,10€ AOC Vacqueyras Famille Ravoire 2021 - 2022
- 48,00€ AOC Bandol Château d'Azur, Jardin du soleil 2018 - 2019

VIN ROUGE PUISSANTS

- 18,10€ AOC Minervois Domaine Barroubio 2020 - 2021
- 27,40€ AOC Médoc cru bourgeois Château Clément Saint Jean 2016

CHAMPAGNES

- 26,80€ Gratiot Pilière brut tradition/ Saint-Marceaux brut
- 28,80€ Gratiot Pilière brut rosé
- 52,00€ Taittinger

Les boissons ne peuvent être vendues sans prestation alimentaire. Millésimes indiqués à titre indicatif.
Nous ne pratiquons pas de droit de bouchon. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Boissons sans alcool

Notre carte propose des jus de fabrication artisanale, à base de fruits de pays et de saison.



JUS ET NECTARS

Patrick Font, artisanal 1L (en verre)

- 11,70€ Pur jus Orange blonde bio
- 8,10€ Nectar Poire
- 9,20€ Nectar Pêche de vigne
- 10,80€ Jus de Raisin rouge
- 12€ Nectar Fruits de la passion
- 12€ Nectar Mangue
- 12,50€ Jus d'ananas
- 9,50€ Jus de tomate

Vergers de la Silve, artisanal 1L (en verre)

- 9,90€ Pur jus Pommes bio • 1L
- 13,90€ Pétillant de Pommes bio • 75cl



BOISSONS CHAUDES

Tarif à la tasse

- 2,00€ • Café (thermos consigné 1L, 2L, 5L)
- 2,50€ • Café expresso/décaféiné "Café Joyeux" capsules recyclables (machine expresso et service en sus)
- 2,50€ • Thés Dammann (ceylan, darjeeling, earl grey, gunpowder, rooibos Cedeberg, thé vert menthe)
- 2,50€ • Tisanes Dammann (verveine, tilleul, rhubarbe, framboise, fraise, datte, rose et fleur d'oranger)

EAUX

Eau minérale en Tétr Pak

- 2,00€ • Eau Neuve des Pyrénées • 50cl

Eaux minérales en verre

- 3,00€ • Evian • 1L
- 3,50€ • Badoit • 1L
- 4,50€ • Perrier • 75cl
- 7,50€ • Chateldon gazeuse • 75cl

Eaux de source en PET

- 1,00€ • Cristaline plate • 50cl
- 1,50€ • Cristaline gazeuse • 50cl
- 2,00€ • Cristaline plate • 1,5L
- 2,00€ • Cristaline gazeuse • 1,5L
- 3,00€ • Evian • 1,5L



à découvrir

Fontaines d'eaux infusées Maison

- Eau infusée aux herbes fraîches • 5L
- Eau Détox infusée • 5L
Citron, concombre menthe
- Pink Lemonade • 5L
Limonade, citron et grenades

(disponible sur devis avec service en sus)



Live Cooking

Mini plats et desserts

Réalisation "minute" d'un mini plat cuisiné ou d'un dessert, concocté et servi par nos Chefs en tenue et en toque, sur un buffet dédié et scénographié.

Prestations proposées sur devis avec le matériel et le service adaptés, pour compléter un cocktail, pour un minimum de 50 personnes.

Contactez-nous au : **01 49 48 04 40**



Nouveautés de cette saison

- La courge à la cuillère
- Pommes fondantes
- Céleri en croûte de sel
- Chou à l'églefin
- Bar à flans pâtisseries



Avec nos classiques

- Tartares de poissons
- Burgers
- Découpe de jambons
- La Grande Parisienne



Projet sur-mesure

Contactez nos chefs et cheffes de projets

pour vous accompagner et donner corps à vos envies, avec une vision globale tout en comprenant l'importance des petits détails.

Notre mission : vous accompagner

pour le choix de la gastronomie et la quantité adaptés au profil de vos invités, la scénographie et la logistique spécifiques au lieu.

Envie de surprendre et sortir des classiques ?

Notre directrice artistique relève le défi de donner corps à un mot, une couleur, une image pour imaginer une expérience immersive qui surprendra vos invités.

Nos maîtres d'hôtel assurent un service discret, fluide et continu pour un accueil agréable et chaleureux.

Nos fournisseurs de matériel événementiel

(Maison Options, Cergy locations et Duquesne) proposent un large choix de mobilier, décors et vaisselle simples, raffinés ou originaux de qualité. Nous faisons pour vous la sélection adaptée.

contact@atable.com
01 49 48 04 40

*Du lundi au vendredi de 8h à 18h - Prestations 7J/7
dans les lieux événementiels, institutionnels et culturels
incontournables de Paris et partout ailleurs en Ile-de-France*

LES PETITS DÉTAILS
FONT LES GRANDS ÉVÉNEMENTS





Comment commander ?

Carte valable jusqu'au 15 janvier 2025

Notre laboratoire produit la totalité de notre carte en frais à la commande pour garantir une qualité gustative et limiter nos déchets alimentaires.

Nos camions sont réfrigérés et adaptés pour transporter de l'alimentaire, géolocalisés avec un contrôle de température à distance.

— Quand commander ?*

- Petits-déjeuners : J-2 ou J-3 avant 10h
- Plateaux repas *Classiques et Très cuisinés* : J-1 avant 12h ou jour J avant 10h
- Plateaux repas *Signature* : J-3 avant 12h
- Lunch bags : J-1 avant 10h
- Buffets, fromages, cocktails : J-3 avant 12h
- Offres clefs-en-main : J-7 avant 12h

**Jours ouvrés, consultez chaque offre*

— Par téléphone

01 49 48 04 40

Notre équipe vous conseille du lundi au vendredi de 8h à 18h (17h le vendredi).

— Par mail

contact@atable.com

Indiquez le contenu de votre commande, l'adresse de livraison et de facturation si différente, un numéro de téléphone portable, la date et l'heure de livraison.

— Horaires de livraison

- Petits-déjeuners : entre 7h et 8h30
- Plateaux repas, buffets à partager : entre 11h et 17h

- Autre offre : nous consulter
- Livraison 7j/7 (prévoir créneau de 1h30)

Communication des ingrédients/allergènes au 01 49 48 04 40
Votre commande est à conserver entre 0 °c et 3 °c.

Modalités de vente

Toute commande n'est enregistrée qu'à confirmation de la réception du bon de commande signé.

Tous les tarifs sont exprimés en Euros (€) Hors Taxes.

Les offres sont packagées pour être variées et équilibrées pour le nombre de personnes indiquées, toute modifications fait l'objet d'un supplément.

CONDITIONS D'ANNULATION ET DE MODIFICATION

MAISON ÀTABLE travaille avec des produits frais préparés à la commande. Toute annulation ou modification doit être communiqué au plus tôt pour limiter les pertes.

En cas d'annulation tardive, un montant forfaitaire sera automatiquement appliqué :

- 100% de la commande en euros HT (hors vins/softs) dû à partir du délai et minimum de commande indiqués dans chaque offre

Cette condition s'applique en cas de Force Majeure.

MODALITÉS DE PAIEMENT

Pour toute première commande, un règlement de 100% sera exigé avant livraison par carte bancaire ou virement bancaire. Pour les commandes suivantes, le règlement doit être fait à réception de facture.

RÉCLAMATIONS

Aucune réclamation portant sur le poids ou les quantités des denrées alimentaires, boissons, matériel ne sera prise en considération si elle n'est pas faite à réception de la marchandise et constatée par un salarié MAISON ÀTABLE.

FRAIS D'INSTALLATION SUR DEMANDE : 40[€]HT

Le livreur installe votre commande jusqu'à 40 personnes.



Contactez-nous

pour toute question
du lundi au vendredi 8h à 18h
(17h le vendredi)

01 49 48 04 40

contact@atable.com

www.maison-atable.com



TARIFS DE LIVRAISON

Zones Paris et 93 et zones 92,95,78

• Plateaux repas & Lunch bags

Zones Paris et 93 : 40[€]

Zones 92,95,78 : 55[€]

• Buffets & cocktails

Zones Paris et 93 : 60[€]

Zones 92,95,78 : 80[€]

• Petits-déjeuners/Pause (reprise incluse)

Zones Paris et 93 : 80[€]

Zones 92,95,78 : 110[€]

• Au-delà de ces zones

5[€]/km au départ de notre laboratoire.

• Le dimanche/jours fériés +50%

The logo for Maison Atable, featuring a stylized white circle to the left of the text 'Maison Atable' in a white, sans-serif font.

Maison
atable

A top-down view of a round, dark chocolate dessert on a white plate with a gold rim. The dessert is topped with three hazelnuts and a dusting of chocolate shavings. The plate is set on a dark, textured surface with a gold rim. Large green leaves are visible on the left side of the frame.

le bon rassemblera toujours

01 49 48 04 40
contact@atable.com
www.maison-atable.com