



la Carte

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 événement, chez MAISON À TABLE, c'est toute une équipe qui se coordonne pour garantir la réussite de tous vos événements 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 À TABLE, 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

PRODUIT 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

Couverts inox et bois



Carton



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'hiver
- 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

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



Filet de Colin Carotte

Allergènes : Gluten, moutarde, céleri, lait, soja, sésame, oeufs, poissons

- Salade de pommes de terre à l'oignon rouge
- Filet de colin pané aux graines et carottes rôties, sauce tahini aux herbes
- Fromage
- Muffin au citron



Effiloché de Bœuf Comptée de Poireaux

Allergènes : Gluten, moutarde, céleri, lait, oeufs, sésame

- Cake au potimarron, houmous de carotte et haricots blancs
- Effiloché de bœuf rôti, comptée de poireaux à la moutarde et champignons de Paris bio rôtis
- Fromage
- Yaourt fermier artisanal bio Plaisir au chocolat 'La Normandoise'



Dinde fermière Chou-fleur rôti

Allergènes : Gluten, moutarde, céleri, lait, poissons, oeufs

- Rillettes Maison aux deux saumons et pains pita, pickles de radis
- Effiloché de dinde fermière, chou-fleur rôti, grenades et câpres
- Fromage
- Fruit de saison



Falafel Salade de betterave

Allergènes : Gluten, moutarde, céleri, lait, sésame, oeufs



Plat végétarien

- Céleri rémoulade et crunchy de pomme
- Falafel, salade de betterave cuites en pickles, crème tahini
- Fromage
- Clafoutis à la poire

+ 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

DERNIÈRE
MINUTE



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

Selon la faisabilité et le choix du chef



Pavé de truite Patate douce rôtie

Allergènes : gluten, Anhydride sulfureux, Moutarde, Lait, Poissons

- Cru et cuit de betterave et radis de couleurs, fromage frais aux herbes
- Pavé de truite et patate douce rôtie aux épices douces, citron et brocolis râpés, crémeux au citron
- Fromage affiné au lait francilien "Laiterie La Chapelle"
- Nuage de yaourt aux fruits exotiques

29€



Volaille fermière Poêlée de légumes

Allergènes : gluten, Anhydride sulfureux, Moutarde, Lait, Poissons, Soja, sésame, Œufs, Fruits à coques

- Tartare de saumon à l'aneth, râpé de chou romanesco, semoule de légumes
- Volaille rôtie et poêlée de légumes d'hiver 'carottes, poireaux et navets', sauce à l'estragon
- Fromage affiné au lait francilien "Laiterie La Chapelle"
- Crumble de poire au praliné à l'ancienne

33€



Crevettes au satay Orge perlé

Allergènes : gluten, Anhydride sulfureux, Moutarde, Lait, Crustacés, Arachides, Œufs

- Tagliata de veau, crémeux de butternut au chimichurri
- Crevettes sautées au satay, cacahuètes et orge perlé
- Fromage affiné au lait francilien "Laiterie La Chapelle"
- Tartelette au citron

34€



Potimarron et poire rôtis Patate douce

Allergènes : gluten, Anhydride sulfureux, Moutarde, Lait, Céleri, Soja, Oeufs

 Plat végétarien

- Mikado de céleri à la grenade et graines de courge
- Cornes de potimarron et poire rôtis, mousseline de patate douce
- Fromage affiné au lait francilien "Laiterie La Chapelle"
- Mousse au chocolat gourmande

27€

+ 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



Suprême de volaille - Panais

Allergènes : Fruits à coques, gluten, Œufs, Lait, Moutarde, Anhydride sulfureux, Poissons

- Ceviche de lieu à la mangue, lait de coco parfumé au combawa, jus de citron vert, cébette
- Suprême de volaille, mousseline de panais au citron confit et mayonnaise aux herbes
- Fromage affiné au lait francilien "Laiterie La Chapelle" avec fruits secs
- Délicatesse 'Chataigne clémentine'
- Gourmandise : guimauve


Cabillaud pané - Poireaux et céleri

Allergènes : Lait, Œufs, gluten, Soja, Fruits à coques, Céleri, Anhydride sulfureux, Poissons, Moutarde, Arachides

- Bœuf mi cuit, sauce vitello façon thaï, légumes croquants
- Cabillaud pané aux graines, jeunes poireaux rôtis et purée de céleri, pesto de céleri à l'huile de sésame
- Fromage affiné au lait francilien "Laiterie La Chapelle" avec fruits secs
- Royal chocolat
- Gourmandise : guimauve

Risotto d'orge - Salsifis et cébettes

Allergènes : Lait, Œufs, gluten, Fruits à coques, Moutarde, Céleri, Anhydride sulfureux

-  Plat végétarien
- Méli-mélo de légumes racines et mousseline de butternut, vinaigrette à la carotte et graines de courge torréfiées
- Risotto d'orge perlé à la carotte et jus de carotte au tonka, salsifis et cébettes rôtis
- Fromage affiné au lait francilien "Laiterie La Chapelle" avec fruits secs
- Tatin à notre façon
- Gourmandise : guimauve

+ 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 Eclairé
- 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'hiver "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

SALADIERS
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

- Effeuilé 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

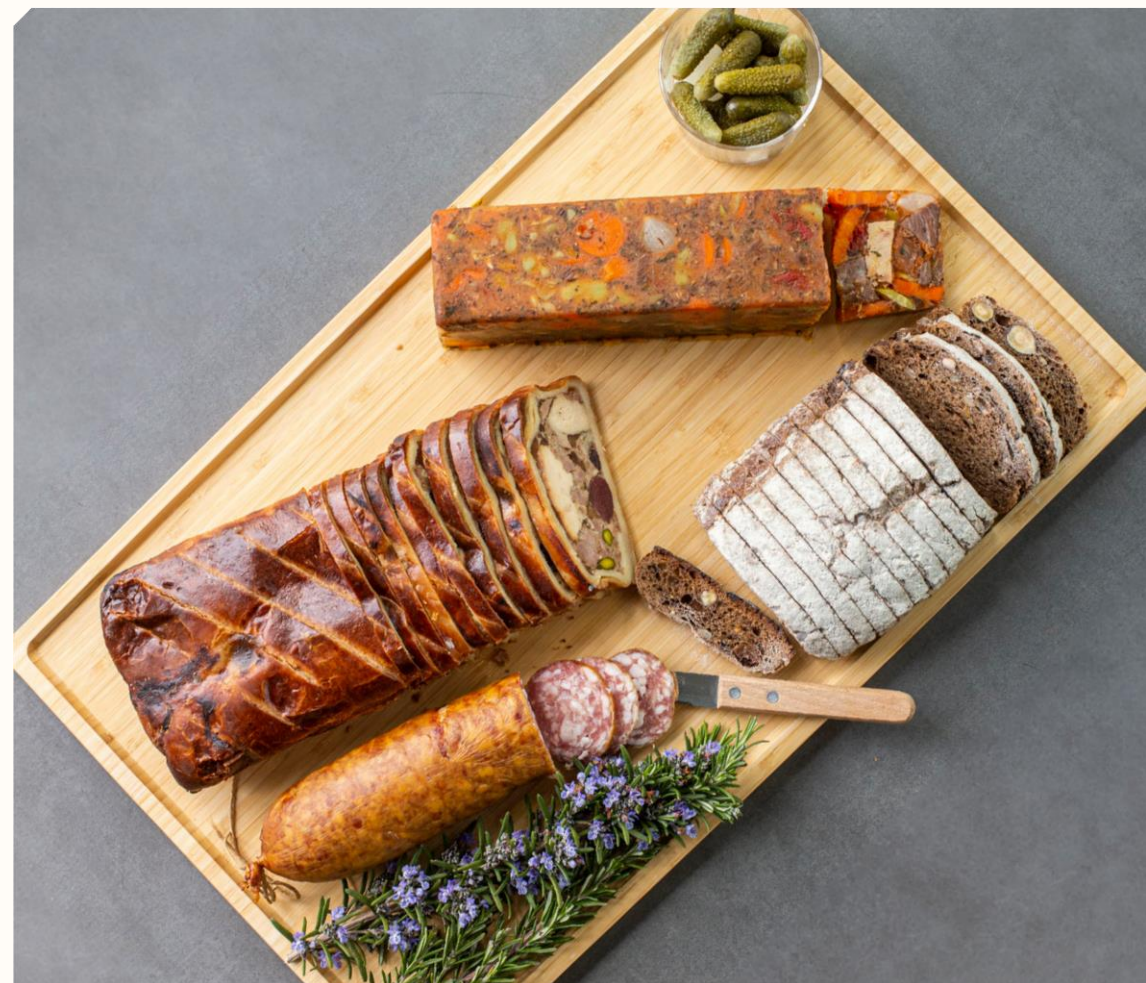
- Sélection du moment, par notre fromager, de 3 fromages affinés et entier à partager avec du beurre Echiré

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

SALADIERES
ÉCO-JETABLES
225g/pers

- Salade de lentilles vertes du Puy aux shiitakés
- Semoule de légumes d'hiver 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 Thaï, 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

-

- 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

122,50€

+ 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
- ½ 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
- ¼ 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
- ½ 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/Dîatoire

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.
Dîatoire : 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
- Mimosas champignon
- Truite et pousse d'épinard
- Bœuf cornichon

30€
32€
33€
38€

Mini bun's - 20 pièces

- Mozzarella, crème de truffe
- Mini bun's Bœuf, câpres et herbes fraîches
- Mini bun's Rillettes de saumon
- Burger Bœuf

50€
40€
60€
54€

Mini wraps - 48 pièces

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

89€
89€
89€
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)
- Mini financiers (30 pcs)
- Mini clafoutis et mini moelleux (35 pcs)
- Mini macarons (48 pcs)
- Carrés de Brownie (15 pcs)

42€
56€
59€
74€
44€

Offres clefs-en-main pour vos événements

Une toute nouvelle offre clefs-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
- Rehausse 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 disponibles 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'hiver "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 Pâté 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 sandwichs

- 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



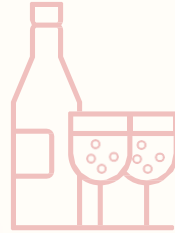
+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +



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 1 L (en verre)

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

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

- 9,90€ Pur jus Pommes bio • 1L Pétillant
- 13,90€ 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 Tétra 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)



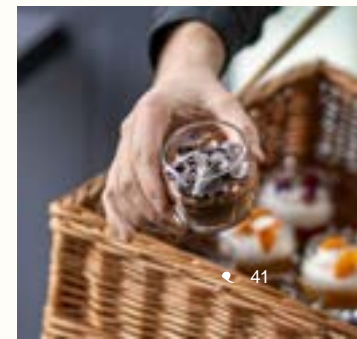
Live Cooking

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'égléfin
- 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 avril 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%



le bon rassemblera toujours

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