

la Carte

Printemps 2025



 **maison
atable**

le bon rassemblera toujours

le bon rassemblera toujours

Manifeste	3
La cuisine de nos chefs	4
Nos viandes et nos poissons Nos fruits et légumes	5 6
Nos nouveaux partenaires	7
Une équipe engagée	8
Performance environnementale	9
Packaging responsable	10
Lunch bags & Plateaux repas Petits- déjeuners & Pause	11 16
Buffets à partager	20
Cocktails & Afterwork	31
Offres clefs-en-main	36
Boissons	41
Animations culinaires	43
Projets sur-mesure	44
Comment commander ?	45
Modalités de vente	46

Photos : @Ingrid Lovstrom
Photos non contractuelles





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 vos évènements institutionnels, professionnels ou privés.

Chefs de projets, cuisiniers, logisticiens, maitres d'hôtel, scénographes... tous rassemblés sous la bannière du BON et du BEAU. Nous nous mettons TOUS au diapason pour donner VIE à vos envies

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 qui partagent nos valeurs, en priorité éthiques et responsables mais aussi innovants et performants.



RESPONSABLE

AUTHENTIQUE

FAIT-MAISON



BIEN ÊTRE ANIMAL

PRATIQUES DURABLES

QUALITÉ

Nouveauté :

Côté viande : nous sommes heureux de collaborer avec la **FERME DU LUTEAU** éleveur TRADITIONNEL de volailles en plein air qui soigne particulièrement leur alimentation avec des matières nobles et locales. La Ferme du Luteau c'est le choix de promouvoir un produit de **QUALITÉ** et **LOCAL** situé à 97km de nous.

Côté poissons : nos produits de la mer sont en priorité LABELLISÉS ASC* et MSC** issus d'une pêche Responsable et durable sur les côtes françaises.

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



Aquaculture responsable avec une traçabilité claire.



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 VIANDES ET POISSONS



ARTISANS ENGAGÉS

SAISONNALITÉ

RESPONSABLE

Nous cuisinons des FRUITS ET LÉGUMES de SAISON, fournis par des maraîchers au maximum franciliens et en régions, qui pratiquent une culture SAINE et une récolte À JUSTE MATURITÉ pour garantir un maximum de GOÛTS.

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

NOS FRUITS ET LÉGUMES

PARMI NOS NOUVEAUX PARTENAIRES ENGAGÉS

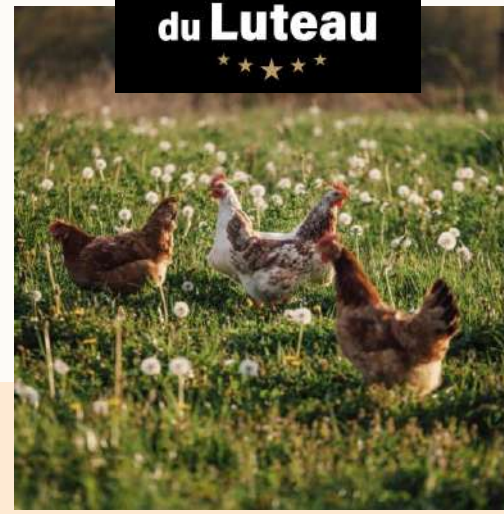


FERME AGROÉCOLOGIQUE

pionnière à 75km de notre laboratoire dans les Yvelines (78). Modèle agricole vertueux qui priorise le bien-être animal, une alimentation saine et soignée qui donne un lait sain et riche, et le respect de la nature qui l'entoure. Nouveau produit locavore, de la ferme à notre carte : le Pavé de Paris

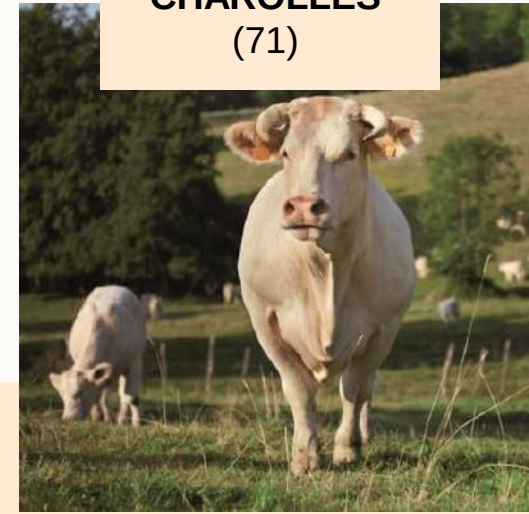


FERME ET LAITERIE à 40km de notre laboratoire dans la plaine de Versailles (78), zone agricole protégée. Ferme et laiterie de tradition, certifiée et multi labellisée qui offre des cultures propres et des produits de haute qualité. Nouveau produit locavore, de la ferme à notre carte : le yaourt fermier



ELEVEUR DE VOLAILLES à 97km de notre laboratoire (45). Ferme familiale au savoir-faire traditionnel et reconnu, qui privilégie une alimentation particulièrement saine pour produire des volailles de première qualité. Nouveau produit locavore, de la ferme à notre carte : la volaille

COOPÉRATIVE AOP CHAROLLES (71)



VACHES FRANÇAISES de la région de Bourgogne, spécifiquement consommée pour sa chair à grain régulier et persillée savoureuse. Nouveau produit de grande qualité : le bœuf

LE CŒUR DE MAISON ÀTABLE

C'est une équipe de 52 hommes et femmes investis et chevronnés.

Nous croyons en la richesse des profils venus de tous horizons, en l'importance de l'INCLUSION et en la transmission. Chefs de projets, cuisiniers, logisticiens, maitres d'hôtel, scénographes... tous rassemblés sous la bannière du BON et du BEAU. Nous nous mettons TOUS au diapason pour donner VIE à vos envies



52

hommes et femmes





ENGAGEMENTS

ACTIONS

CERTIFICATION



PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE

MAISON À TABLE est un partenaire actif et engagé tourné vers demain. Nous avons pris le virage de l'ESS* en 2020 et de l'ISO 20121 en 2023. Ce nouveau cap a changé notre façon de penser et de produire.

Du café, thés, jus, pains, fruits de vos petits-déjeuners, des packagings de nos plateaux repas, du choix des matériaux, de la vaisselle et des fleurs de nos événements, jusqu'aux choix de nos producteurs, éleveurs et fournisseurs.. Tout est au maximum sourcé et pensé pour être BEAU, BON et surtout DURABLE.

Notre veille est permanente pour aller chercher le meilleur.

Nous sommes fiers de poursuivre nos efforts, nous avons l'esprit clair avec nos engagements et nos actions concrètes pour contribuer, nous aussi, à la réduction de l'impact de notre activité.

PARMI NOS DERNIÈRES ACTIONS :

- ✓ Nos potagers 'maison' d'aromates et petits fruits reprennent vie après un hiver sévère.
- ✓ Nous avons remplacé le film alimentaire plastique par du film compostable.
- ✓ Conception d'une nouvelle ligne de décor de buffet up-cyclé, en collaboration avec un ESAT local Les Ateliers du Val d'Oise à Soisy-sous-Montmorency. Encore plus loin, nous travaillons à la conception d'une ligne inédite de mobilier réutilisable 'signature'.
- ✓ Collaboration avec de nouveaux éleveurs et producteurs français de grande qualité. Véritablement de la ferme à l'assiette.
- ✓ Pour cette carte, nous avons voulu une gastronomie encore plus végétale et vegan, oui, mais sans compromis sur la gourmandise.



PACKAGING RESPONSABLE

VERS LE ZÉRO PLASTIQUE



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 et consignés.



BOIS DE
CAGETTE

PULPE DE MAÏS

CARTON

FIBRE DE BAMBOU



CONSIGNÉ
ÉCO-JETABLE
INOX PORCELAINE
VERRE BOIS



Lunch bags & Plateaux repas

Pour bien déjeuner au bureau facilement

LUNCH BAGS

CE MENU COMPREND
(De 370g à 430g) : ENTRÉE + PLAT + DESSERT
MINIMUM 10 MENUS NON IDENTIQUES - JUSQU'À J-1 OUVRÉ AVANT 12H

prix/pers.
16€

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



le Savoureux

Allergènes : gluten, lait, moutarde, œufs, anhydride sulfureux

- Salade Céleri rémoulade à la pomme Granny vegan
- Club sandwich 'bœuf-cornichon' (x4)
- Moelleux aux amandes



le Tradi'

Allergènes : gluten, poissons, œufs, moutarde, anhydride sulfureux, lait, soja

- Coleslaw à la française 'carotte, chou rouge, endive rouge, granola'
- Pavé de colin, ratatouille provençale
- Tendre chocolat



le Veggie Plat végétarien

Allergènes : gluten, moutarde, fruits à coques, œufs, soja, céleri, sésame

- Salade d'orecchiette aux tomates séchées, olives et pignons
- Falafels, légumes verts, vinaigrette coco curry
- Fraises

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +



Eau neuve des Pyrénées (50cl en Tetra Pack)



PLATEAUX REPAS

Les Classiques

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

prix/pers.

19€



MINIMUM **5** MENUS DU JOUR

JOUR-J JUSQU'À 10H

Selon la faisabilité et le choix du chef



Dinde tonnato Ratatouille provençale

Allergènes : gluten, soja, anhydride sulfureux, moutarde, céleri, lait, sésame, poissons, œufs

- Salade de concombre au sésame noir, sauce tahini
- Carpaccio de dinde d'origine France façon tonnato, ratatouille provençale
- Brie de Nangis Fromagerie Rouzaire
- Rocher coco, crémeux chocolat



Filet de colin Brocoli au pesto

Allergènes : gluten, soja, lait, fruits à coques, poissons, anhydride sulfureux

- Salade de carottes, roquette et fêta, menthe, grenade et graines
- Filet de colin, écrasé de brocoli, pesto de roquette
- Brie de Nangis Fromagerie Rouzaire
- Yaourt aux fruits de la Ferme de Grignon



Falafels Légumes verts Plat végétarien

Allergènes : gluten, soja, moutarde, fruits à coques, œufs, céleri, sésame, anhydride sulfureux, lait

- Coleslaw à la française 'carotte, chou rouge, endive rouge, granola'
- Falafels de pois chiche, salade de légumes verts au lait de coco et curry
- Brie de Nangis Fromagerie Rouzaire
- Fraises



Volaille fermière Courgettes grillées

Allergènes : gluten, soja, lait, anhydride sulfureux, fruits à coques, moutarde, céleri

- Salade grecque 'tomate, poivron, fêta, échalote, olive, herbes'
- Volaille de la Ferme du Luteau, courgettes grillées, crumble de fruits secs, 'mezé d'olive verte' Kalios, caviar de moutarde
- Brie de Nangis Fromagerie Rouzaire
- Rose des sables aux amandes

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +



Eau neuve des Pyrénées (50cl en Tetra Pack)

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 (90g) + PLAT (250g) + FROMAGE (50g) + DESSERT (90g) + PAIN
MINIMUM 5 MENUS NON IDENTIQUES - JUSQU'À J-1 OUVRE AVANT 12H



MINIMUM 5 MENUS DU JOUR

JOUR-J JUSQU'À 10H

Selon la faisabilité et le choix du chef



Crevettes au saté Nouilles sautées

27€

allergènes : gluten, moutarde, anhydride sulfureux, lait, arachides, sésame, crustacés, œufs

- 'Smorrebrod' tartine danoise au bœuf d'origine France, cébettes et pickles d'oignons
- Crevettes au saté, nouilles sautées, chou sauté façon thaï, sésame noir
- Pavé de Paris de la Ferme de la Tremblaye
- Crème chocolat, crispy chocolat (équatorial 55%)



Colombo Riz pilaf

33€

Allergènes : gluten, moutarde, anhydride sulfureux, lait, œufs, poissons, soja, fruits à coques

- Salade de haddock aux champignons de Paris et tomates cerises, crème aux herbes
- Colombo de volaille de la Ferme du Luteau, pois gourmands et riz pilaf parfumé aux épices
- Pavé de Paris de la Ferme de la Tremblaye
- Crumble aux fruits rouges



Mi-cuit de thon Piperade

31€

Allergènes : gluten, moutarde, anhydride sulfureux, lait, œufs, fruits à coques, poissons

- Poireau à la crème d'ail 'tum tum'
- Mi-cuit de thon, salade de riz ' pois gourmand, carotte, tomate confite, herbes et piperade de poivron '
- Pavé de Paris de la Ferme de la Tremblaye
- Pana cotta vanille de Madagascar bio à la fraise



Polpette petits pois Caponata

30€

✓ Plat végétarien

Allergènes : gluten, moutarde, anhydride sulfureux, lait, graines de sésame, œufs, fruits à coques

- Taboulé de chou-fleur et brocoli, grenades et sauce yaourt au zaatar
- Polpettes de petit pois, caponata
- Pavé de Paris de la Ferme de la Tremblaye
- Compotée de cerises, crèmeux de pistache

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +



Eau neuve des Pyrénées (50cl en Tetra Pack)

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

prix/pers.

50€

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



Canard à l'orange Salade de riz aux herbes

Allergènes : anhydride sulfureux, fruits à coques, lait, poissons, moutarde, gluten, soja, œufs

- Truite à la verveine, gel de citron
- Magret de canard d'origine France à l'orange, salade de riz aux herbes et petits pois au zaatar, confit d'agrumes
- Pavé de Paris de la Ferme de la Tremblaye, noix et cranberries
- Tartelette 'abricot, pistache'
- Gourmandise : guimauves à la fraise
- Petits pains Baguette



Bar en portefeuille Courgettes grillées

Allergènes : anhydride sulfureux, fruits à coques, lait, gluten, soja, poissons, œufs

- Tataki de bœuf de Charolles, écrasé de brocolis, câpres et pois chiche rôtis
- Bar en portefeuille, courgettes grillées, vierge de fèves et petits pois
- Pavé de Paris de la Ferme de la Tremblaye, noix et cranberries
- Nuage 'chocolat caramel' à la noisette
- Gourmandise : guimauves à la fraise
- Petits pains Baguette



Risotto d'artichaut Artichaut poivrade

Allergènes : anhydride sulfureux, fruits à coques, lait, gluten, sésame, œufs

- Duo asperge abricot au Pavé de Paris de la Ferme de la Tremblaye
- Risotto d'artichaut, artichaut poivrade et pois chiche rôtis
- Pavé de Paris de la Ferme de la Tremblaye, noix et cranberries
- Délice fraise citron
- Gourmandise : guimauves à la fraise
- Petits pains Baguette

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +



Eau neuve des Pyrénées (50cl en Tetra Pack)



Petits-déjeuners & Pauses

Gourmandise et équilibre

PETITS-DÉJEUNERS

CE MENU COMPREND

VIENNOISERIES + JUS de FRUITS + THÉ & CAFÉ + EAU

MINIMUM 20 PERSONNES - JUSQU'À J-2 OUVRÉS AVANT 12H

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



Parisien (2 pièces)

prix/personne

8€

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

- 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
- Pur Jus de dégustation Orange blonde bio Patrick Font (20cl/pers)
- Eau minérale Cristaline (30cl/pers.)

Classique (3 pièces)

prix/personne

9€

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

- 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 HPP (20cl/pers)
- Eau Neuve des Pyrénées (brique 50cl/pers)

+ KIT DE VAISSELLE ÉCO-JETABLE INCLUS +

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



PETITS-DÉJEUNERS

PETIT-DÉJEUNER GOURMAND ET 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) 105g/pers.

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

- Mini cake noisettes torréfiées à trancher (sans gluten)
- Pudding aux graines de Chia, lait de coco, fraises
- 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 frais pressé HPP (20cl/pers)
- Eau Neuve des Pyrénées (brique 50cl/pers)

prix/personne

13€

Brunch printanier (8 pièces) 410g/pers.

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

- Mini cake noisettes torréfiées à trancher (sans gluten)
- Minis viennoiseries : croissant au beurre, pain au chocolat, pain au raisin
- Yaourt aux fruits de la Ferme de Grignon
- Barre de céréales Maison
- Brochette de fruits frais de saison
- Quiche petit pois, asperges et fèves à partager
- Charcuteries fines 'jambon blanc Prince de Paris, jambon de Bayonne, cécina de bœuf'
- Saumon gravlax 'Gravlax maison, crème au raifort, oseille et citron'
- Café (10cl) ou Thé Dammann (20cl)
avec dosettes de sucre et lait demi-écrémé
- Jus d'orange frais pressé HPP (20cl/pers)
- Nectar de dégustation Abricot Patrick Font (20cl)
- Eau Neuve des Pyrénées (brique 50cl/pers)

prix/personne

28€

+ KIT DE VAISSELLE ÉCO-JETABLE INCLUS +

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



PAUSE

PAUSE AVEC BISCUITS, CAKES ET FRUITS - 120G/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

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

Cakes (40g/pers.)

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

Fruits

- Panier de fruits rouges

Boissons

- Café (10cl) ou Thé Dammann (20cl)
avec dosettes de sucre et lait demi-écrémé
- Nectar de dégustation Abricot Patrick Font (20cl/pers)
- Pur jus de dégustation 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

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

NOUVEAU

maison
atable

LE BUFFET UP-CYCLÉ

Pour un événement durable, complétez votre prestation livrée 'clef-en-main', avec un décor éco-responsable conçu avec des boîtes et cagettes en bois recyclé.

Le set contient :

- 2 totems hauteur 95cm - à placer de part et d'autre du buffet
- Réhausse plats : 3 modules de 3 boîtes rondes - à placer au centre du buffet
- 1 caisse à boissons - à placer au centre du buffet (seau à glace inclus)
- 3 cagettes pour présenter les verres

Thème **'Cap Ferret'**

tons beige lumière, jaune zéphyr, vert laguna, bleu MAISON À TABLE

Thème **'Milano'**

tons fushia, rose pale, rose malabar

Tarif : 50 €/set consigné

Le format convient pour un buffet jusqu'à 4 mètres.



Modèle conçu par MAISON À TABLE, cagettes en bois recyclé peintes et assemblées par l'ESAT Les Ateliers du Val d'Oise à Soisy-sous-Montmorency, organisme de soutien et de services aux personnes handicapées.

MAISON À TABLE est certifié ISO 20121, nous soutenons l'inclusion qui fait partie de nos engagements et de nos actions concrètes.



BUFFET

Le P'tit Buffet

MENU COURT ET SAVOUREUX
COMPREND 400G/PERSONNE
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

Allergènes : coques, gluten, œufs, lait, anhydride sulfureux, poissons, moutarde, céleri, soja, sésame

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

tarif/pers.
25€

NOUVEAU

Saladettes

- VERRINE KRAFT
80g/pers
- Saladette Caesar
 - Saladette Niçoise
 - Saladette Coleslaw (vegan)

Gourmandises

- CAGETTES BOIS
200g/pers
- Brocolis fondants
 - Finger sandwich 'thon, tomate'
 - Finger sandwich 'bœuf'
 - Tartelette salée 'abricot, thym et Pavé de Paris'
 - Tartelette salée 'courgette olive'
 - Briochette aux crevettes marinées, avocat, oignon rouge

Desserts

- CAGETTES BOIS
130g/pers
- Tartelette au citron
 - Tartelette chocolat (équatorial 55%)
 - Assortiment de 2 mini parisiennes 'chocolat, ganache vanille et framboise pistache'
 - Cagette de fruits en fonction de la saison (fraises ou cerises)

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +

+2,50€	Ajoutez le kit vaisselle éco-jetable + boissons *
+50€	Ajoutez le set déco éco-responsable 'Cap Ferret' ou 'Milano' **

* carte des boissons p. 44 et 45
** nouveau set déco éco-responsable p. 22



BUFFET Le MAlin

MENU GOURMAND ET GÉNÉREUX
COMPREND 680G/PERSONNE
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

Allergènes : œufs, lait, anhydride sulfureux, gluten, coques, soja, moutarde, céleri
Tarif hors transport, installation, matériel et service. Tri sélectif réalisé par le client sur site

tarif/pers.
26€

Salades composées

SALADIERS
ÉCO-JETABLES
225g/pers

- Salade de printemps 'fèves, pois gourmands, haricots verts frais'
- Salade de riz aux pois gourmands à la coriandre
- Salade céleri rémoulade à la pomme Granny et noix

Plats froids

PLATEAUX CARTON
+ CAGETTE BOIS
255g/pers

- Chiffonnade de jambon blanc à la truffe
 - Pâté en croûte Terroir 'volaille et canard à la pistache et fleur de thym'
 - Rôti de bœuf tranché d'origine France
- Sauce tartare, mayonnaise, moutarde et cornichons inclus

Desserts

VERRINES VERRE
+ CAGETTES BOIS
+ BOITES CARTON
200g/pers

- Mousse au chocolat (équatorial 55%)
- Tarte citron meringué
- Clafoutis framboise
- Cagette de fruits en fonction de la saison (fraises ou cerises)

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +

+2,50€	Ajoutez le kit vaisselle éco-jetable + boissons *
+50€	Ajoutez le set déco éco-responsable 'Cap Ferret' ou 'Milano' **

* carte des boissons p. 44 et 45
** nouveau set déco éco-responsable p. 22



BUFFET

Le MAnifeste

MENU SAIN ET NATUREL AUTOUR DU VÉGÉTAL
COMPREND 690G/PERSONNE
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

Allergènes : coques, gluten, œufs, lait, anhydride sulfureux, poissons, sésame, moutarde, céleri, soja

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

tarif/pers.
33€



Salades composées

SALADIERS
ÉCO-JETABLES
225g/pers

- Salade Coleslaw
- Salade fleurettes de chou-fleur, sauce yaourt au zaatar
- Salade taboulé de petit épeautre

À partager

CAGETTE BOIS
300g/pers

- Batônnets de concombre et radis, sauce tahini
- Bar gravlax 'Gravlax maison, crème aux herbes'
- Falafels de pois chiche, légumes verts, sauce coco curry
- Cake 'Saumon, épinard'
- Cake 'Carotte et graines'

Desserts

VERRINES VERRE
+ CAGETTES BOIS
+ BOITES CARTON
170g/pers

- Le Provençal 'moelleux abricots, éclats d'amandes'
- Le Myrtille 'financier myrtille cassis'
- Verrine Salade de fraises
- Verrine Crème caramel au sarrasin (vegan)
- Roses des sables aux amandes
- Cagette de fruits en fonction de la saison (fraises ou cerises)

Ce buffet est accompagné de pains aux céréales tranchés

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +

+2,50€	Ajoutez le kit vaisselle éco-jetable + boissons *
+50€	Ajoutez le set déco éco-responsable 'Cap Ferret' ou 'Milano' **

* carte des boissons p. 44 et 45
** nouveau set déco éco-responsable p. 22



BUFFET Sur le Grill

MENU CLASSIQUE ET GOURMAND ESTIVAL
COMPREND 900 Kg/PERSONNE

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

Allergènes :

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

tarif/pers.

34€



Viandes à griller

PLATEAUX CARTON
380g/pers

- Saucisse de volaille
 - Brochette de poulet
 - Merguez
 - Brochette de saumon
- Sauce tartare, mayonnaise, moutarde à l'ancienne

Accompagnements froids

SALADIERS
ÉCO-JETABLES
+ PLATEAUX CARTON
370g/pers

- Pommes de terre en robe des champs
- Salade de printemps 'fèves, pois gourmands, haricots verts frais'
- Légumes entiers rôtis 'aubergines, courgettes, poivrons marinés, céleri branche', sauce tahini
- Taboulé classique aux légumes de saison

Fromages affinés

Alleosse
MAISON FROMAGÈRE ARTISANALE

PLATEAUX BOIS
130g/pers

- Assortiment de bouchées de fromages affinés de l'artisan fromager parisien ALLEOSSE

Desserts à partager

CAGETTES BOIS
+ BOITES CARTON
190g/pers

- Tarte aux framboises
- Moelleux chocolat sans gluten
- Cagette de fruits en fonction de la saison (fraises ou cerises)

Ce buffet est accompagné de baguettes de campagne, pains aux céréales tranchés, beurre Echiré

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +

+2,50€	Ajoutez le kit vaisselle éco-jetable + boissons *
+50€	Ajoutez le set déco éco-responsable 'Cap Ferret' ou 'Milano' **

* carte des boissons p. 44 et 45
** nouveau set déco éco-responsable p. 22



BUFFET

Le MArché

MENU GOURMAND ET GÉNÉREUX
COMPREND 760G/PERSONNE

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

Allergènes : coques, gluten, œufs, lait, anhydride sulfureux, poissons, moutarde, céleri, soja, mollusques, crustacés

tarif/pers.

37€

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

Salades composées

SALADIERS
ÉCO-JETABLES
225g/pers

- Salade Niçoise
- Salade Terroir 'Grenaille, endives, pousses d'épinard'
- Mini penne à la bisque de homard et crumble de levain, condiment aux coques

À partager

CAGETTES BOIS
+ BOITES BOIS
150g/pers

- Charcuteries artisanales à trancher 'pâté en croûte façon Houdan, terrine de Bœuf'
- Quiche' Jambon de pays, Ossau-Iraty AOP'

Plats froids

CAGETTE BOIS
120g/pers

- Cabillaud à la provençale
- 'Dos de cabillaud, fenouil et abricots à la lavande, granola'
- Volaille de printemps
- 'Suprême de volaille de la Ferme du Luteau, légumes de saison, sauce tartare'

Fromages affinés

Allesosse
Michele Besson Maître Fromager

PLATEAUX BOIS
60g/pers

- 3 fromages affinés à partager, par l'artisan fromager parisien ALLEOSSE

Desserts à partager

CAGETTES BOIS
+ BOITES CARTON
225g/pers

- Le Grand chocolat
- Le véritable Flan pâtissier
- Crumble fruits rouges
- Cagette de fruits en fonction de la saison (fraises ou cerises)

Ce buffet est accompagné de pains aux céréales tranchés, beurre Echiré AOP

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +

+2,50€

Ajoutez le kit vaisselle éco-jetable + boissons *

+50€

Ajoutez le set déco éco-responsable 'Cap Ferret' ou 'Milano' **

* carte des boissons p. 44 et 45

** nouveau set déco éco-responsable p. 22



BUFFET

Le MAison

MENU GOURMAND ET GÉNÉREUX SIGNATURE
COMPREND 660G/PERSONNE
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

Saladettes

VERRINE KRAFT
80g/pers

- Salade Caesar
- Salade Carottes aux graines de courge, féta, grenade et menthe fraîche
- Salade Polpettes de petit pois à la ricotta

À partager

BOITES BOIS
+ CAGETTES BOIS
240g/pers

- Saumon gravlax 'Gravlax maison, crème au raifort, oseille et citron'
- Charcuteries fines 'jambon blanc Prince de Paris, jambon de Bayonne, cécina de bœuf'

Gourmandises

CAGETTES BOIS
190g/pers

- Briochette aux crevettes marinées, avocat, oignon rouge
- Finger sandwich 'thon, tomate'
- Finger sandwich 'bœuf'
- Tartelette salée 'abricot, thym et Pavé de Paris'
- Tartelette salée 'courgette olive'

Brochettes

CAGETTES BOIS
50g/pers

- Brochette de bœuf à l'artichaut
- Brochette de légumes d'été 'artichaut poivrade, chou-fleur, courgette'

Fromages affinés

Allesosse
Wine Maison Affineur Fromager

PLATEAU BOIS
40g/pers

- Assortiment de bouchées de fromages affinés de l'artisan fromager parisien ALLEOSSE

Desserts

VERRINES VERRE
+ CAGETTES BOIS
+ BOITES BOIS
190g/pers

- Verrine Pana cotta à la verveine, abricots rôtis au miel
- Verrine Salade pomme-rhubarbe à la grenadine
- Tartelette au citron
- Tartelette chocolat (équatorial 55%)
- Assortiment de 2 mini parisiennes 'chocolat, ganache vanille et framboise pistache'
- Cagette de fruits en fonction de la saison (fraises ou cerises)

Allergènes : œufs, lait, poissons, anhydride sulfureux, gluten, coques, soja, crustacés, moutarde

tarif/pers.

39€

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

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +

+2,50€	Ajoutez le kit vaisselle éco-jetable + boissons *
+50€	Ajoutez le set déco éco-responsable 'Cap Ferret' ou 'Milano' **

* carte des boissons p. 44 et 45

** nouveau set déco éco-responsable p. 22



BUFFET

Le MAin Street

MENU GOURMAND ET GÉNÉREUX
COMPREND 660G/PERSONNE

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

Allergènes : coques, gluten, œufs, lait, anhydride sulfureux, poissons, moutarde

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

tarif/pers.

41€



Saladettes

VERRINES KRAFT
80g/pers

- Saladette d'orechiettes aux tomates séchées, olives et pignons de pin

À partager

CAGETTES BOIS
+ BOITES BOIS
230g/pers

- Cake 'olives de Kalamata'
- Kefta aux abricots 'Boulettes de bœuf et agneau français aux épices, abricots rôtis, fenouil, sauce
- Veau tonnato 'Tataki de veau français, sauce tonnato, tomates, câprons'
- Crevettes coco au satay
- Méli-mélo melon pastèque

Lunchs

CAGETTES BOIS
+ BOITES BOIS
120g/pers

- Mini bun's 'Légumes grillés'
- NY Roll's 'Truite, concombre
- NY Roll's 'Bœuf, sauce burger et compotée d'oignons'
- Mini Pita tapenade d'artichaut
- Mini Pita Rillettes de sardines

Desserts

VERRINES VERRE
+ CAGETTES BOIS
+ BOITES BOIS
230g/pers

- Assortiment de 2 mini parisiennes 'chocolat, ganache vanille et framboise pistache'
- Verrine Salade de fraises
- Verrine Crème caramel au sarrasin (vegan)
- Mini Maritozzi
- L'Élégant cheesecake fraise
- Cagette de fruits en fonction de la saison (fraises ou cerises)

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +

+2,50€

Ajoutez le kit vaisselle éco-jetable + boissons *

+50€

Ajoutez le set déco éco-responsable **Cap Ferret'** ou **Milano'** **

* carte des boissons p. 44 et 45

** nouveau set déco éco-responsable p. 22



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

Alléosse
Maître Artisan Affineur Fromager



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

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



FROMAGES DE NOS RÉGIONS

Spécialités du **NORD**

15/20 pers.

89,80€

- 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**

15/20 pers.

85,70€

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

Spécialités de l'**EST**

15/20 pers.

90,60€

- 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**

15/20 pers.

94,90€

- 1 pièce Saint Félicien
- 1 pièce Gramat
- 1/2 Reblochon AOP
- 200g Fourme d'Ambert AOP
- 250g Salers entredoux 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

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	95,10€
Composition x80 bouchées	183,30€
Composition x100 bouchées	231,00€
Composition x120 bouchées	274,20€
Composition x150 bouchées	342,00€



+ 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 ou 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.

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



+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +

	Ajoutez softs, du café, du vin, un limonadier & des verres à vins *
+50€	Ajoutez le set déco éco-responsable 'Cap Ferret' ou 'Milano' **

* carte des boissons p. 44 et 45
** nouveau set déco éco-responsable p. 22

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

PLATEAU CARTON

Composition 48 pièces	96€	Composition 24 pièces	44€
• Charolaise Bœuf de Charolles AOP, pickles de graines de moutarde • Veau provençal Veau français, crème à l'olive, graines de courge • Cube de saumon Dé de saumon, pointe de mascarpone citronnée • Thon au carré Dé de thon mi-cuit, citron, sésame • Courgette méditerranée Courgette, fêta au pesto rouge, pointe de chou romanesco • Quino' brocoli Sablé quinoa, houmous de brocoli		• Verdé Cake, crémeux et emmiété de brocolis • Savarin niçois Savarin à l'olive, crème fouettée, tapenade d'olive noire de Kalamata, amandes effilées • Lumac' au thon Pâte Lumaconi farcie aux rillettes de thon • Volaille crousti-fondante Volaille de la ferme du Luteau, marinée au soja, cacahuètes	

Compositions **mono produits**

Baby clubs sandwiches - 40 pièces	
• Thon tomate	56€
• Truite fumée, citron confit	60€
• Chèvre miel	53€
• Bœuf cornichon	53€
• Poivron mimosa	53€
Mini bun's - 20 pièces	
• Mozza tartuffo	50€
• Mini bun's burger	54€
• Mini bun's Bagnat	45€
• Burger Légumes grillés	42€
• Chèvre, oignon confit	46€
Mini wraps - 48 pièces	
• Dingue guacamole	89€
• Fêta, légumes grillés	89€
• Tomate mozza	89€
• Truite à la crème citronnée	89€

PLATEAUX COCKTAILS

Sucré



+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +

	Ajoutez softs, du café, du vin, un limonadier & des verres à vins *
+50€	Ajoutez le set déco éco-responsable 'Cap Ferret' ou 'Milano' **

* carte des boissons p. 44 et 45
** nouveau set déco éco-responsable p. 22

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

PLATEAU CARTON	Composition 49 pièces	98€
	• Croustill' choco-noisette • Bouchée cassis-myrtille • Chou fraise • Rose-framboise • Tartelette citron meringué • Abricothym vegan • Citron-basilic vegan • Cookie gourmand	
PLATEAU CARTON	Composition 25 pièces	53€
	• Macaron • Chou provençal • Finger choco vegan • Fraise au poivre • Tartelette chocolat • Framboisini	
PLATEAU CARTON	Composition 26 pièces	56€
	• Éclair chocolat • Macaron • Croustill' choco-noisette • Tartelette citron meringué • Opéra • Fraise au poivre	
PLATEAU CARTON	Compositions mono produits	
	• Mini cannelés (40 pcs) • Mini financiers (30 pcs) • Mini clafoutis et mini moelleux (35 pcs) • Mini macarons (48 pcs) • Carrés de Brownies (15 pcs)	42€ 56€ 59€ 75€ 46€

AFTERWORK

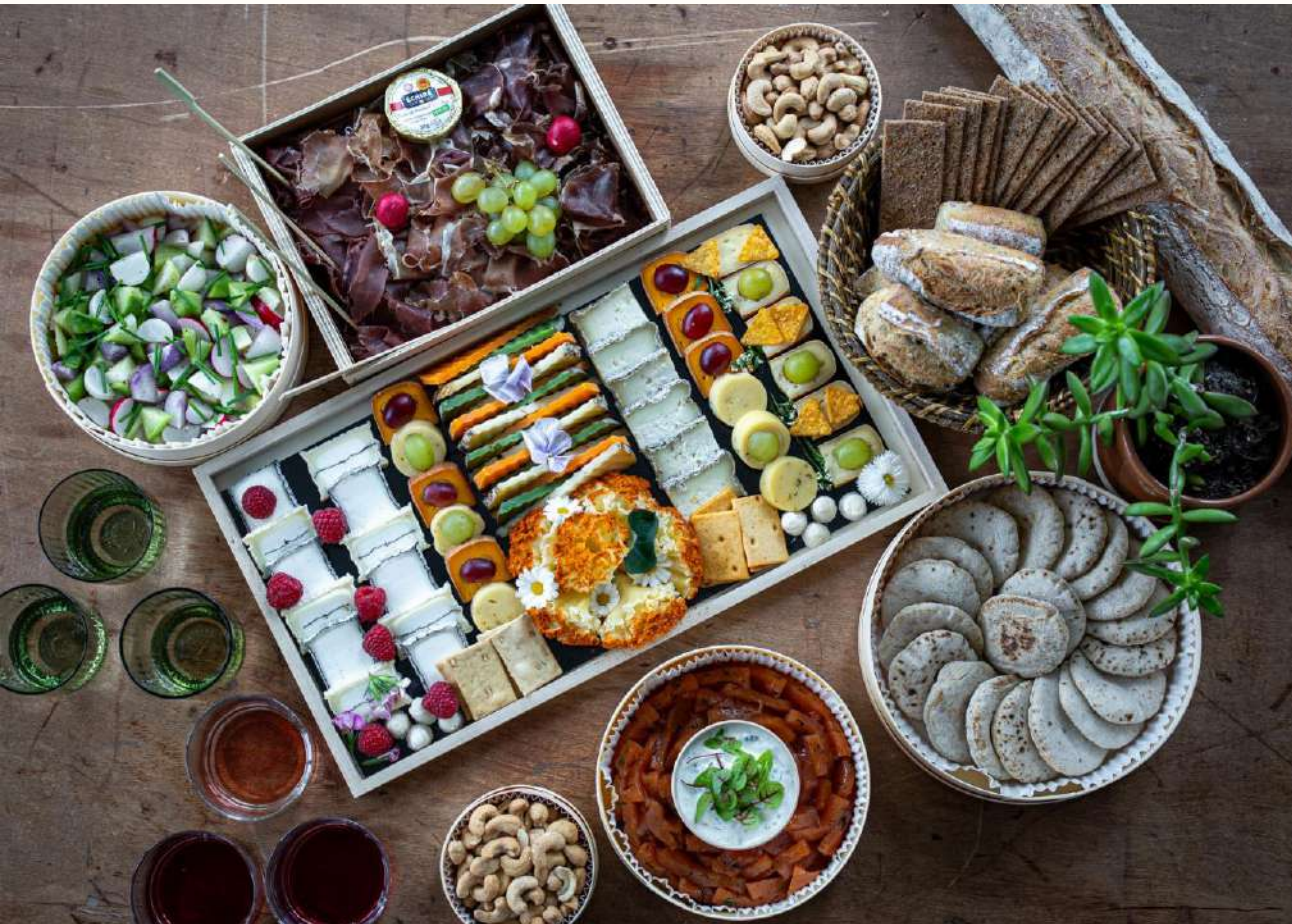
APÉRITIF CONVIVIAL ET GÉNÉREUX FAÇON TAPAS À PARTAGER (200G/PERS)

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

prix/pers.
22€

Allergènes :

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



Afterwork

- Noix de cajou à la truffe noire
- Brocolis fondants
- Bar gravlax 'Gravlax maison, crème aux herbes'
- Charcuteries fines 'jambon blanc Prince de Paris, jambon de Bayonne, cécina de bœuf'
- Assortiment de bouchées de fromages affinés de l'artisan fromager parisien ALLEOSSE
- Crackers au seigle Pétrossian
- Pains aux céréales tranchés

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +



Ajoutez softs, du café, du vin, un limonadier & des verres à vins *

+50€

Ajoutez le set déco éco-responsable 'Cap Ferret' ou 'Milano' **

* carte des boissons p. 44 et 45

** nouveau set déco éco-responsable p. 22

Offres Clef-en-main

Conçu 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*)

MATÉRIEL VERRE & 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 disponibles sur devis.

OFFRE CLEF-EN-MAIN

Le Goûter servi

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 : lait, œufs, coques, gluten,
anhydride sulfureux, soja, sésame

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

Boîte à biscuits (48 pcs)

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

Cakes à partager (40g/personne)

Earl grey
Citron-sésame
Orange à la fleur d'oranger

Gourmandises (70 pcs)

Guimauves à la fraise maison
Roses des sables

Fruits (750 g)

Panier de fruits rouges à partager

Desserts à partager

Le Provençal (moelleux aux abricots et amandes) vegan
Le Myrtille (financier, crémeux de cassis et myrtille)
Brownie vegan

Boissons

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

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +



Ajoutez du champagne*

* carte des boissons p. 44 et 45



OFFRE CLEF-EN-MAIN

Le Maison servi

MENU GOURMAND ET GÉNÉREUX CONCOCTÉ PAR NOS
CHEFS ET SERVI PAR UN MAÎTRE D'HÔTEL
COMPREND 660G/PERSONNE
30 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-7 OUVRÉS AVANT 12H

prix/pers.
68€

Allergènes : œufs, lait, poissons, anhydride sulfureux, gluten, coques, soja, crustacés, moutarde

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

Saladettes

Salade Caesar
Salade Carottes aux graines de courge, féta, grenade et menthe fraîche
Salade Polpettes de petit pois à la ricotta

À partager

Saumon gravlax 'Gravlax maison, crème au raifort, oseille et citron'
Charcuteries fines 'jambon blanc Prince de Paris, jambon de Bayonne, cécina de bœuf'

Gourmandises

Briochette aux crevettes marinées, avocat, oignon rouge
Finger sandwich 'thon, tomate'
Finger sandwich 'bœuf'
Tartelette salée 'abricot, thym et Pavé de Paris'
Tartelette salée 'courgette olive'

Brochettes

Brochette de bœuf à l'artichaut
Brochette de légumes d'été 'artichaut poivrade, chou-fleur, courgette'

Fromages affinés

Alléosse
Artisan Fromager Parisien

Assortiment de bouchées de fromages affinés
de l'artisan fromager parisien ALLEOSSE

Desserts

Verrine Panna cotta à la verveine, abricots rôtis au miel
Verrine Salade pomme-rhubarbe à la grenadine
Tartelette au citron
Tartelette chocolat (équatorial 55%)
Assortiment de 2 mini parisiennes 'chocolat, ganache vanille et framboise pistache'
Cagette de fruits en fonction de la saison (fraises ou cerises)

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +



Ajoutez softs, du café, du vin, du champagne, un limonadier & des verres à vins *

* carte des boissons p. 44 et 45



OFFRE CLEF-EN-MAIN

le Cocktail déjeuner servi

COCKTAIL COMPLET ET VARIÉ CONCOCTÉ PAR NOS CHEFS
ET SERVI PAR UN MAÎTRE D'HÔTEL – 20 PCS/PERSONNE
30 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-7 OUVRÉS AVANT 12H

prix/pers.

68€

Allergènes : coques, moutarde, sésame, lait, Œufs, anhydride sulfureux, poissons, gluten, soja,

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

Les gourmands

- Charolaise
- Bœuf de Charolles AOP, pickles de graines de moutarde
- Canard d'été
- Magret de canard français, houmous de carotte, compotée d'oignons, rondelle de cébette croquant
- Thon au carré
- Dé de thon mi-cuit, citron, sésame
- Dé de saumon
- Dé de saumon, pointe de mascarpone citronnée

Les veggies

- Chou bijou
- Sablé, palet de chou-fleur violet glacé
- Quino'brocoli
- Sablé quinoa, houmous de brocoli
- Courgette méditerranée
- Courgette, fêta au pesto rouge, pointe de chou romanesco
- Contziki
- Rondelle de concombre, tzatziki, feuille de menthe
- Pati-citron
- Pâtisson farci d'un gel de citron, sésame

Les minis sandwiches

- Mini bun's Bœuf
- Mini bun's Bagnat
- Mini bun's Légumes grillés

Les douceurs

- Guimauve fraise à la menthe
- Bouchée cassis-myrtille
- Citron-basilic vegan
- Choco-framboise vegan
- Finger choco vegan



+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +



Ajoutez softs, du café, du vin, du champagne, un limonadier & des verres à vins *

* carte des boissons p. 44 et 45

BOISSONS

avec alcool



À LA SAISON

29,00€	Chandon Garden Spritz (mousseux argentin)
18,90€	Oé IGP Méditerranée
20,00€	Minuty Prestige

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

16,10€	AOC IGP Côteaux de l'Ardèche Domaine de Vigier Ma Marsanne
21,80€	AOC IGP Pays d'Oc Domaine de Belle Mare Chardonnay
22,50€	Oé Languedoc blanc Bio
22,00€	Saint-Bris Sauvignon les Malandes
21,00€	AOC Muscadet Sèvres et Maine sur Lie Domaine Cormerais
28,50€	AOC Graves Château Roquetaillade
39,00€	AOC Saint Véran Domaine de la Feuillarde Charmones

VINS BLANCS RONDS ET CHARMANDS

20,70€	AOC Côtes de Gascogne Château de Millet Chardonnay
22,00€	AOC Côtes du Rhône Domaine de la Guicharde Autour de la Chapelle
27,80€	AOC Mâcon Villages Domaine Dupré
28,00€	AOP Bourgogne Chardonnay - Domaine Pigneret & Fils *

VINS BLANCS INTENSES

25,50€	Pouilly fumé Domaine Frédéric Michot
34,00€	Saint Véran Vignobles Thévenet & Fils Clos de l'Ermitage St-Claude
36,30€	Chablis bio Domaine Les Malandes

Notre carte célèbre le vignoble et les artisans français
Sous réserve de disponibilité, des remplacements et équivalences sont possibles.

VINS ROUGES LÉGERS

12,40€	IGP Pays d'Oc Terres des anges Merlot
18,60€	AOC Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine Olivier
22,80€	Oé Languedoc rouge bio
28,10€	AOC Anjou rouge Château de Passavant BIO
30,00€	Chinon Domaine Fabrice Gasnier vieilles vignes AOC BIO
30,00€	AOC Chinon - Domaine Fabrice Gasnier Vieilles vignes BIO
30,00€	AOC Sancerre rouge - Domaine André Neveu
48,00€	AOC Hautes Côtes de Beaune - Domaine Labry

VINS ROUGES CLASSIQUES DE TERROIR

10,30€	AOP Côtes de Bordeaux - Château Hyot Castillon
10,50€	AOC Bordeaux Château Bernot
21,00€	AOC Francs Côtes de Bordeaux - Terre de cerf
24,00€	AOC Ventoux Famille Quiot JQ
29,00€	AOC Chinon Domaine Brocourt Les Côteaux
35,00€	AOC Lalande de Pomerol Château Béchereau Cuvée spéciale

VINS ROUGES CHARPENTÉS ET TANIQUES

18,00€	AOC Bordeaux - Château Mazetier
35,00€	AOP Haut-Médoc - Moulin de La Lagune
36,00€	Saint Emilion Grand Cru la Croix de Montlabert
42,00€	AOC Vacqueyras Famille Ravoire
53,00€	AOC Bandol Château d'Azur 'Jardin du soleil'

VINS ROUGES PUISSANTS

20,00€	AOC Minervois Domaine Barroubio Tradition
--------	---

CHAMPAGNES

27,00€	Gratitot Pillière brut tradition
29,00€	Gratitot Pillière brut rosé
52,00€	Taittinger cuvée brut Prestige
58,00€	Gratitot Pillière brut tradition MAGNUM
90,00€	Taittinger cuvée brut rosé

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 & NECTARS DE DÉGUSTATION

Patrick Font 1 L (en verre)

11,70€	Pur jus Orange blonde BIO
9,50€	Pur Jus Tomate
8,30€	Nectar Pêche blanche
8,30€	Nectar Abricot
11,70€	Nectar Fraise
14,40€	Nectar Framboise

Vergers de la Silve, artisanal (en verre)

9,90€	Pur jus Pommes • 1L
14,10€	Pétillant de Pommes • 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
4,80€	Perrier • 75cl
7,10€	Chateldon gazeuse • 75cl

Eaux de source en PET

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

(disponible sur devis
avec service en sus)

Fontaines d'eaux infusées Maison

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

ANIMATIONS

CONCOCTÉES ET SERVIES

PAR NOS CHEFS

MINI PLATS ET DESSERTS

Dégustations et réalisations minute par nos chefs, sur un buffet dédié scénographié. À base de produits bruts de qualité et de saison. Chaque animation est conçue pour un minimum de 50 personnes.

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

- Crabesquis
Cromesquis de crabe
- Tomate parisienne
Tomates, fromages parisiens
- Volaille enfumée
Volaille fermière rôti
- Tartines bistro
Tartines à base de poissons
- Mangez-moi
Découverte pommes de terre et caviar végétal
- Bar à gaspachos
- Le Super Choco
Coupe glacée tout chocolat
- La Sicilienne
Coupe glacée autour du citron
- T'es trop chouquette
Chouquettes XXL garnies
- Clafoutis de Proust
Clafoutis de notre enfance



PROJET SUR-MESURE

Contactez nos chef(fes) 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 ?

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 sont chevronnés

et assurent un service discret, fluide et continu pour un accueil agréable et chaleureux.

Nos partenaires loueurs 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 9h à 18h - Prestations 7J/7 dans
les lieux événementiels, institutionnels et culturels
incontournables de Paris et partout ailleurs en Ile-de-France



COMMENT COMMANDER ?

Carte valable jusqu'au **15 juillet 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.

**Maison
atable**

— 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 9h à 18h (17h le vendredi).

— Par mail

devis@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 11 h 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 À TABLE 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, 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 À TABLE.

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 9h à 18h
(17h le vendredi)

01 49 48 04 40

devis@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