

# la Carte

été 2025



**maison  
atable**  
le bon rassemblera toujours

# le bon rassemblera toujours

Manifeste	3
La cuisine de nos chefs	4
Nos viandes et nos poissons	5
Nos fruits et légumes	6
Performance environnementale	7
Nouveaux partenaires engagés	8
L'équipe	9
Lunch bags & Plateaux repas	10
Petits-déjeuners & Pause	16
Buffets à partager	20
Fromages	29
Cocktails & Afterwork	33
Offres événementielles clefs-en-main	37
Boissons	42
Animations culinaires	44
Projets sur-mesure	45
Comment commander ?	46
Modalités de vente	47

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 événement, chez MAISON À TABLE, c'est toute une équipe qui se coordonne pour garantir la réussite de vos événements institutionnels, professionnels ou privés.

Chefs de projets, cuisiniers, logisticiens, maîtres 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 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 qui partagent nos valeurs, en priorité éthiques et responsables mais aussi innovants et performants.



RESPONSABLE

AUTHENTIQUE

FAIT-MAISON

# NOS VIANDES ET POISSONS



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.



Nous cuisinons des FRUITS ET LÉGUMES de SAISON, fournis par des maraichers 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.

ARTISANS ENGAGÉS

SAISONNALITÉ

RESPONSABLE

## NOS FRUITS ET LÉGUMES



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.

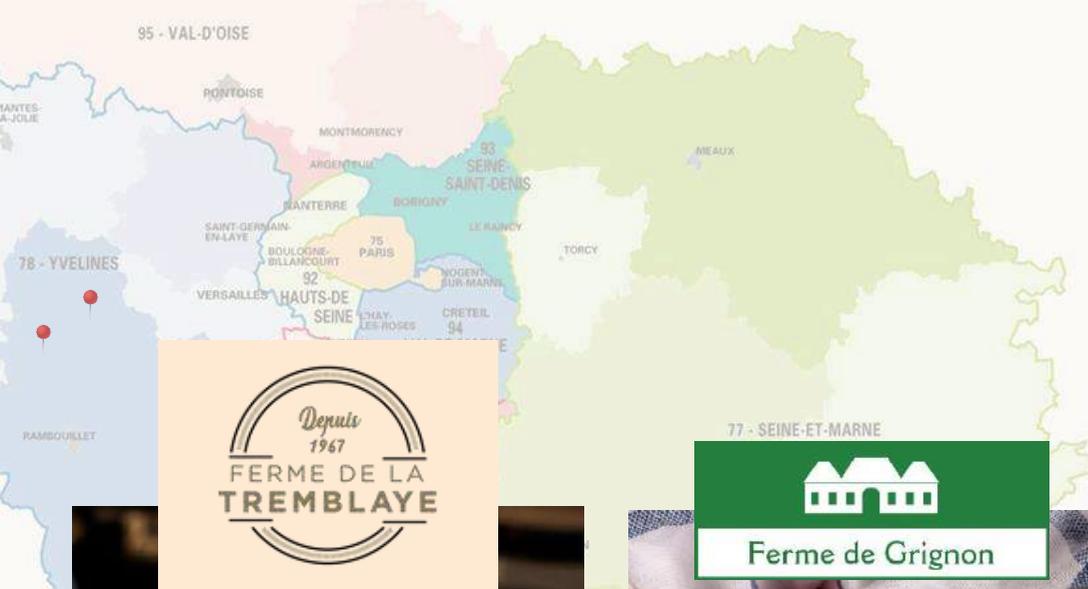
Du café, thés, jus, pains, fruits de vos petits-déjeuners, des packagings de nos plateaux repas, du choix des matériaux, de la vaisselle et des fleurs de nos événements, jusqu'aux choix de nos producteurs, éleveurs et fournisseurs.. Tout est au maximum sourcé et pensé pour être BEAU, BON et surtout DURABLE.

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 :

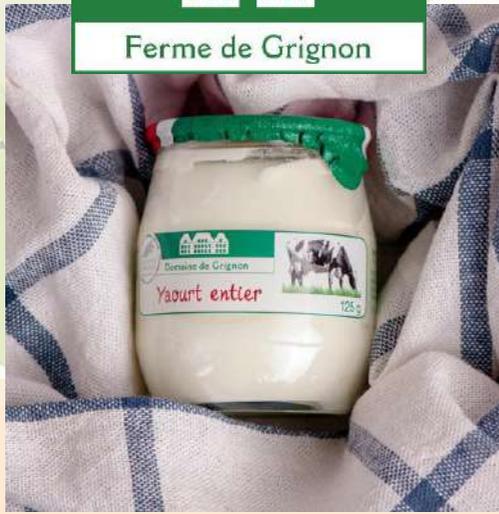
- ✓ Nos potagers 'maison' d'aromates et petits fruits reprennent vie après un hiver sévère.
- ✓ Nous avons remplacé le film alimentaire plastique par du film compostable.
- ✓ Conception d'une nouvelle ligne de décor de buffet up-cyclé, en collaboration avec un ESAT local Les Ateliers du Val d'Oise à 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.



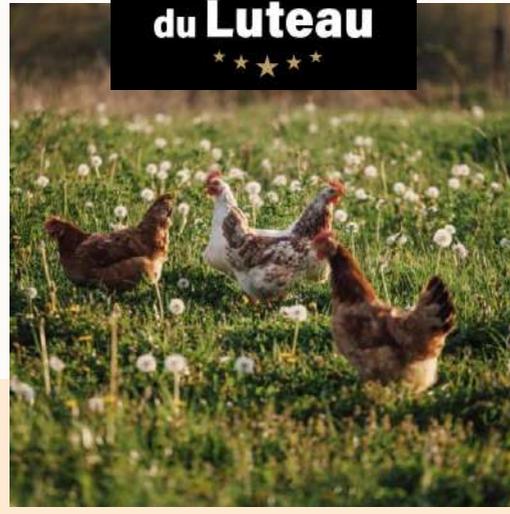
# PARMI NOS NOUVEAUX PARTENAIRES ENGAGÉS



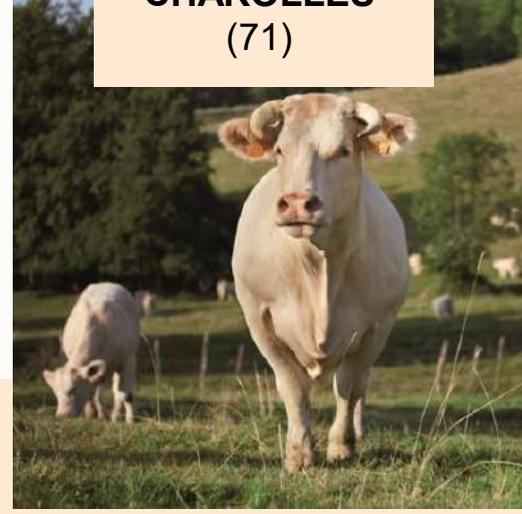
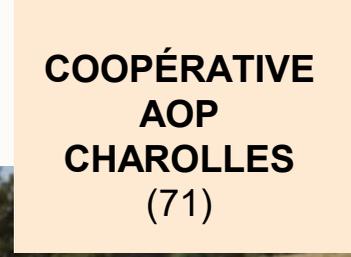
**FERME AGROÉCOLOGIQUE pionnière** à 75km de notre laboratoire dans les Yvelines (78). Modèle agricole vertueux qui priorise le bien-être animal, une alimentation saine et soignée qui donne un lait sain et riche, et le respect de la nature qui l'entoure. Nouveau produit locavore, de la ferme à notre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



**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 COEUR DE MAISON À TABLE

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, maîtres 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





# LUNCH BAGS & PLATEAUX REPAS

Pour déjeuner au bureau  
comme au restaurant

# PACKAGING RESPONSABLE

## Quand le bon va avec le beau

Pour un déjeuner en entreprise savoureux, élégant et durable, aussi bien servi qu'au restaurant, choisissez NOTRE **COFFRET REPAS 'SIGNATURE'** livré 'clef-en-main', avec son **TOUT NOUVEL ÉCRIN EN MÉTAL**, au design épuré exclusif, conçu sur-mesure.

### Le coffret contient :

- 1 entrée
- 1 plat
- 1 part de fromage affiné ALLÉOSSE agrémenté de graines et fruits secs
- 1 dessert 'palace'
- 1 gourmandise pour accompagner un café ou un thé
- 2 mini baguettes tradition

3 menus faits-maison, cuisinés avec des viandes, poissons, légumes et fruits frais de saison, issus en priorité de pêches, élevages et vergers aux pratiques éthiques et responsables, au maximum labellisés et franciliens.

Une vaisselle en verre et porcelaine fine, sobre et épurée.  
Des couverts élégants en bois et inox avec une serviette en tissu recyclable.  
Un plateau cloché en métal léger, pensé pour être fonctionnel.

## Tarif : 50 €/menu

Kit consigné, livré en combibox isotherme



MAISON ÀTABLE est une ESS certifiée ISO 20121, notre façon de penser impacte notre façon de produire. Nos actions concrètes ont un impact direct et font partie de nos engagements pour le développement durable.

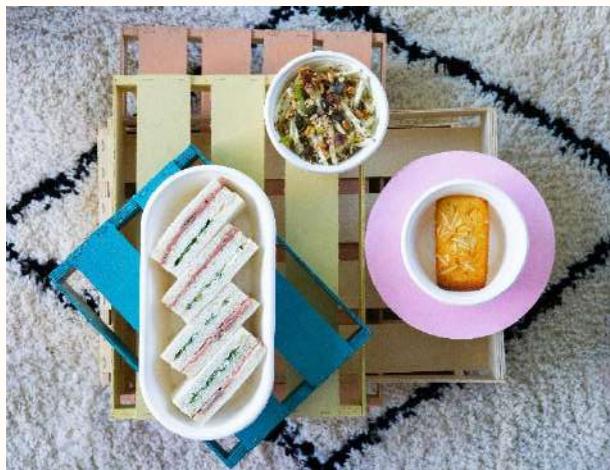


# LUNCH BAGS

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



### Cabillaud Haricots verts

Allergènes : Gluten, Soja, Moutarde, Céleri, Lait, Poissons, Fruits à coques, Œufs

- Salade d'orecchiettes aux tomates séchées, olives et pignons de pin
- Pavé de cabillaud, haricots verts et fèves, condiment à la grenobloise
- Brie de Nangis Fromagerie Rouzaire
- Moelleux aux amandes



### Dahl de lentilles Courgettes

Plat végétarien

Allergènes : Lait, Sésame, Gluten, Soja, Moutarde, Céleri

- Houmous de pois chiche au sumac, pain pita, sucrine croquante, pois chiche rôtis
- Dahl de lentilles à la coco et coriandre, julienne de courgettes
- Brie de Nangis Fromagerie Rouzaire
- Melon



### Falafels Purée de petits pois

Plat végétarien

Allergènes : Gluten, Soja, Moutarde, Céleri, Lait

- Salade Terroir 'Grenaille, endives, pousses d'épinard'
- Falafels, purée de petits pois, sucrine croquante et tomates confites
- Brie de Nangis Fromagerie Rouzaire
- Yaourt Abricot de la Ferme de Grignon



### Kefta Fenouil abricot

Allergènes : Gluten, Soja, Moutarde, Céleri, Lait, Fruits à coques, Œufs

- Salade de légumes verts à la fêta
- Kefta, sauce au yaourt à la coriandre, tomates rôties, fenouil, abricot, menthe
- Brie de Nangis Fromagerie Rouzaire
- Petit tigré

+ 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 OUVRÉ AVANT 12H



MINIMUM 5 MENUS DU JOUR

JOUR-J JUSQU'À 10H

Selon la faisabilité et le choix du chef



### Aubergine miso Chou Pakchoï

**31€**



Plat végétarien

allergènes : Gluten, Moutarde, Lait, Soja

- Tomate burrata
- Aubergines au miso, chou pak choi, quinoa
- Pavé de Paris de la Ferme de la Tremblaye
- Salade de fruits rouges



### Bar à l'anis Fenouil

**34€**

Allergènes : Gluten, Moutarde, Lait, Œufs, Poissons,  
Soja, Fruits à coques

- Tomates, œuf poché, mézè d'olive verte et caviar de moutarde
- Pavé de bar frais, frékeh au bouillon d'anis, fenouil rôti, sauce tzatziki
- Pavé de Paris de la Ferme de la Tremblaye
- Tartelette mirabelle aux amandes



### Pavé de saumon Tomates rôties

**27€**

Allergènes : Gluten, Moutarde, Lait, Poissons, Céleri,  
Fruits à coques, Soja

- Céleri rémoulade à la pomme Granny et noix
- Pavé de saumon frais, concentré de tomate, semoule et tomates rôties, graines de courge
- Pavé de Paris de la Ferme de la Tremblaye
- Moelleux abricot vegan



### Salade Caesar

**33€**

Allergènes : Gluten, Moutarde, Lait, Poissons, Œufs,  
Fruits à coques

- Carpaccio de bar frais et melon
- Salade Caesar à la volaille de la Ferme du Luteau
- Pavé de Paris de la Ferme de la Tremblaye
- Crème caramel au sarrasin

+ 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

MENU LIVRÉ DRESSÉ DANS UNE VAISSELLE EN PORCELAINE FINE,  
AVEC DES COUVERTS INOX, UN VERRE EN VERRE, SUR UN PLATEAU EN BOIS CLOCHÉ.  
COMMANDE JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 15H

prix/pers.

**50€**

DE SAISON  
FAIT-MAISON  
DURABLE



PLATEAU CLOCHÉ EN MÉTAL • DESIGN ÉPURÉ CONÇU SUR-MESURE • NOUVEAU



### Carpaccio de courgettes Brie de Meaux

Allergènes : Fruits à coques, Lait, Gluten, Œufs

- Tomates burrata
- Carpaccio de courgettes, copeaux de brie de Meaux et pickles d'oignon
- Pavé de Paris de la Ferme de la Tremblaye, noix et cranberries
- Salade de fruits frais d'été
- Gourmandise : guimauves à la fraise
- Petits pains Baguette



### Dos de cabillaud Pêches rôties

Allergènes : Fruits à coques, Lait, Gluten, Poissons, Œufs, Moutarde, Sésame, Soja

- Vitello tonnato
- Dos de cabillaud, pêches rôties, granola
- Pavé de Paris de la Ferme de la Tremblaye, noix et cranberries
- Longueur chocolat framboise
- Gourmandise : guimauves à la fraise
- Petits pains Baguette



### Volaille fermière Crèmeux de carottes

Allergènes : Fruits à coques, Lait, Poissons, Gluten, Œufs, Soja

- Saumon gravlax à la fraise et figue
- Volaille de la ferme du Luteau, purée de carotte et navets, gel de curcuma
- Pavé de Paris de la Ferme de la Tremblaye, noix et cranberries
- Tarte pomme figue à l'amande
- Gourmandise : guimauves à la fraise
- Petits pains Baguette

+ 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



# 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 estival (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

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

MAISON ÀTABLE  
PARTENAIRE ACTIF ET ENGAGÉ



# 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
- Réhausses 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 ÀTABLE

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 ÀTABLE, 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 ÀTABLE 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 d'été '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

- Batônnetts 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 g/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 d'été '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 Alléosse

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'
- Quiché' 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 estivale
- 'Suprême de volaille de la Ferme du Luteau, légumes de saison, sauce tartare'

## Fromages affinés Alléosse

Micro Réseau Affineur 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 Eclairé 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

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

## Saladettes

VERRINE KRAFT  
80g/pers

- Salade Caesar
- Salade Carottes aux graines de courge, fêta, 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 *Alleoosse*

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)

+ 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

Sélection par le maitre artisan affineur ALLEOSSE  
Maison fondée en 1976, garant du patrimoine  
fromager français et cave d'affinage située à Paris.

# NOS ARTISANS FROMAGERS

Alléosse  
Maître Artisan Affineur Fromager

Partenaire historique de MAISON À TABLE depuis sa création, ALLEOSSE Maître artisan affineur, produit et affine une large variété de fromages de grande qualité, grâce à sa méthode et techniques de travail 100% artisanales et manuelles, dans ses caves parisiennes.



ARTISAN

MAÎTRE AFFINEUR

RESPONSABLE

# 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



## 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

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 Gors
- 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 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

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



+ 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

# 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



### PLATEAU CARTON

Composition **48 pièces** **96€**

- 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

Composition **24 pièces** **44€**

- 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€**



+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +

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

\* carte des boissons p. 44 et 45

\*\* nouveau set déco éco-responsable p 22

# 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



### Composition **49 pièces**

**98€**

PLATEAU CARTON

- Croustill' choco-noisette
- Bouchée cassis-myrtille
- Chou fraise
- Rose-framboise
- Tartelette citron meringué
- Abricothym vegan
- Citron-basilic vegan
- Cookie gourmand

### Composition **25 pièces**

**53€**

PLATEAU CARTON

- Macaron
- Chou provençal
- Finger choco vegan
- Fraise au poivre
- Tartelette chocolat
- Framboisini

### Composition **26 pièces**

**56€**

PLATEAU CARTON

- Éclair chocolat
- Macaron
- Croustill' choco-noisette
- Tartelette citron meringué
- Opéra
- Fraise au poivre

### Compositions **mono produits**

PLATEAU CARTON

- 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€**

+ 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

# AFTERWORK

APÉRITIF CONVIVAL 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 CLEFS-EN-MAIN

Une offre 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.**



DE SAISON  
FAIT-MAISON  
DURABLE



DIVERSITÉ  
PARITÉ  
INCLUSION



RÉUTILISABLE  
BRUT  
DURABLE

## BOISSONS, SERVICE, MATÉRIEL, LOGISTIQUE INCLUS

### FOOD & SOFTS

L'offre food + 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)

### MAÎTRES 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

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

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

prix/pers.

# 40€

### 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**

*Allergènes* : œufs, lait, poissons, gluten, coques, soja, crustacés, moutarde

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

prix/pers.

# 68€

### 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

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

**Allergènes :** coques, moutarde, sésame, lait, Œufs, poissons, gluten, soja,  
Tarif tout inclus hors boissons alcoolisées. Tri sélectif réalisé par le client sur site

prix/pers.

# 68€

### 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 méditerranéenne

Courgette, féta 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€ Gratiot Pilière brut tradition
- 29,00€ Gratiot Pilière brut rosé
- 52,00€ Taittinger cuvée brut Prestige
- 58,00€ Gratiot Pilière 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 jaune
- 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](mailto: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 octobre 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](mailto: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 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 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<sup>€HT</sup>

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](mailto:devis@atable.com)

[www.maison-atable.com](http://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<sup>€</sup>  
Zones 92,95,78 : 55<sup>€</sup>
- Buffets & cocktails  
Zones Paris et 93 : 60<sup>€</sup>  
Zones 92,95,78 : 80<sup>€</sup>
- Petits-déjeuners/Pause (reprise incluse)  
Zones Paris et 93 : 80<sup>€</sup>  
Zones 92,95,78 : 110<sup>€</sup>
- Au-delà de ces zones  
5<sup>€</sup>/km au départ de notre laboratoire.
- Le dimanche/jours fériés +50%

# le bon rassemblera toujours

 maison  
atable

01 49 48 04 40  
[contact@atable.com](mailto:contact@atable.com)  
[www.maison-atable.com](http://www.maison-atable.com)