

la Carte

Automne et Fêtes 2025



maison
à table

le bon rassemblera toujours



Édito

Une saison est un rendez-vous

Pour cette carte d'automne, nos chefs ont cherché à vous offrir le meilleur de leur cuisine gourmande et généreuse. Châtaignes, potimarrons, navets, panais sont de retour avec les desserts onctueux que l'on aime tant à cette saison.

Healthy et innovant oui, mais toujours sans compromis sur la gourmandise

Fidèles à nos engagements et dans la volonté sincère de continuer de progresser vers demain, à chaque carte notre cuisine va un peu plus loin dans ses engagements durables. Nous vous proposons un choix de plus en plus varié de mets vegan, sans gluten et autour du végétal.

La cuisine de nos Chefs

Philippe GASMAND, Chef et Directeur de production et Guillaume LEVRON, Chef pâtissier sont des hommes de produits, créatifs et engagés. Décomplexés par essence, 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 Leur idée de la gastronomie d'aujourd'hui est authentique, savoureuse et élégante, avec le vrai goût du FAIT-MAISON.

Bientôt les Fêtes !

Retrouvez dès aujourd'hui le Buffet de Noël, le Goûter, la Pause et le menu Plateau repas spécialement concoctés pour vous accompagner dans la fête et la convivialité de cette fin d'année.

Le bon rassemblera toujours

Nos matières premières	4
Nos 10 commandements RSE	5
L'équipe	6
Lunch bags & Plateaux repas	7
Petits-déjeuners & Pause	13
Buffets à partager	19
Fromages ALLEOSSE	27
Cocktails & Afterwork	30
Offres clef-en-main	34
Offres de Noël	39
Boissons	44
Animations culinaires	46
Un projet sur-mesure ?	47
Modalités de vente	48
Contact	49

Photos : ©Ingrid Lovstrom
Photos non contractuelles
Tarifs indiqués en euros hors taxes



NOS VIANDES & POISSONS

Nous cuisinons les volailles de la FERME DU LUTEAU (IDF), éleveur traditionnel en plein air qui soigne particulièrement l'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.

Nos poissons et fruits de mer sont en priorité LABELLISÉS ASC* et MSC** issus d'une pêche Responsable et durable sur les côtes françaises.

La traçabilité de nos fournisseurs est garantie depuis la ferme ou le bateau de pêche jusqu'à vous, dans l'assiette.

NOS FRUITS & LÉGUMES

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 10 COMMANDEMENTS RSE



STRUCTURE ESS

LABEL ISO 20121

SOURCING LOCAL AU MAXIMUM LABELLISÉ

POTAGERS EN PERMACULTURE

PRODUCTION ARTISANALE
D'UNE ALIMENTATION DURABLE

CONCEPTION, PRATIQUES ET PARTENARIAT ANTI-GASPI

DECOR UP-CYCLÉ AVEC UN ESAT LOCAL

FLOTTE ÉLECTRIQUE ET ANTI-POLLUTION

INCLUSION ET RECRUTEMENT LOCAL



*Entreprise Sociale et Solidaire

LE CŒUR 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

hommes et
femmes

52



LUNCH BAGS & PLATEAUX REPAS

**Pour déjeuner au bureau
comme au restaurant,
avec équilibre et
gourmandise**



+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +

+2,50€

Eau neuve des Pyrénées (50cl en Tetra Pack)

Tarif hors frais de transport, installation, matériel en dur autre que mentionné et service. Tri sélectif réalisé par le client sur site.

LUNCH BAGS

CE MENU COMPREND

(De 350g à 390g) : ENTRÉE + PLAT + DESSERT

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

prix/pers.

16€



Caravelle Viande de Grison

Allergènes : Sulfites, Lait, Oeufs, Gluten, Coques

- Saladette de chou-fleur, câpres, grenades, sauce au yaourt végétal
- Sandwich Caravelle aux graines de lin, viande de grison, confiture d'orange, cream cheese
- Cookie chocolat noisette



Caravelle Saumon fumé

Allergènes : Lait, Céleri, Sulfites, Gluten, Coques, Oeufs, Poissons

- Saladette taboulé d'automne
- Sandwich Caravelle au pavot, saumon fumé, crème d'herbettes
- Fruit du moment



Caravelle Butternut rôti

Allergènes : Lait, Sésame, Sulfites, Coques, Gluten, Œufs

- Saladette de carottes, sauce tahini, groseilles, salade d'herbes
- Sandwich Caravelle aux graines de courges, butternut et châtaigne rôtis, fromage frais, pousses d'épinards
- Crumble poire



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE

contenants en pulpe recyclé/recyclable,
sachet kraft, couverts en pulpe de maïs, serviette
papier recyclé, sac isotherme réutilisable



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 OUVRÉ AVANT 12H

prix/pers.
19€



MINIMUM 5 MENUS DU JOUR

JOUR-J JUSQU'À 10H

Selon la faisabilité et le choix du chef



Pommes de terre Prince de Paris

Allergènes : Sulfites, Gluten, Moutarde, Céleri, Lait, Oeufs, Coques, Soja

- Carottes râpées Maison
- Salade de pommes de terre, sauce tartare, jambon Prince de Paris
- Brie de Nangis
- Roses des sables



Frittata épinards Effiloché de dinde

Allergènes : Sulfites, Gluten, Moutarde, Céleri, Lait, Poissons, Oeufs, Soja

- Rillettes de saumon gingembre citronnelle
- Frittata aux épinards, effiloché de dinde fermière, crème féta à la sauge
- Brie de Nangis
- Yaourt aux fruits de saison, Ferme de Grignon



Colin Chou-fleur

Allergènes : Sulfites, Gluten, Moutarde, Céleri, Lait, Coques, Sésame, Poissons, Soja

- Taboulé d'automne 'raisin, céleri, carottes et amandes aux herbes et pesto de céleri'
- Filet de colin, houmous et semoule de chou-fleur, fleurettes de chou-fleur grillées au curry
- Brie de Nangis
- Crumble poire



Quinoa Patate douce

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

- Méli-mélo de pommes de terre, céleri, grenades et herbes à l'oignon rouge
- Salade gourmande de quinoa à la patate douce
- Brie de Nangis
- Fruit du moment



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE

Plateau en pulpe recyclé/recyclable, couverts en pulpe de maïs, serviette papier recyclé, sans vaisselle (réduction des déchets)



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



**Crevettes curry
Carottes** **27€**

Allergènes : Moutarde, Sulfites, Lait, Crustacés, Gluten, Coques, Œufs

- Duo de betteraves, crème de chèvre frais, sauce végétale au maracuja
- Crevettes mayonnaise au curry, salade de carottes au citron et coriandre
- Pavé de Paris, Ferme de la Tremblaye
- Tarte Bourdaloue



**Polpettes
Crèmeux de butternut** **28,50€**

Allergènes : Moutarde, Sulfites, Lait, Gluten, Oeufs, Coques, Soja, Sésame

- Poireau vinaigrette au miso
- Polpettes de butternut, crèmeux de butternut, pickles de carotte
- Pavé de Paris, Ferme de la Tremblaye
- Mousse chocolat, coulis de poire, noisettes



**Filet d'églefin
Chou braisé** **34€**

Allergènes : Moutarde, Sulfites, Lait, Coques, Poissons, Oeufs, Gluten

- Salade d'endives rôties et radicchio croquants, bœuf fumé, crème de pecorino
- Filet d'églefin, terrine d'églefin au chou, chou braisé, fromage frais au raifort et estragon
- Pavé de Paris, Ferme de la Tremblaye
- Baba exotique



**Volaille du Luteau
Riz vénéré** **35€**

Allergènes : Moutarde, Sulfites, Lait, Mollusques, Oeufs, Gluten, Coques

- Salade de moules, sauce coco curry aux agrumes
- Cuisse de volaille de La Ferme du Luteau, riz vénéré, champignons
- Pavé de Paris, Ferme de la Tremblaye
- Délice Pomme romarin, crème au mélilot



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE
Plateau carton, vaisselle en pulpe recyclé/recyclable, couverts réutilisables, serviette papier recyclé



PLATEAUX REPAS

Les Signatures

CE MENU COMPREND
ENTRÉE (80g) + PLAT (250g) + FROMAGE (50g) + DESSERT (90g)
+ 2 PAINS BAGUETTE + MIGNARDISES

prix/pers.
50€

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



Daurade rôtie Risotto de céleri

Allergènes : Sulfites, Coques, Lait, Gluten, Soja, Sésame, Céleri, Poissons, Œufs

- Tataki de bœuf de Charolles AOP au baba ganoush de potimarron
- Pavé de daurade rôti, risotto fondant de céleri au gorgonzola, gel céleri
- Pavé de Paris Ferme de la Tremblaye, noix et cranberries
- Royal chocolat
- Gourmandise : Rose des sables à l'amande
- 2 Pains Baguette



Quasi de veau Crèmeux de carottes

Allergènes : Sulfites, Coques, Lait, Poissons, Moutarde, Gluten, Soja, Œufs

- Tartare de truite, gel citron gingembre
- Quasi de veau français, crèmeux de carotte, carottes et navets glacés, gel curcuma
- Pavé de Paris Ferme de la Tremblaye, noix et cranberries
- Douceur pomme sarrasin
- Gourmandise : Rose des sables à l'amande
- 2 Pains Baguette



Tartare de betterave Mayonnaise au curry

Allergènes : Sulfites, Coques, Lait, Gluten, Sésame, Œufs, Moutarde, Céleri

- Fenouil confit, poire rôtie, sauce beurre blanc à la passion
- Tartare de betterave, mayonnaise au curry
- Pavé de Paris Ferme de la Tremblaye, noix et cranberries
- Délice mandarine
- Gourmandise : Rose des sables à l'amande
- 2 Pains Baguette



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE

Plateau, couverts, vaisselle réutilisables
consignés, serviette tissu recyclé.



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 'clé-en-main', avec son **UN 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.

Kit consigné, livré en combibox isotherme

MAISON À TABLE 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.



PETITS-DÉJEUNERS & PAUSES

**Pour un accueil convivial,
entre équilibre &
gourmandise**



+ KIT DE VAISSELLE ÉCO-JETABLE INCLUS +

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

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

PETITS-DÉJEUNERS

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

Le Parisien (2 pièces)

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.)

prix/personne

8€



Le Classique (3 pièces)

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)

prix/personne

9€



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE

Plateaux cartons avec couvercles en PET,
thermos réutilisables consignés,
bouteilles en verre, serviette papier recyclé



PETITS-DÉJEUNERS

prix/personne

13€

PETIT-DÉJEUNER ÉQUILIBRÉ
SANS COMPROMIS SUR LA GOURMANDISE

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

Healthy (3 pièces) 105g/pers.

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

Mini cake noisettes torréfiées à trancher (sans gluten)

Yaourt aux graines de Chia, exotique (verrine)

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)



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE

Plateaux cartons avec couvercles en PET,
thermos réutilisables consignés,
bouteilles en verre, serviette papier recyclé



BRUNCH D'AUTOMNE

prix/personne

28€

PETIT-DÉJEUNER GÉNÉREUX ET CONVIVIAL DE PARTAGE

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.

CETTE FORMULE COMPREND 7 pièces - 395g/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 (IDF)

Barre de céréales Maison

Brochette de fruits frais de saison

Quiche potiron et shiitakés à partager

Charcuteries fines 'jambon blanc Prince de Paris, jambon de Bayonne, cécina de bœuf'

Saumon gravlax maison, crème citron aux herbes

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 Poire Patrick Font (20cl)

Eau Neuve des Pyrénées (brique 50cl/pers)

Accompagné de pain aux céréales tranché



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE

Cagettes bois recyclé, plateaux cartons avec couvercles en PET, thermos réutilisables consignés, bouteilles en verre, serviette papier recyclé





PAUSE RÉCONFORT

prix/pers.

17,60€

COLLATION AVEC SNACKS SUCRÉS À PARTAGER – 120G/pers
MINIMUM 20 PERSONNES - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

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

Gourmandises

Assortiment de biscuits (48 pcs) "Spéculoos, charentais,
carré vanille chocolat, rocher coco"
Guimauves Maison au citron (40 pcs)

Cakes (40g/pers.)

Earl grey
Citron sésame
Noisettes torréfiées (sans gluten)

Fruits

Panier de clémentines

Boissons

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



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE

Cagettes bois recyclé, thermos réutilisables
consignés, bouteilles en verre, serviette papier
recyclé





GOÛTER GOURMAND

prix/pers.

22,50€

COLLATION AVEC SNACKS SUCRÉS À PARTAGER – 250G/pers
MINIMUM 20 PERSONNES - JUSQU'À J-3 OUVrés AVANT 12H

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

Gourmandises

Assortiment de biscuits Maison 'spéculos, charentais, vanille chocolat, rocher coco' (20 pcs)
Guimauves Maison au citron (40 pcs)
Rose des sables aux amandes (30 pcs)

Cakes à partager

Noisette (sans gluten)
Thé earl grey
Citron sésame

À partager

Tarte Tropézienne
Tarte à l'ancienne 'pomme chiboust'
Brownie Maison vegan

Fruits

Panier de clémentines

Boissons

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



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE

Cagettes bois recyclé, boîte carton, thermos réutilisables consignés, bouteilles en verre, serviette papier recyclé



BUFFETS À PARTAGER

**Des formules généreuses et conviviales
inspirées des dernières tendances,
fait-maison par nos Chefs**



+ COMPLÉTEZ VOTRE BUFFET +

+2,50€

Ajoutez le kit vaisselle éco-jetable + boissons *

+50€

Ajoutez le set déco éco-responsable 'Bleu Signature' ou 'Forestia' **

* carte des boissons p. 44 et 45

** nouveau set déco éco-responsable p. 22

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

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 '**Bleu Signature**'

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

Thème '**Forestia**'

tons naturels bois



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.



MAISON À TABLE
PARTENAIRE ACTIF ET ENGAGÉ



BUFFET Le P'tit Buffet

tarif/pers.
23€

MENU COURT ET SAVOUREUX
COMPREND 400G/PERSONNE

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

Allergènes : Sulfites, Lait, Coques, Gluten, Oeufs, Poissons, Moutarde, Céleri, Sésame, Soja

CONTENANT
INDIVIDUEL
110/gpers

Saladettes

- Saladette Légumes de saison à la féta
- Saladette Lentilles corsées
- Saladette Tradition 'pommes de terre de caractère à 'oignon rouge'

CAGETTES BOIS
155g/pers

Gourmandises

- Tartelette 'poire, noix et Pavé de Paris', Ferme de la Tremblaye (IDF)
- Tartelette 'carotte coriandre'
- Tartelette 'haddock poireau'
- Demi-sandwich croissant 'truite'
- Demi-sandwich croissant 'boeuf'
- Finger de pâté en croûte Tradition
- Quart NY Rolls Burger 'Betterave Chioggia, comté'
- Quart NY Rolls Burger 'Volaille aux épices'

CAGETTES BOIS
135g/pers

Desserts

- Tartelette Citron
- Tartelette Poire noisette
- Parisienne Chocolat
- Parisienne Pécan
- Cagette de clémentines



BUFFET Le MALin

tarif/pers.
26€

MENU GOURMAND
COMPREND 645G/PERSONNE

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

Allergènes : Sulfites, Lait, Coques, Gluten, Oeufs, Poissons, Moutarde, Soja

SALADIERS
ÉCO-JETABLES
225g/pers

Salades composées

- Salade de pommes de terre grenaille à la sauce tartare
- Salade de Lentilles d'automne
- Salade Quinoa

PLATEAUX CARTON
+ CAGETTE BOIS
195g/pers

Plats froids

- Chiffonnade de jambon blanc à la truffe
 - Pâté en croûte Terroir 'volaille et canard à la pistache et fleur de thym'
 - Effiloché de dinde aux herbes, mayonnaise aux herbes
- Sauce tartare, mayonnaise, moutarde et cornichons inclus

CAGETTES BOIS
165g/pers

Desserts

- Mousse au chocolat (équatorial 55%)
- Ille flottante
- Clafoutis d'automne
- Cagette de clémentines

Accompagné de pain aux céréales tranché



BUFFET Le MAnifeste

tarif/pers.
33€

MENU SAIN ET NATUREL AUTOUR DU VÉGÉTAL
COMPREND 600G/PERSONNE

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

Allergènes : Sulfites, Lait, Coques, Gluten, Oeufs, Poissons, Moutarde, Mollusques, Sésame,
Céleri, Crustacés

SALADIERS
ÉCO-JETABLES
225g/pers

Salades composées

- Salade Coleslaw
- Salade Taboulé d'automne
- Salade Lentilles tradition

CAGETTE BOIS
215g/pers

À partager

- Frittata aux épinards et granola
- Bar gravlax Maison, crème aux herbes
- Falafels et patate douce rôtie, houmous de betterave
- Cake Cakocrabe 'crabe, citron confit'
- Cake d'automne 'châtaigne butternut'

VERRINES VERRE
+ CAGETTES BOIS
+ BOITES CARTON
120g/pers

Desserts

- Le Moelleux mandarine aux graines
- Verrine 'Suprêmes de pamplemousse litchi'
- Verrine Salade de fruits exotiques
- Roses des sables aux amandes
- Cagette de clémentines

Ce buffet est accompagné de pains aux céréales tranchés



BUFFET Le MArché

tarif/pers.
35€

MENU GOURMAND CONVIVIAL ESPRIT TRADITIONNEL
COMPREND 755G/PERSONNE

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

Allergènes : Sulfites, Lait, Coques, Gluten, Oeufs, Soja, Poissons, Mollusques

SALADIERS
ÉCO-JETABLES
225g/pers

CAGETTES BOIS
+ BOITES CARTON
150g/pers

CAGETTE BOIS
120g/pers

PLATEAUX BOIS
60g/pers

CAGETTES BOIS
+ BOITES CARTON
200g/pers

Salades composées

- Salade de chou-fleur
- Salade Moules coco aux agrumes
- Salade Tradition 'Pommes de terre de caractère à l'oignon rouge'

À partager

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

Plats froids

- Cabillaud, fenouil et poires rôties au maracuja
- Suprêmes de volaille du Luteau, fèves et carottes, sauce tartare

Plateau de fromages

- 3 fromages affinés de la Maison ALLEOSSE à partager
- Pain aux figues et noix

Desserts à partager

- Le Grand chocolat
- Tarte grand-mère Bourdaloue
- Le véritable Flan pâtissier
- Cagette de clémentines

Ce buffet est accompagné de pains aux céréales tranchés



BUFFET Le MAison

tarif/pers.
35€

MENU GOURMAND CONVIVIAL SIGNATURE COMPREND 590G/PERSONNE
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

Allergènes : Sulfites, Lait, Coques, Gluten, Oeufs, Soja, Sésame, Poissons, Moutarde, Céleri

CONTENANT
INDIVIDUEL
110g/pers

Saladettes

- Saladette Lentilles corsées
- Polpettes de butternut
- Saladette de mini penne tartufo et champignons

BOITES BOIS
+ CAGETTES BOIS
65g/pers

À partager

- Saumon gravlax maison, crème citron aux herbes
- Brocolis fondants, crème yaourt, sésame au yuzu
- Charcuteries fines 'jambon blanc Prince de Paris, jambon de Bayonne, cécina de bœuf'

CAGETTES BOIS
110g/pers

Gourmandises

- Tartelette 'poire, noix et Pavé de Paris', Ferme de la Tremblaye (IDF)
- Tartelette 'carotte coriandre'
- Tartelette 'haddock poireau'
- Demi-sandwich croissant 'truite'
- Demi-sandwich croissant 'bœuf'

CAGETTES BOIS
40g/pers

Brochettes

- Brochette 'céleri, chou-fleur, patate douce, gel céleri'
- Brochette 'julienne, gel citron'

PLATEAU BOIS
40g/pers

Fromages

- Bouchées de fromages affinés de la Maison ALLEOSSE

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

Desserts

- Verrine 'Baba ananas'
- Verrine Salade de pommes acidulées
- Tartelette Citron
- Tartelette Poire noisette
- Parisienne Chocolat
- Parisienne Pécan
- Cagette de clémentines

Ce buffet est accompagné de pains aux céréales tranchés



BUFFET Le Main street

tarif/pers.
38€

MENU DE PARTAGE ESPRIT STREET FOOD

COMPREND 685G/PERSONNE

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

Allergènes : Sulfites, Lait, Coques, Gluten, Oeufs, Poissons, Moutarde, Sésame, Soja, Céleri, Arachides

CONTENANT INDIVIDUEL
110g/pers


Saladettes

- Saladette Equilibre 'blé, avocat, pomelos'

CAGETTES BOIS + BOITES BOIS 230g/pers


À partager

- Mini cookies Bresaola, crème de chèvre frais
- Cake 'Canard, fourme d'Ambert
- Légumes de saison rôtis, crème de féta à la menthe
- Tataki de bœuf au babaganoush
- Tataki de thon Albarore à la thaï & Saumon gravlax maison, salade légumes croquants 'soja, carotte, fenouil'

CAGETTES BOIS + BOITES BOIS 155g/pers


Lunchs

- Mini bun's 'Thon saku'
- Quart NY Rolls Burger 'Betterave Chioggia, comté'
- Quart NY Rolls Burger 'Volaille aux épices'
- Mini Pita 'Potiron châtaigne'
- Mini Pita 'Rillettes de thon'

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


Desserts

- Brownie Maison vegan
- Le Vertical exotique
- Verrine Cheesecake vanille cacahuète
- Verrine Maritozzi
- Délice Berbère Triangles feuilletés aux abricots, figues, pistache, miel, amandes, fleur d'oranger
- Cagette de clémentines



FROMAGES À PARTAGER

Sélection de la Maison ALLEOSSE fondée en 1976, maître artisan affineur situé à Paris



+ COMPLÉTEZ VOTRE BUFFET +

+2,50€

Ajoutez le kit vaisselle éco-jetables + boissons *

+50€

Ajoutez le set déco éco-responsable 'Bleu Signature' ou 'Forestia' **

* carte des boissons p. 44 et 45

** nouveau set déco éco-responsable p. 22

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



FROMAGES DU MONDE

122,50€

200g Manchego Curado Slice et pâte de coing

200g Mystère

1 pièce Brillat Savarin à la Pistache Française

Copeaux de Tête de Moine au Paprika

1 pièce Fleurs des Lacs

1 pièce Rove des Garrigues aux baies roses

1 pièce Rove des Garrigues au pavot



FROMAGES À partager

PLATEAUX DE FROMAGES AFFINÉS ENTIERS À PARTAGER

PORTION CONSEILLÉE : 50 À 80G/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.



FROMAGES DE NOS RÉGIONS

Spécialités du **NORD**

- 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**

- 1 pièce Gramat
- 250g Tomme d'Estaing
- 1 pièce Briquette des Gors
- ½ Lou Bren du Larzac
- 180g Bleu des Causses AOP

Spécialités de l'**EST**

- 250g Brie au poivre
- 150g Bleu de Gex AOP
- 200g Morbier de Jura AOP
- ¼ Munster à l'eau de Vie Mirabelle
- 200g Comté du Jura 18 mois AOP
- 1 pièce Clacbitou

Spécialités du **SUD-EST**

- 1 pièce Saint Félicien
- 1 pièce Gramat
- ½ Reblochon AOP
- 200g Fourme d'Ambert AOP
- 250g Salers entredeux au lait cru AOP
- 250g Tomme de Savoie IGP

15/20 pers.

89,80€

15/20 pers.

85,70€

15/20 pers.

90,60€

15/20 pers.

94,90€



FROMAGES Les bouchées

PLATEAUX DE BOUCHÉES FROMAGES AFFINÉS
PORTION CONSEILLÉE DE 1 À 2 PIÈCES/PERS

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

Fromages du monde & de nos régions

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€



COCKTAILS & AFTERWORK

**Compositions livrées déjà dressées
"prêtes-à-déguster"
concoctées par nos Chefs**



+ COMPLÉTEZ VOTRE BUFFET +

+2,50€

Ajoutez le kit vaisselle éco-jetables + boissons *

+50€

Ajoutez le set déco éco-responsable '**Bleu Signature**' ou '**Forestia**' **

* carte des boissons p. 44 et 45

** nouveau set déco éco-responsable p. 22

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

PLATEAUX COCKTAILS

compositions salées

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

Le petit plateau 24 pièces

44€

Nougat chèvre pistache

Foie gras chocolat – sablé cacao, foie gras du sud-ouest tradition, mendiant chocolat

Blini des sous-bois – crème à la truffe blanche, champignon pholiote persillé, amande grillée

Savarin Norvégien – savarin olive, haddock fumé, crème champignon, noisette

Le grand plateau 48 pièces

96€

Charolaise - Bœuf de Charolles AOP, pickles de graines de moutarde

Volaille vin jaune - Volaille française au vin jaune, crème de noix, panko

Dé de saumon - Saumon gravlax, mascarpone citronnée

Thon au carré - Dé de thon mi-cuit, citron, sésame

Dé de polenta tartufo - Polenta crémeuse, crème tartufo, sablé au poivre noir

Bouchon butternut - Cake butternut, crème de chèvre, graines de courge

Compositions mono produits

Baby clubs sandwichs - 40 pièces

Bœuf cornichon	53€
Miel chèvre frais	53€
Mimosa champignons	53€
Truite pousses d'épinard	53€

Mini bun's - 20 pièces

Chèvre, oignon confit à la truffe	46€
Champignons	52€
Burger bœuf	54€
Thon saku, wakame	54€
Volailles aux épices	54€



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE
Plateaux carton avec couvercles en PET



PLATEAUX COCKTAILS

compositions sucrées

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

Le petit plateau **29 pièces** **55€**

Croustill' choco noisette

Pomme tatin

Opéra

Poire Timut

Cookie gourmand

Suzette

Le plateau 'Last Minute' **30 pièces** **56€**

Croustill' choco noisette

Bouchon cheesecake

Opéra

Eclair chocolat

Macarons

Cannelés

Le grand plateau **45 pièces** **86€**

Croustill' choco noisette

Palet citron

Éclair chocolat

Bouchon cheesecake

Cake pistache pamplemousse

Cuillère coco mangue

Financier mandarine au pavot



Compositions mono produits

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



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE

Plateaux carton avec couvercles en PET





Photo non contractuelle

AFTERWORK

prix/pers.

22€

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

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

Façon tapas à partager

Noix de cajou à la truffe noire

Brocolis fondants, crème yaourt, sésame au yuzu

Bar gravlax 'Gravlax maison, crème aux herbes'

Charcuteries fines 'jambon blanc Prince de Paris,
jambon de Bayonne, cécina de bœuf'

Bouchées de fromages affinés de la maison ALLEOSSE

Crackers au seigle Pétrossian

Pains aux céréales tranchés



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE
Cagettes et plateaux bois



OFFRES CLEFS-EN-MAIN

**Une offre conçue pour vous faciliter
l'organisation d'événements simples
et élégants au bureau**



+ COMPLÉTEZ VOTRE FORMULE +



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

* carte des boissons p. 44 et 45

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

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

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 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
- Platier 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 gourmand

prix/pers.
40€

BUFFET GOURMAND ET GÉNÉREUX CONCOCTÉ PAR NOS CHEFS

SERVI PAR UN MAÎTRE D'HÔTEL

COMPREND 250G/PERSONNE

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

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

Gourmandises

Assortiment de biscuits (48 pcs) "Spéculoos, charentais, carré vanille chocolat, rocher coco"

Guimauves Maison au citron (40 pcs)

Rose des sables aux amandes (30 pcs)

Cakes (40g/pers.)

Earl grey, Citron sésame, Noisettes torréfiées (sans gluten)

À partager

Tarte Tropézienne

Tarte à l'ancienne 'pomme chiboust'

Brownie vegan

Fruits

Panier de clémentines

Boissons

Café (10cl) ou Thé Dammann (20cl) avec dosettes de sucre et lait demi-écrémé

Nectar de dégustation Poire Patrick Font (20cl/pers)

Pur jus de dégustation Orange blonde Bio Patrick Font (20cl/pers)

Evian



LE MATÉRIEL ÉCO-RESPONSABLE

Prestation servie avec du matériel réutilisable en verre/porcelaine.



prix/pers.

68€

OFFRE CLEF-EN-MAIN

Le buffet MAison

MENU 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 : Sulfites, Lait, Coques, Gluten, Oeufs, Soja, Sésame, Poissons, Moutarde, Céleri

Saladettes

Saladette Lentilles corsées

Polpettes de butternut

Saladette de mini penne tartufo et champignons

À partager

Saumon gravlax maison, crème citron aux herbes

Brocolis fondants, crème yaourt, sésame au yuzu

Charcuteries fines 'jambon blanc Prince de Paris, jambon de Bayonne, cécina de bœuf'

Gourmandises

Tartelette 'poire, noix et Pavé de Paris', Ferme de la Tremblaye (IDF)

Tartelette 'carotte coriandre'

Tartelette 'haddock poireau'

Demi-sandwich croissant 'truite'

Demi-sandwich croissant 'bœuf'

Brochettes

Brochette 'céleri, chou-fleur, patate douce, gel céleri'

Brochette 'julienne, gel citron'

Fromages

Bouchées de fromages affinés de la Maison ALLEOSSE

Desserts

Verrine 'Baba ananas' & Verrine Salade de pommes acidulées

Tartelette Citron & Tartelette Poire noisette

Parisienne Chocolat & Parisienne Pécan

Cagette de clémentines



LE MATÉRIEL ÉCO-RESPONSABLE

Prestation servie avec du matériel réutilisable en verre/porcelaine.



prix/pers.

68€

OFFRE CLEF-EN-MAIN

Le cocktail déjeuner

COCKTAIL COMPLET ET VARIÉ CONCOCTÉ PAR NOS CHEFS
SERVI PAR UN MAÎTRE D'HÔTEL - COMPREND 20 PCS/PERSONNE

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

Allergènes : Coques, moutarde, sulfites, gluten, poisson, œufs, lait, mollusques, sésame

Les gourmandes

Charolaise – bœuf de charolles aop, pickles de graines de moutarde
Foie gras mandarine - foie gras enrobé de cacao, croûte de seigle, marmelade mandarine
Veau façon vitello tonato – veau français
Saint-Jacques aux algues - Saint-Jacques française, moutarde aux algues

Les veggies

Carotte élégante - Mini carotte, glaçage à l'orange, praliné de courge
Dé de polenta tartufo - Polenta crémeuse, crème tartufo, sablé au poivre noir
Bouchon butternut - Cake butternut, crème de chèvre, graines de courge

En toute simplicité

Anguille précieuse - anguille fumée dehesa, crème de tournesol, gel citron, graines de courge
Bonbon betterave - mini betterave, glaçage citron, crumble de graines

Les mini bun's

Bun's 'volaille aux épices'
Bun's 'thon saku, mayonnaise wakamé'
Bun's 'chèvre oignon confit à la truffe'

Les douceurs

Guimauve citron mangue
Bouchon cheesecake
Bonbon d'automne
Poire choco
Finger choco vegan



LE MATÉRIEL ÉCO-RESPONSABLE

Prestation servie avec du matériel réutilisable en verre/porcelaine.



OFFRES DE NOËL

**Pour un moment festif et convivial d'équipe
ou juste pour se régaler
avec les gourmandises de fêtes**

DE SAISON
FAIT-MAISON
DURABLE



PLATEAUX REPAS DE FÊTES



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

37,50€

Le Menu de Noël

Allergènes : Moutarde, Sulfites, Lait, Gluten, Soja, Poissons, Coques, Oeufs

Salade Padirac ' dés de foie gras de canard, poire aux épices douces, épinards et magret de canard fumé'

Pavé de cabillaud, salade de pommes de terre à l'oseille, caviar végétal

Pavé de Paris, Ferme de la Tremblaye

Bûche Chocolat royal

+ COMPLÉTEZ VOTRE MENU +

+2,50€

Eau neuve des Pyrénées (50cl en Tetra Pack)

Tarif hors frais de transport, installation, matériel en dur autre que mentionné et service. Tri sélectif réalisé par le client sur site.

LE BUFFET DE NOËL

MENU GOURMAND ET GÉNÉREUX COMPREND 650G/PERSONNE
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

Allergènes : Sulfites, Lait, Coques, Gluten, Oeufs, Poissons, Moutarde, Céleri, Sésame, Soja

45,60€

CONTENANT INDIVIDUEL

- 110g/pers Salade Padirac 'dés de foie gras de canard, poires pochées cannelle, foie gras, magret de canard fumé'
Salade Quinoa 'Duo de quinoa, cranberries, menthe, noisettes, sauce aigre douce'
Mini penne tartufo & champignons

CAGETTES BOIS

À partager

- 185g/pers Saumon gravlax maison, crème citron aux herbes
Bar gravlax maison, crème aux herbes
Finger de pâté en croûte Tradition
Brocolis fondants, crème yaourt, sésame au yuzu
Chiffonade de jambon blanc à la truffe

CAGETTES BOIS

Gourmandises

- 125g/pers Tartelette 'poire, noix et Pavé de Paris', Ferme de la Tremblaye (IDF)
Tartelette 'haddock poireau'
Croqu' céleri oignon truffe
Mini pita 'potiron châtaigne'
Bun's 'chèvre, oignon confit'

PLATEAU BOIS

Fromages

- 40g/pers Bouchées de fromages affinés de la Maison ALLEOSSE
Pain aux céréales et pain figues et noix

VERRINES VERRE

- + CAGETTES BOIS
+ BOITES CARTON
- 180g/pers Bûche de Noël Délice exotique
Eclair géant chocolat grand cru
Moelleux mandarine aux graines
Verrine baba ananas
Verrine salade de pommes acidulées
Rose des sables aux amandes
Panier de clémentines

Desserts

- Ce buffet est accompagné de pains aux céréales tranchés





LA PAUSE DE NOËL

UN GOÛTER FESTIF ET GÉNÉREUX À PARTAGER - 150G/pers
MINIMUM 20 PERSONNES - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

Allergènes : Lait, sulfites, gluten, soja, fruits à coques, œufs

CONTENANTS : CAGETTES BOIS

prix/pers.

18,50€

Gourmandises

Assortiment de biscuits de Noël (20 pcs)

Guimauves Maison au citron (40 pcs)

Rose des sables aux amandes (30 pcs)

À partager

Carrot cake

Fruits

Panier de clémentines

Boissons

Café (10cl) ou Thés Dammann (20cl) avec dosettes de sucre et lait demi-écrémé

Nectar de dégustation Poire Patrick Font (20cl/pers)

Pur jus de dégustation Orange blonde Bio Patrick Font (20cl/pers)

Evian

+ KIT DE VAISSELLE ÉCO-JETABLE INCLUS +

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

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

LE GOÛTER DE NOËL

UN GOÛTER FESTIF ET GÉNÉREUX À PARTAGER – 250G/pers

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

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

Gourmandises

Assortiment de biscuits de Noel (20 pcs)

Guimauves Maison au citron (40 pcs)

Rose des sables aux amandes (30 pcs)

prix/pers.

22,50€



Mini desserts

Verrine baba ananas

Verrine salade de pommes acidulées

À partager

Bûche de Noël Délice chocolat

Bûche de Noël Délice exotique

Moelleux mandarine aux graines

Fruits

Panier de clémentines

Boissons

Café (10cl) ou Thés Dammann (20cl) avec dosettes de sucre et lait demi-écrémé

Nectar de dégustation Poire Patrick Font (20cl/pers)

Pur jus de dégustation Orange blonde Bio Patrick Font (20cl/pers)

Evian



+ KIT DE VAISSELLE ÉCO-JETABLE INCLUS +

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

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

BOISSONS avec alcools

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



BIÈRES

5,50€	Hubster blanche bio et d'Ile-de-France • 33cl
5,50€	Hubster blonde bio et d'Ile-de-France • 33cl

VINS BLANCS FRAIS

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

VINS BLANCS RONDS ET CHARMANTS

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

VINS BLANCS INTENSES

15,00€	Solédre Duché d'Uzès Chapoutier
25,50€	Pouilly fumé Domaine Frédéric Michot
34,00€	Saint Véran Vignobles Thévenet & Fils Clos de l'Ermitage St-Claude
36,30€	Chablis Domaine Les Malandes BIO

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

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
30,00€	AOC Chinon - Domaine Fabrice Gasnier Vieilles vignes BIO
30,00€	AOC Sancerre – Le Grand Fricambault - Domaine André Neveux
48,00€	AOC Hautes Côtes de Beaune - Domaine Labry

VINS ROUGES CLASSIQUES DE TERROIR

10,50€	AOC Bordeaux Château Bernot
21,00€	AOC Francs Côtes de Bordeaux - Terre de cerf
25,00€	AOC Ventoux Famille Quiot JQ
29,00€	AOC Chinon Domaine Brocourt Les Côteaux
35,00€	AOC Lalande de Pomerol Château Béchereau

VINS ROUGES CHARPENTÉS ET TANIQUES

15,00€	Occultum Lapidem - Domaine de Bila-Haut - Chapoutier BIO AOC
18,00€	Bordeaux - Château Mazetier
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

15,00€	Avenue de la Gare - Marius - Chapoutier
20,00€	AOC Minervois Domaine Barroubio

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

27,00€	Gratiot Pillière brut tradition
29,00€	Gratiot Pillière brut rosé
29,00€	Chandon Garden Spritz
52,00€	Taittinger brut Prestige
58,00€	Gratiot Pillière brut tradition MAGNUM
90,00€	Taittinger cuvée brut rosé

BOISSONS sans alcools



Notre carte propose des jus de dégustation et des boissons labellisées, de fabrication artisanale, à base de fruits de pays et de saison.
Les boissons ne peuvent être vendues sans prestation alimentaire. Nous ne pratiquons pas de droit de bouchon.

JUS & NECTARS DE DÉGUSTATION



Patrick Font 1 L (en verre)

13,35€	Pur jus Orange blonde BIO
8,80€	Nectar Poire Williams
9,80€	Nectar Pêche de vigne
10,95€	Jus de raisin rouge Merlot BIO
13,80€	Nectar Passion BIO
12,20€	Nectar Mangue BIO
11,70€	Jus ananas
9,30€	Jus de tomate



Vergers de la Silve, artisanal (en verre)

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

(disponible sur devis
avec service en sus)

MOCKTAILS DE LA MAISON ARGOTIER

Recettes exclusives concoctées avec des produits bio et français de qualité



Joli Cœur

Cocktail fruité, intense, frais - Framboise, cassis, poivre de Timut, thé noir

La Pépite

Cocktail doux, fruité, gourmand - Pomme, poire, thé vert, fleur de sureau, verveine

Le Flambeur

Cocktail acidulé, épice, piquant - Fleur d'hibiscus, épices, gingembre, piment

(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

BOISSONS CHAUDES

Tarif à la tasse

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



ANIMATIONS CONCOCTÉES ET SERVIES PAR NOS CHEFS

Mini plats, bouchées, gourmandise, découverte, expérience, des réalisations minute imaginées et réalisées 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.

Envie d'en savoir plus ? Contactez-nous **01 49 48 04 40**

Nouveautés

- Panais en éclats
- Pommes au Mont d'Or
- Saint-Jacques à la pince
- Tartares de poissons
- Crabesquis
- Veau fumé au foin

Les classiques

- La Parisienne Bistrot
- Millefeuille Vieux Paris
- Volaille au lait d'avoine

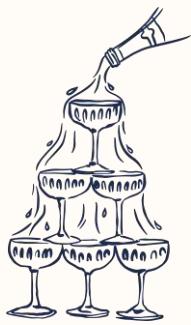
Gourmandises

- La Suzette
- Roulé tiramisu
- Bande de Cheesecake
- Tout chocolat
- La choupette caramel
- L'ile flottante grand-mère

Autour des fêtes

- Dégustation de Foie gras Tradition
- Dégustation d'huîtres
- Découpe de Bellota





UN 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 définir la gastronomie, le décor végétal, l'art de la table, la scénographie. Nos services sont référencés dans les lieux incontournables parisiens, nous connaissons la logistique adaptée et les interlocuteurs pour vous accompagner en autonomie et en confiance.

Envie de surprendre ?

Notre direction 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

Collab'food, Chefs reconnus pour une gastronomie signée, fournisseurs spécialisés pour des détails personnalisés ou insolites, décors et loueurs de matériel événementiel, nous avons mille idées pour donner vie à vos envies, briller et faire briller votre assemblée. 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



MODALITÉS DE VENTE

Carte valable jusqu'au **15 janvier 2026**

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 appliquée :

- 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 : 50^{€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

Quand commander ?*

Petits-déjeuners : J-2 ou J-3 avant 10h

Plateaux repas Classiques et Très cuisinés : J-1 avant 12h ou jo

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.

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



TRAITEUR ARTISAN D'ILE-DE-FRANCE
LABELLISÉ ISO 20121
LE BON RASSEMBLERA TOUJOURS



01 49 48 04 40
CONTACT@ATABLE.COM
WWW.MAISON-ATABLE.COM