

LA CARTE NOËL 2025



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

VALABLE DU 1ER DÉCEMBRE 2025 AU 15 JANVIER 2026





NOËL
2025

Édito

Enfin les Fêtes !

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

Notre idée ? Vous offrir le meilleur de la cuisine gourmande et généreuse de nos chefs. Saumon gravlax, châtaignes, clémentines sont de retour avec les desserts onctueux que l'on aime tant à cette saison.

Healthy oui, mais 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.

Le bon rassemblera toujours

maison
à table

LE BUFFET 'MAISON'

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

45,60€ /pers + AJOUTEZ UN **KIT DÉCO NOËL**
(ÉCO-JETABLE OU ÉVÈNEMENTIEL CF P.7/8)

CONTENANT
INDIVIDUEL
110g/pers

Saladettes gourmandes

Salade Padirac 'foie gras de canard, poires pochées cannelle, magret de canard fumé'
Salade Quinoa 'Duo de quinoa, cranberries, menthe, noisettes, sauce aigre douce'
Salade penne tartufo & champignons

CAGETTES BOIS
185g/pers

À partager

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
Chiffonnade de jambon blanc à la truffe

CAGETTES BOIS
125g/pers

Gourmandises d'hiver

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
40g/pers

Fromages affinés

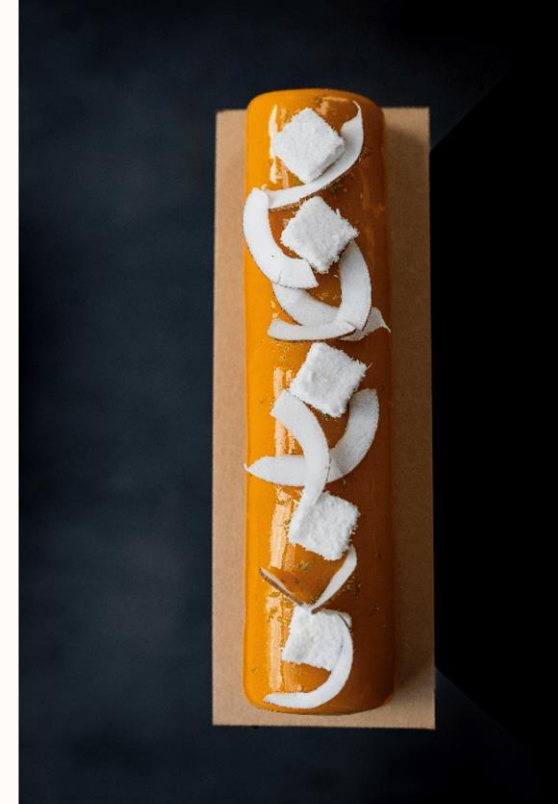
Fromages affinés de la Maison ALLEOSSE, pains aux céréales et pain figues et noix

VERRINES VERRE
+ CAGETTES BOIS
+ BOITES CARTON
180g/pers

Desserts de Noël

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

Ce buffet est accompagné de pains aux céréales tranchés
Allergènes : sulfites, lait, coques, gluten, oeufs, poissons, moutarde, céleri, sésame, soja





DE SAISON
FAIT-MAISON
DURABLE



LA PAUSE

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

18,50€/pers + AJOUTEZ UN **KIT DÉCO NOËL**
(ÉCO-JETABLE OU ÉVÈNEMENTIEL CF P.7/8)

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

Contenants : cagettes bois recyclées/recyclables consignées
Allergènes : lait, sulfites, gluten, soja, fruits à coques, œufs

+ KIT DE VAISSELLE ÉCO-JETABLE STANDARD 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

UN GOÛTER FESTIF ET GÉNÉREUX À PARTAGER – 250G/pers
MINIMUM 20 PERSONNES - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

22,50€ /pers + AJOUTEZ UN **KIT DÉCO NOËL**
(ÉCO-JETABLE OU ÉVÈNEMENTIEL CF P.7/8)

Gourmandises

Assortiment de biscuits de Noël (20 pcs)
Guimauves Maison au citron (40 pcs)
Rose des sables aux amandes (30 pcs)

Mini dessert

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

Contenants : cagettes bois recyclées/recyclables consignées
Allergènes : Gluten, fruits à coques, lait, œuf, sésame, soja, sulfites

+ KIT DE VAISSELLE ÉCO-JETABLE STANDARD 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





PLATEAU REPAS

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€ /pers

Le Menu de Noël

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 de Noël Délice chocolat

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

+ 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.

DE SAISON
FAIT-MAISON
DURABLE



LE KIT DÉCO ÉVÉNEMENTIEL

Pour un buffet de 3m, à partir de 20 personnes et servi par nos maîtres d'hôtel*, vous aurez cette composition :

VAISSELLE EN VERRE ET PORCELAINE BLANCHE 'FILET OR'

2 TOTEMS COMPOSÉS CHACUN DE :

- 2 cagettes en bois brut recyclé réutilisable RSE+
- 1 bougie led
- 1 casse-noisette en métal ou Trio de petits sapins en papier beige/vert
- 1 tapis en fausse fourrure blanche
- 1 véritable mini sapin naturel sur pied réutilisable (vs sapin en pot ci-contre)

À DISPOSER SUR LE RESTE DU BUFFET :

- 1 tapis fausse fourrure blanche
- 1 sapin papier blanc/or
- 1 sapin led blanc
- 1 serviteur porcelaine ou métal
- 2 luges en bois
- 3 réhausse métal or
- 6 boules or
- Rondins de bois

Tarif sur devis (matériel + service)



*matériel fourni uniquement en présence de nos maîtres d'hôtel
MAISON À TABLE traiteur artisan d'Ile-de-France, labellisé ISO 20121, actif et engagé



LE KIT DÉCO ÉCO-JETABLE

Pour un buffet à dresser et à servir vous-même, vous aurez cette composition, sur la base d'un buffet de 2 mètres pour 20 personnes :

VAISSELLE ÉCO-JETABLE RECYCLÉE/RECYCLABLE

Kit de vaisselle (gobelets, assiettes, couverts)

Serviettes en papier blanc

Nappe intissé blanche (10m)

DÉCO À DISPOSER SUR LE BUFFET :

Réhausses plats en boites bois brut recyclé réutilisable RSE+

1 sapin papier blanc/or

6 boules or

2 TOTEMS (CONSIGNÉS) POUR DONNER DE LA HAUTEUR, COMPOSÉS CHACUN DE :

2 caquettes en bois brut recyclé réutilisable **RSE+**

Tarif vaisselle + déco :

2 €/pers

Tarif kit complet (avec totems consignés) :

3,80 €/pers



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 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

VINS BLANCS INTENSES

- 15,00€ Solèdre 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
- 18,00€ AOC 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



13,35€	Patrick Font 1 L (en verre)
8,80 €	Pur jus Orange blonde BIO
9,80€	Nectar Poire Williams
10,95€	Nectar Pêche de vigne
13,80€	Jus de raisin rouge Merlot BIO
12,20€	Nectar Passion BIO
11,70€	Nectar Mangue BIO
9,30€	Jus ananas
	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 Pépité
Cocktail doux, fruité, gourmand - Pomme, poire, thé vert, fleur de sureau, verveine
Le Flambeur
Cocktail acidulé, épicé, piquant - Fleur d'hibiscus, épices, gingembre, piment



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
7,50 €	Chateldon gazeuse • 75cl

Eaux de source en PET

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

(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

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)



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 chouquette caramel
L'île flottante grand-mère

Autour des fêtes

Dégustation de Foie gras Tradition
Dégustation d'huitres
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
DU 1^{er} DÉCEMBRE 2025 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 ÀTABLE travaille avec des produits frais préparés à la commande. Toute annulation ou modification doit être communiqué au plus tôt pour limiter les pertes.

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

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

Cette condition s'applique en cas de Force Majeure.

MODALITÉS DE PAIEMENT

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

RÉCLAMATIONS

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

FRAIS D'INSTALLATION SUR DEMANDE : 50^{€HT}

Le livreur installe votre commande jusqu'à 40 personnes.

Quand commander ?*

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

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

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.



Contactez-nous
pour toute question
du lundi au vendredi 9h à 18h
(17h le vendredi)

01 49 48 04 40

devis@atable.com

www.maison-atable.com



TARIFS DE LIVRAISON

Zones Paris et 93 et zones 92,95,78

• Plateaux repas & Lunch bags

Zones Paris et 93 : 40€

Zones 92,95,78 : 55€

• Buffets & cocktails

Zones Paris et 93 : 60€

Zones 92,95,78 : 80€

• Petits-déjeuners/Pause (reprise incluse)

Zones Paris et 93 : 80€

Zones 92,95,78 : 110€

• Au-delà de ces zones

5€/km au départ de notre laboratoire.

• Le dimanche/jours fériés +50%

le bon rassemblera toujours



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