

Épiphanie 2026

GALETTE DES ROIS



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

VALABLE DU 2 AU 31 JANVIER 2026

maison
atable



DE SAISON
FAIT-MAISON
DURABLE



GALETTE DES ROIS

PRESTATION LIVRÉE SANS SERVICE

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

Nos Galettes des Rois maison

8/10 parts

1 Tradition frangipane
1 Poire-chocolat
1 Pomme-tatin

18,50€_{/pers}

Gourmandises maison

Guimauves citron maison
Rose des sables
Cagettes de clémentines

Softs sourcés

40 cl/pers

Pétillant de pommes Prestige Vergers de la Silve (sans alcool)
Pur jus de pommes Vergers de la Silve
Nectars de dégustation de saison Patrick Font (1L)
Evian

Boissons chaudes

1 tasse/pers

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

Avec les fèves de la Manufacture de Clamecy

Fèves couronnes en porcelaine blanche et les couronnes tradition en carton or



+ KIT DE VAISSELLE VERRE/PORCELAINE STANDARD INCLUS +

Verrerie, serviettes papier, thermos inox et cagettes en bois réutilisables consignées.

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



GALETTE DES ROIS

PRESTATION AVEC SERVICE

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

Nos Galettes des Rois maison

8/10 parts

Tradition frangipane
Poire-chocolat
Pomme-tatin

SUR DEVIS

La Galette des Rois GÉANTE

100 parts (à partir de 100 personnes)

Tradition frangipane diamètre 1,20m
Entrée en salle sur un porteur porté par nos maîtres d'hôtel

Gourmandises maison

Guimauves citron maison (40 pcs)
Rose des sables (30pcs)
Cagettes de clémentines

Softs sourcés

40 cl/pers

Pétillant de pommes Prestige Vergers de la Silve (sans alcool)
Pur jus de pommes Vergers de la Silve
Nectars de dégustation de saison Patrick Font (1L)
Evian

Boissons chaudes

1 tasse/pers

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

Avec les fèves de la Manufacture de Clamecy

Fèves couronnes en porcelaine blanche et les couronnes tradition en carton or

Vaisselle en verre/porcelaine, mobilier, service par nos maîtres d'hôtel professionnels



UN PROJET SUR-MESURE ?

Contactez nos chef(fes) de projets

pour vous accompagner 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 ?

Nous relevons 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

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 communiquée 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 : 50€HT

Le livreur installe votre commande jusqu'à 40 personnes.

OFFRE VALABLE
DU 1er AU 31 JANVIER 2026

Quand commander ?*

Petits-déjeuners : J-2 ou J-3 avant 10h
Plateaux repas Classiques et Très cuisinés : J-1 avant 12h ou
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