

**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



JE SUIS GÉANTE

# 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

DE SAISON  
FAIT-MAISON  
DURABLE





# 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](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*



# MODALITÉS DE VENTE

OFFRE VALABLE  
DU 1er AU 31 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](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 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](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€

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