

La CARTE HIVER

2026

LE BON
RASSEMBLERA
TOUJOURS

offre valable du 20 janvier 2026 au 15 avril 2026

maison
à table



Édito

Une saison est un rendez-vous

Pour cette carte d'hiver, nos chefs vous offre le meilleur de leur cuisine gourmande et généreuse. Plats en sauces, légumes racines, fruits exotiques, desserts généreux ..cette cuisine d'hiver nous enveloppe du réconfort que l'on attend à cette saison.

DU NOUVEAU pour une meilleure expérience

Pour cette nouvelle saison, les gammes de plateaux repas 'classique' et 'très cuisinés' font peau neuve et inaugure la série 'NUAGE', une nouvelle ligne organique exclusive imaginée par notre maison pour vous offrir une expérience durable toute en rondeurs et en couleurs. À découvrir et à suivre..

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

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 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.



RSE : NOS 10 COMMANDEMENTS

STRUCTURE ESS*

LABEL ISO 20121

SOURCING DE QUALITÉ LOCAL AU MAXIMUM LABELLISÉ

POTAGERS EN PERMACULTURE

PRODUCTION ARTISANALE D'UNE ALIMENTATION DURABLE

CONCEPTION LABORATOIRE ET PARTENAIRE
ANTI-GASPI **savr+**

DECOR UP-CYCLÉ AVEC UN ESAT LOCAL

FLOTTE ÉLECTRIQUE ET NOUVELLE GÉNÉRATION
ANTI-POLLUTION

INCLUSION ET RECRUTEMENT LOCAL

LE CŒUR DE MAISON ÀTABLE

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, maitres 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.

NOUVEAU PACKAGING RESPONSABLE



Quand le bon va avec le beau

Pour cette nouvelle saison, les gammes de plateaux repas 'classique' et 'très cuisinés' font peau neuve et inaugure la série 'NUAGE'. Une nouvelle ligne organique exclusive imaginée par notre maison pour vous offrir une expérience durable toute en rondeurs et en couleurs. À découvrir et à suivre..

Des menus toujours fait-maison avec des matières premières sourcées :

- 1 entrée
- 1 plat
- 1 part de fromage affiné (gamme 'Très cuisinés')
- 1 dessert

4 menus faits-maison dans chaque gamme, 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.

Un PLATEAU CONSIGNÉ RÉUTILISABLE avec une vaisselle et des couverts recyclables.

Livraison 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 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'hiver
- 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€



Kefta Carottes Vichy

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

- Salades de lentilles à la fourme d'Ambert, aux radis et à l'orange
- Boulettes Kefta, carottes vichy, sauce yaourt à la coriandre
- Brie de Nangis
- Muffin vanille, cœur caramel



Filet de julienne Betterave confite

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

- Salade de blé au guacamole et pomelos aux herbes
- Filet de julienne, betterave confite et édamame, sauce vierge d'herbes
- Brie de Nangis
- Yaourt gourmand, Ferme de Grignon



Volaille farcie Risonis

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

- Légumes d'hiver rôtis, crème féta à la menthe
- Volaille fermière farcie, sauce tum-tum, salade de risonis
- Brie de Nangis
- Moelleux coco exotique



Falafels Salade de lentilles

Allergènes : Gluten, Sulfites, Moutarde, Céleri, Lait

- Coleslaw au yaourt végétal à la coco vegan
- Falafels de pois chiche, salade de lentilles corail, sauce yaourt végétal
- Brie de Nangis
- Fruit du moment



NOUVEAU PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE

Plateau consigné réutilisable, couvercle en PET, couverts et vaisselle recyclables, serviette papier recyclé



MINIMUM 5 MENUS DU JOUR
JOUR-J JUSQU'À 10H

Selon la faisabilité et le choix du chef

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 OUVRE AVANT 12H



34,50€

Suprême de volaille Risotto de panais

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

- Tataki de thon, salade d'édamame
- Suprême de volaille de la Ferme du Luteau, risotto de panais tartufo
- Pavé de Paris, Ferme de la Tremblaye
- Tartelette Chocolat cacahuète



31,50€

Rôti de bœuf Chou rouge laqué

Moutarde, Sulfites, Lait, Gluten, Soja, Oeufs

- Rostis de pommes de terre et patate douce, crémeux de patate douce au miso, gels céleri et citron
- Rôti de bœuf, chou rouge laqué au soja, cornes de potimarron, crème moutarde
- Pavé de Paris, Ferme de la Tremblaye
- Salade de pamplemousse, litchi



31,50€

Pavé de saumon Lentilles

Allergènes : Moutarde, Sulfites, Lait, Gluten, Sésame,
Fruits à coques, Poissons, Oeufs

- Effiloché de veau, carottes, sauce tahini, éclats de châtaigne
- Pavé de saumon, lentilles, sauce crème au sel fumé
- Pavé de Paris, Ferme de la Tremblaye
- Brownie gourmand



27,00€

Salade de quinoa Potimarron

Allergènes : Moutarde, Sulfites, Lait, Gluten, Fruits à coques, Oeufs, Soja

- Poires pochées aux épices, rubans de carottes, crème de chèvre, gel poire
- Salade de quinoa cranberries, cornes de potimarron, sauce aigre douce
- Pavé de Paris, Ferme de la Tremblaye
- Mousse chocolat à l'orange



NOUVEAU PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE

Plateau consigné réutilisable, couvercle en PET, couverts et vaisselle recyclables, serviette papier recyclé



MINIMUM 5 MENUS DU JOUR
JOUR-J JUSQU'À 10H

Selon la faisabilité et le choix du chef

PLATEAUX REPAS

Les Signatures

CE MENU COMPREND

ENTRÉE (80g) + PLAT (250g) + FROMAGE (50g) + DESSERT (90g)
+ 2 PAINS 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€



Maigre rôti Risotto de butternut

Allergènes : Sulfites, Fruits à coques, Lait, Poissons, Sésame, Gluten

- Saumon gravlax, condiment bettarave salicorne
- Maigre, risotto de butternut
- Pavé de Paris Ferme de la Tremblaye, noix et cranberries
- Poire au jasmin
- Gourmandise : Rose des sables à l'amande
- 2 Pains Baguette



Magret de canard Crèmeux de patate douce miso

Allergènes : Sulfites, Fruits à coques, Lait, Mollusques, Soja, Oeufs, Gluten

- Carpaccio de Saint-Jacques, kiwi et concombre, radis
- Magret de canard aux pruneaux, crèmeux de patate douce au miso
- Pavé de Paris Ferme de la Tremblaye, noix et cranberries
- Ile flottante gourmande
- Gourmandise : Rose des sables à l'amande
- 2 Pains Baguette



Céleri café noisette

Allergènes : Sulfites, Fruits à coques, Lait, Soja, Gluten, Sésame, Céleri

- Tofu, mini navets et poireaux, sauce au poivre
- Céleri café noisette
- Pavé de Paris Ferme de la Tremblaye, noix et cranberries
- Fleur de mangue
- 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 'clef-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

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)

prix/personne

13€



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE

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



BRUNCH D'HIVER

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

prix/personne
28€

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 Poiré 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

Déco

CAGETTES UP-CYCLÉES

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 laguna, 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
110g/pers



Saladettes

- Saladette Légumes de saison à la fêta
- 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'hiver
- 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%)
- Ile flottante
- Clafoutis d'hiver
- 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'hiver
- 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'hiver '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, Moutarde, Mollusques

SALADIERS
ÉCO-JETABLES
225g/pers

Salades composées

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

CAGETTES BOIS
+ BOITES CARTON
150g/pers

À partager

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

CAGETTE BOIS
120g/pers

Plats froids

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

PLATEAUX BOIS
60g/pers

Plateau de fromages

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

CAGETTES BOIS
+ BOITES CARTON
200g/pers

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 thai & 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
+ BOITES CARTON
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-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



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**

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 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-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

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 sandwiches - 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 Pétroussian

Pains aux céréales tranchés



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE
Cagettes et plateaux bois



OFFRES EVENT 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
- 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 gourmand

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

prix/pers.
40€



LE MATÉRIEL ÉCO-RESPONSABLE

Prestation servie avec du matériel réutilisable en verre/porcelaine.



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

prix/pers.

68€

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.



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

prix/pers.

68€

Les gourmandes

Charolaise - bœuf de charolles aop, pickles de graines de moutarde

Foie gras mandarine - foie gras enrobé de cacao, croustille 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'hiver

Poire choco

Finger choco vegan



LE MATÉRIEL ÉCO-RESPONSABLE

Prestation servie avec du matériel réutilisable
en verre/porcelaine.



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 Pilière brut tradition
- 29,00€ Gratiot Pilière brut rosé
- 29,00€ Chandon Garden Spritz
- 52,00€ Taittinger brut Prestige
- 58,00€ Gratiot Pilière 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 **20 janvier 2026 au 15 avril 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 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

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'ÎLE-DE-FRANCE
LABELLISÉ ISO 20121
LE BON RASSEMBLERA TOUJOURS

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