

La
CARTE
de
PRINTEMPS
2026

ANIMATION

'LE TARTARE PASTÈQUE'

Baguette géante découpée
en tartines gourmandes

Tartare de thons Germon & Albacore
Préparé dans une pastèque d'été



Édito

Le printemps est un élan

Le printemps réveille tout.
Les couleurs, les saveurs, les envies.
Une cuisine fraîche, végétale et gourmande, où les légumes croquants, les herbes fraîches, les notes citronnées, les cuissons justes et les textures légères s'expriment pleinement.

Une cuisine qui respire, qui pétille, qui donne envie.

La cuisine de nos Chefs

Une cuisine libre, engagée, centrée sur le produit. Des assiettes généreuses, des assaisonnements précis, une gourmandise toujours maîtrisée où le goût prime, où le fait maison s'impose, et où chaque bouchée raconte quelque chose.

Simplement juste. Intensément bon.

Crédit photo : Ingrid Lovstrom

Photos non contractuelles

Offres valables du 20 avril 2026 au 15 octobre 2026

NOUVEAU

The logo for Maison à Table, featuring the lowercase letters 'ma' in a white, stylized font inside a dark circular background.

Vous l'adorez, nous aussi, c'est devenu un incontournable de vos événements. Nous l'avons imaginé, goûté, testé.

Aujourd'hui, le voici :

LE FOOD COURT PARISIEN by MAISON À TABLE

Street food version parisienne.

Du goût, du rythme, du style. Les codes de la street food, revisités avec exigence : produits sourcés localement, recettes signatures, twist parisien assumé

Notre vision

Un format vivant, généreux, ultra contemporain.

Du choix, du mouvement, une expérience libre, conviviale, résolument gourmande.

Plus qu'un format

Un moment qui vit, une énergie qui circule.

Comment ?

En version livrée clé en main ou en live événementiel avec buffets & chariots scénographiés et animations minute par nos chefs

Et dans l'assiette ?

Tacos coques & pastis parisien, Baos champignons de Paris, Poké pât du Vexin, Smash burger au comté AOP

Et ce n'est que le début..



le bon rassemblera toujours

Nos matières premières	6
Nos actions é et engagements RSE	8
L'équipe	9
Lunch bags & Plateaux repas	10
Petits-déjeuners, Brunch & Pause	16
Buffets à partager	21
Fromages FROMAGERIE DE PARIS	30
Cocktails & Afterwork	32
Offres clé-en-main	36
Boissons	41
Animations culinaires	43
Un projet sur-mesure ?	44
Modalités de vente	45
Contact	46

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

Des produits sourcés avec exigence, une cuisine engagée

Nous travaillons notamment avec Charollais Viandes pour le **bœuf de Charolles AOP**, avec Champerché **agriculture urbaine durable** pour les aromates, micro pousses et fleurs comestibles bio d'exception, avec Doumbéa pour le **jambon Prince de Paris**, dernier producteur à Paris intra-muros selon la méthode ancestrale, avec les volailles de **la Ferme du Luteau** (Île-de-France), élevées en plein air, avec une alimentation soignée, locale et de grande qualité.

Un choix assumé : privilégier le local, le juste, l'excellence, a maximum proche de nos cuisines.

Nos poissons et fruits de mer sont sélectionnés en priorité labellisés ASC et MSC, issus d'une pêche responsable et durable sur les côtes françaises.

De la ferme ou du bateau jusqu'à votre assiette, nous garantissons une traçabilité totale de nos produits.

Le goût commence à la source

Nous cuisinons des fruits et légumes de saison, issus de maraîchers majoritairement franciliens et régionaux, engagés dans une agriculture saine et respectueuse.

Récoltés à parfaite maturité, ils révèlent toute l'intensité de leurs saveurs.

Un choix engagé : soutenir l'agriculture péri-urbaine, privilégier les circuits courts et faire vivre une cuisine locale, durable et pleine de goût.



DES NOUVEAUX PARTENAIRES POUR ENCORE PLUS DE BON

Notre nouveau fromager - **LA FROMAGERIE DE PARIS**

Le fromage est la rencontre du temps, du terroir et du savoir-faire. Ici chaque pièce est choisie avec exigence, affinée avec patience, jusqu'à révéler toute la richesse de ses arômes.

Des textures fondantes, des goûts subtils ou puissants, toujours généreux. Un plaisir vivant qui rassemble.

Passionnés et engagés, notre fromager, Meilleur Ouvrier de France, défend une sélection respectueuse des producteurs et des saisons. Le fromage se partage, les émotions aussi

Notre nouveau boulanger - **MA MIE EST CHAUDE**

Le pain est une histoire de temps, de main et de cœur. Chaque jour, leurs farines biologiques sont travaillées avec exigence, dans le respect des fermentations lentes qui révèlent toute la richesse du goût.

Sous une croûte dorée et vivante, la mie est généreuse, moelleuse, profondément gourmande. Une mie qui se partage, qui réunit, qui rappelle que les choses simples sont souvent les plus essentielles.

Artisan local, engagé et sincère, nous faisons le choix du vrai : des produits justes, un savoir-faire précis, et l'envie de nourrir mieux. À retrouver dans toutes nos prestations.



Agir concrètement, chaque jour Moins de discours, plus d'impact

Sourcing local, alimentation durable, packaging responsable. Du produit à la logistique, du sourcing au service, nous faisons des choix concrets pour une restauration engagée : mieux produire, mieux sourcer, mieux servir, sans compromis sur le goût.

- Structure engagée ESS
- Certifiée ISO 20121
- Un sourcing local et labellisé, au maximum
- Des fruits et légumes issus de potagers en permaculture
- Une production artisanale, pensée pour durer
- Une conception responsable, avec des partenaires engagés anti-gaspillage **savr+**
- Un décor upcyclé, en collaboration avec un ESAT local
- Une flotte électrique et des solutions de transport nouvelle génération
- Une politique active d'inclusion et de recrutement local





LE CŒUR DE NOTRE MAISON

C'est une histoire d'hommes et de femmes.
52 personnalités engagées, passionnées, profondément humaines.

Des parcours différents, des sensibilités multiples, une même envie de bien faire et surtout, de faire plaisir.

Nous croyons à la force du collectif, à la diversité, à la transmission des gestes. Ici, chacun apporte sa nuance pour composer une harmonie.

Chefs de projet, cuisiniers, logisticiens, maîtres d'hôtel, scénographes...
Tous animés par une même exigence : le goût du BON, le sens du BEAU.

Et quand tout s'accorde, avec justesse et sincérité, ce ne sont plus simplement des événements que nous créons...

mais des moments qui marquent, des instants qui vibrent,
des souvenirs qui restent.



hommes et
femmes

52

LUNCH BAGS & PLATEAUX REPAS

Des recettes fraîches, équilibrées et généreuses
pour déjeuner mieux, tout simplement.



LUNCH BAGS

16€
prix/pers.

LE MENU COMPREND ENTRÉE + PLAT + DESSERT
(350g à 390g)

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

CARAVELLE LÉGUMES DU SOLEIL

- Coleslaw végétarien
- Sandwich brioché Caravelle légumes du soleil, crémeux parmesan
- Cookie aux pépites de chocolat

Allergènes : Moutarde, Gluten, Fruits à coques, Sésame, Œufs, Lait, Soja

CARAVELLE SAUMON GRAVLAX

- Salade Piémontaise 'Grenaille, dés de jambon, œufs durs et cornichons'
- Sandwich brioché Caravelle au saumon gravlax, crème aneth
- Financier framboise

Allergènes : Sésame, Œufs, Moutarde, Lait, Gluten

CARAVELLE VOLAILLE ÉPICÉE

- Salade Jardin italien, mozzarella & courgette
- Sandwich brioché Caravelle volaille aux épices douces
- Fraises gariguettes

Allergènes : Poissons, Lait, Gluten, Fruits à coques, Œufs, Moutarde



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE

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



**DERNIÈRE
MINUTE**



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

Selon la faisabilité et le choix du chef



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE

Plateau sans vaisselle, en pulpe recyclé/recyclable, couverts recyclables, serviette papier recyclé

PLATEAUX REPAS CLASSIQUES

19€
prix/pers.

LE MENU COMPREND

ENTRÉE (90g) + PLAT (250g) + FROMAGE (40g) + DESSERT (90g) + PAIN

**MINIMUM 5 MENUS NON IDENTIQUES
JUSQU'À J-1 OUVRÉ AVANT 12H**

FILET DE COLIN - GRENAILLES POÊLÉES

- Coleslaw à la française 'carotte, chou rouge, endive rouge et granola' (végan)
- Filet de colin & Pommes grenaille aux herbes
- Brie de Nangis
- Fraises gariguettes

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

DINDE TONNATO - SALADE DE PRINTEMPS

- Carottes Râpés
- Le Tonnato de Dinde, Sucrine & Pickles
- Brie de Nangis
- Tigré chocolat noisette

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

RÔTI DE BŒUF - LÉGUMES GRILLÉS

- Rillettes de Thon aux agrumes & fenouil
- Rôti de bœuf & Légumes verts au pesto de Roquette
- Brie de Nangis
- Financier Framboise gourmand

Allergènes : Lait, Œufs, Moutarde, Poissons, Gluten, Soja, Fruits à coques

RATATOUILLE PROVENÇALE - FALAFELS

- Salade Jardin italien, mozza & courgette
- Ratatouille Soleil & Falafel Doré
- Brie de Nangis
- Yaourt de la ferme de Viltain, compotée au fruit du moment

Allergènes : Lait, Gluten, Soja



**DERNIÈRE
MINUTE**



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

Selon la faisabilité et le choix du chef



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE

Plateau sans vaisselle, en pulpe recyclé/recyclable, couverts recyclables, serviette papier recyclé

PLATEAUX REPAS TRÈS CUISINÉS

LE MENU COMPREND

ENTRÉE (90g) + PLAT (250g) + FROMAGE (45g) + DESSERT (90g) + PAIN

**MINIMUM 5 MENUS NON IDENTIQUES
JUSQU'À J-1 OUVRÉ AVANT 12H**

CREVETTES MARINÉES - NOUILLES CHINOISES

- Bœuf fumé & sucrine au pecorino
- Crevettes & nouilles chinoises aux légumes croquants
- Pavé de Paris
- Baba à la mûre gourmande

Allergènes : Lait, Gluten, Crustacés, Sésame, Œufs

33,50€
prix/pers.

SUPRÊME DE VOLAILLE - BASMATI CITRONNÉ

- Jardin grillé & Crème Feta Pistache
- Le Suprême de volaille & poivrons confits, riz citronné
- Pavé de Paris
- Tarte chocolat praliné

Allergènes : Lait, Fruits à coques, Moutarde, Gluten, Œufs

32,50€
prix/pers.

PAVÉ DE SAUMON - FENOUIL CRU-FONDANT

- Effiloché de veau français, crème de poivron et légumes du soleil, basilic
- Saumon & fenouil en deux textures, sauce yaourt
- Pavé de Paris
- Financier moelleux aux myrtilles

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

34,50€
prix/pers.

RISOTTO D'ORZO - ARTICHAUTS

- Fèves, halloumi grillé & croquant de radis
- Risotto d'orzo & artichauts
- Pavé de Paris
- Mousse chocolat, framboise et amandes

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



27,80€
prix/pers.

PLATEAUX REPAS SIGNATURE

50€
prix/pers.

LE MENU COMPREND

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

**MENU LIVRÉ DRESSÉ DANS UNE VAISSELLE EN PORCELAIN FINE,
AVEC DES COUVERTS INOX, UN VERRE EN VERRE, SUR UN PLATEAU EN MÉTAL CLOCHÉ.
COMMANDE JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 15H**

MAIGRE RÔTI - RIZ VÉNÉRÉ AUX POIVRONS

- Vitello Tonnato
- Maigre, riz vénéré aux poivrons piquillos, pickles acidulés
- Pavé de Paris et fruits secs
- Dôme gourmand à la framboise
- Guimauves à la mure

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

VOLAILLE FERMIERE - MAÏS

- Sashimi de sardine fumée de la maison Dehesa, fenouil croquant, melon soleil
- Haut de cuisse de volaille de la ferme du Luteau, maïs en textures, sauce au lait d'avoine fumé
- Pavé de Paris et fruits secs
- Cœur chocolat
- Guimauves à la mure

Allergènes : Fruits à coques, Lait, Gluten, Poissons, Oeufs

DÉCLINAISON DE COURGETTES DU SOLEIL

- Halloumi, asperges vertes
- Déclinaison de courgettes en textures
- Pavé de Paris et fruits secs
- Duo fraise rhubarbe
- Guimauves à la mure

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



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE

Plateau et cloche métal, couverts inox, vaisselle porcelaine/verte réutilisables consignés, serviette tissu recyclable.

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 de la ferme de la Tremblaye 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.



Porcelaine fine consignée

Plateau métal fonctionnel

Dressage élégant

PETITS- DÉJEUNERS BRUNCH & PAUSES

Plaisir & équilibre



PETITS-DÉJEUNERS

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

LE PARISIEN (2 pièces)

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

Mini viennoiseries

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.)

8€
prix/pers.

LE CLASSIQUE (3 pièces)

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

Mini viennoiseries

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)

9€
prix/pers.

VITALITÉ (3 pièces) 105g/pers.

Allergènes : **Gluten, œuf, lait, arachide, fruits à coques, soja**

Mini cake noisettes torréfiées à trancher (sans gluten)
Pudding Chia coco, fraises gariguettes (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)

13€
prix/pers.

+ KIT DE VAISSELLE ÉCO-JETABLE INCLUS +

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

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



BRUNCH DU JARDIN

28€
prix/pers.

PETIT-DÉJEUNER GÉNÉREUX ET CONVIVAL
QUI COMPREND 7 PIÈCES - 395G/PERS.
MINIMUM 20 PERSONNES - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

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

Cake noisettes torréfiées (sans gluten)

Brioche aux pralines roses

Brioche aux pépites de chocolat

Barre de céréales Maison

Yaourt aux fruits de la Ferme de Grignon (IDF)

Brochette de fruits frais de saison

Quiche aubergine ricotta à partager

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

Saumon gravlax, 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)

Nectars de dégustation abricot Patrick Font (20cl)

Eau Neuve des Pyrénées (brique 50cl/pers)

Accompagné de pain aux céréales tranché



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE

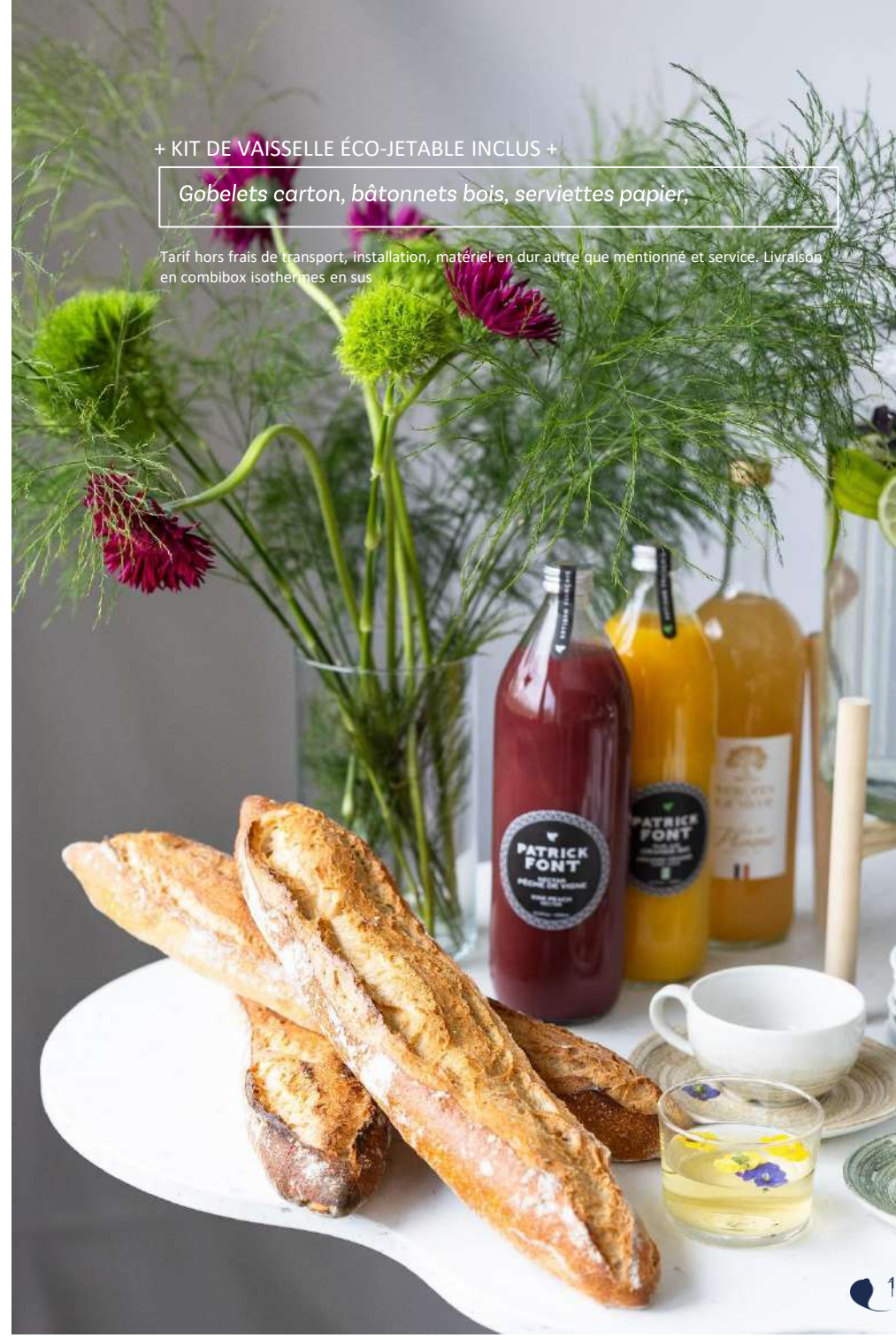
Cagettes bois recyclé, plateaux carton avec couvercles en PET, thermos réutilisables consignés, bouteilles en verre, serviette papier recyclé



+ KIT DE VAISSELLE ÉCO-JETABLE INCLUS +

Gobelets carton, bâtonnets bois, serviettes papier,

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



+ 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

PAUSE

17,60€
prix/pers.

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

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

Gourmandises

Assortiment de biscuits (48 pcs) "Spéculoos, charentais, carré vanille chocolat, rocher coco"
Guimauves Maison à la mûre (40 pcs)

Brioche à partager (40g/pers.)

Brioche aux pépites de chocolat
Brioche aux pralines roses

Fruits

Cagettes de fruits rouges 'Fraise gariguette, framboise, mûre, myrtille'

Boissons

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



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE

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

GOÛTER GOURMAND

22,50€
prix/pers.

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 à la mûre (40 pcs)
Rose des sables aux amandes (30 pcs)

Cakes à partager

Noisette (sans gluten)
Thé earl grey
Citron sésame

À partager

Le Vertical framboise
Le Myrtille
Brownie vegan

Fruits

Cagette de fruits rouges 'Fraise gariguette, framboise, mûre, myrtille'

Boissons

Café (10cl) ou Thés Dammann (20cl) avec dosettes de sucre et lait demi-écrémé
Nectar de dégustation abricot 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 SIGNATURE À PARTAGER

Des buffets déjeuners généreux & inspirés,
imaginés et faits maison par nos Chefs



BUFFET LE P'TIT BUFFET

23€
prix/pers.

MENU COURT ET SAVOUREUX 420G/PERSONNE
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

CONTENANT
INDIVIDUEL
110g/pers

Saladettes

- Quinoa & Courgettes aux fruits dorés
- Tomate soleil & Pastèque fraîche
- Jardin italien, mozzarella et courgettes

CAGETTES BOIS
155g/pers

Gourmandises

- Briochette 'crevettes marinées, avocat, oignon rouge'
- Roll 'pastrami, cornichon'
- Tartelette 'abricot, thym, pavé de Paris'
- Tartelette 'courgette, olive'
- Tartelette 'pissaladière'
- Mini sandwich croissant 'légumes croquants'
- Mini sandwich croissant 'dinde tonnato'

CAGETTES BOIS
135g/pers

Desserts

- Tarte cookie abricot pistache
- Tarte lunette framboise
- Parisienne myrtille
- Parisienne praliné
- Cagette de fraises gariguettes à partager

Allergènes : Sulfites, Lait, Fruits à coques, Gluten, Œufs, Poissons,
Moutarde, Soja, Crustacés



BUFFET LE MALIN

26€
prix/pers.

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

SALADIERS
ÉCO-JETABLES
225g/pers

Salades composées

- Grenailles fondantes & Rillettes de saumon
- Carottes râpées maison
- Jardin italien, mozzarella & courgette

PLATEAUX CARTON
+ CAGETTE BOIS
195g/pers

Plats froids

- Pâté en croûte Tradition 'volaille, pistache, cranberries'
 - Effiloché de dinde française, mayonnaise aux herbes
 - Rôti de bœuf français tranché
- Sauce tartare, mayonnaise, moutarde et cornichons inclus

CAGETTES BOIS
165g/pers

Desserts

- Mousse chocolat (équatorial 55%)
- Crumble figue
- Tropézienne Abricot
- Cagette de fraises Gariguettes

Accompagné de pains aux céréales et tradition tranchés

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



BUFFET LE MANIFESTE

33€
prix/pers.

MENU SAIN AUTOUR DU VÉGÉTAL 590G/PERSONNE
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

SALADIERS
ÉCO-JETABLES
225g/pers

Salades composées

- Jardin vert, groseille & Pavé de Paris
- Salade de tomates et framboise
- Salade de quinoa et courgettes aux fruits dorés

CAGETTE BOIS
215g/pers

À partager

- Radis multicolores au beurre & gomasio
- Bar gravlax, crème aux herbes
- Falafels, fenouil et sauce coco curry
- Cake 'tomate basilic'
- Cake 'pastrami, brousse de brebis'

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

Desserts

- Le Provençal vegan (moelleux abricot)
- Verrine 'Chia coco fraise'
- Verrine Salade de melon soleil
- Brownie vegan
- Guimauves à la mûre
- Cagette de fraises Gariguette

*Ce buffet est accompagné de pains aux céréales et tradition
tranchés*

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



BUFFET LE MARCHÉ

35€
prix/pers.

MENU CONVIVIAL TRADITIONNEL 755G/PERSONNE
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

SALADIERS
ÉCO-JETABLES
225g/pers

Salades composées

- Riz citronné, encornets du jardin d'herbes
- Coleslaw vegan
- Salade piémontaise

CAGETTES BOIS
+ BOITES CARTON
150g/pers

À partager

- Charcuteries fines à trancher 'pâté en croûte façon Houdan, terrine de Bœuf', radis multicolores, beurre Echiré
- Quiche' saumon brocolis'

CAGETTE BOIS
120g/pers

Plats froids

- Cabillaud, aïoli
- Suprême de volaille du Luteau & caponata

PLATEAUX BOIS
60g/pers

Plateau de fromages

- 5 fromages affinés (entiers) de la Fromagerie de Paris à partager

CAGETTES BOIS
+ BOITES CARTON
200g/pers

Desserts à partager

- La Tarte Framboise
- La Tarte Fleur de chocolat
- L'Ile flottante
- Cagette de fraises Gariguette

Ce buffet est accompagné de pains aux céréales et tradition tranchés

Allergènes : Sulfites, Lait, Fruits à coques, Gluten, Œufs, Soja, Poissons, Moutarde, Mollusques



BUFFET LE MAISON

35€

prix/pers.

MENU SIGNATURE 550G/PERSONNE
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

CONTENANT
INDIVIDUEL
110g/pers

Saladettes

- Fraicheur de flétan, fenouil et melon
- Polpettes d'aubergine
- Salade de printemps 'fèves, pois gourmands, haricots verts frais'

BOITES BOIS
+ CAGETTES BOIS
65g/pers

À partager

- Crevettes roses, mayonnaise aux herbes
- Salade de radis multicolores, houmous d'artichaut à l'huile d'herbes, pains pita
- Charcuteries fines 'jambon blanc Prince de Paris, jambon de Bayonne, cécina de bœuf'

CAGETTES BOIS
110g/pers

Gourmandises

- Tartelette 'abricot, thym, pavé de Paris'
- Tartelette 'courgette, olive'
- Tartelette 'pissaladière'
- Mini sandwich croissant 'légumes croquants'
- Mini sandwich croissant 'dinde tonnato'

CAGETTES BOIS
40g/pers

Brochettes

- Brochette 'agneau au zaatar, coriandre'
- Brochette 'saumon rôti, gel citron'

PLATEAU BOIS
40g/pers

Fromages

- Bouchées de fromages affinés de la Fromagerie de Paris

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

Desserts

- Verrine 'mousse chocolat'
- Verrine 'nuage faisselle aux fruits du moment'
- Tarte cookie abricot pistache
- Tarte lunette framboise
- Parisienne myrtille
- Parisienne praliné
- Cagette de fraises gariguettes à partager

Ce buffet est accompagné de pains aux céréales et tradition tranchés

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



NOUVEAU BUFFET FOOD COURT PARISIEN

MENU ESPRIT STREET FOOD 750G/PERSONNE
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

38€
prix/pers.

CONTENANT
INDIVIDUEL
110g/pers

Saladettes

- Le Poké Pâtes 'Fusillis du Vexin, tomates confites & pesto'

CAGETTES BOIS
+ BOITES BOIS
230g/pers

À partager

- Légumes rôtis, crème de chèvre
- Croquettes de brandade
- Œuf mimosa
- Tataki de bœuf et babaganoush de courgette
- Mini cakes tomate

CAGETTES BOIS
+ BOITES BOIS
155g/pers

Lunchs

- Croque rubis (betterave)
- Croque dinde cheddar
- Focaccia aux légumes
- Focaccia au jambon
- Roll 'pastrami, cornichon'
- Roll 'crevette au pesto rouge, mayonnaise wasabi'

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

Desserts à partager

- Crumble de saison
- Fluffy cake japonais à la fraise
- Cagette de cookies
- Cagette de fraises gariguettes

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



BUFFET SUR LE GRILL

MENU ESPRIT STREET FOOD 550G/PERSONNE
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

34€
prix/pers.

CONTENANT
INDIVIDUEL
110g/pers

À griller

- Merguez
 - Saucisse de volaille
 - Brochette de poulet
 - Brochette de saumon
- Sauces tartare, ketchup, mayonnaise, moutarde, moutarde à l'ancienne

CAGETTES BOIS
+ SALADIERS ÉCO-
JETABLES
155g/pers

Accompagnements

- Salade de printemps 'fèves, pois gourmands, haricots verts frais'
- Salade de quinoa et courgettes aux fruits dorés
- Pommes de terre en robe des champs
- Légumes rôtis (entiers) aubergine, courgette, poivrons marinés, céleri branche

PLATEAU BOIS
40g/pers

Fromages

- Bouchées de fromages affinés de la Fromagerie de Paris

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

Desserts à partager

- La Mousse au chocolat (équatorial 55%)
- Ile flottante aux fruits rouges
- Cagette de fraises gariguettes

Ce buffet est accompagné de baguettes de campagne, pain aux céréales tranché et beurre Echiré demi-sel



Set Déco

CAGETTES UP-CYCLÉES

Faites le choix d'un événement durable avec un **décor éco-conçu** à partir de bois recyclé. Pour un événement aussi beau que durable.

Le set contient :

- 2 totems hauteur 95cm – à placer de part et d'autre du buffet
- Réhausses 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

Tarif : 50 €/set consigné

Le format convient pour un buffet jusqu'à 4 mètres.

Modèle conçu par MAISON À TABLE, cagettes en bois recyclé 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



SÉLECTION FROMAGES AFFINÉS

Par la FROMAGERIE DE PARIS, Cyrille Hardouin et d'Eric Lefebvre,
Meilleurs Ouvriers de France 2004, guidés par l'exigence du goût
juste et du travail bien fait.



FROMAGES

JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

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

PLATEAUX DE FROMAGES ENTIERS 'SAISON' & 'RÉGIONS'

5 variétés/plateau, plateau de 1,2kg 84,80€/plateau

- Plateau 'les saisonniers'
(sélection de printemps, été, automne, hiver)
 - Plateau 'les régionaux'
(sélection des spécialités du nord, de l'est, du sud-est, du sud-ouest)
- Détail des compositions sur demande

PLATEAUX DE FROMAGES ENTIERS 'CLASSIQUES'

- 4 variétés / 1,0kg 57,90€/plateau
- 5 variétés / 1,2kg 70,80€/plateau
- 6 variétés / 1,4kg 80,90€/plateau
- 7 variétés / 1,6kg 92,30€/plateau
- 8 variétés / 1,8kg 103,70€/plateau

Détail des compositions sur demande

Ces sélections sont disponibles en **bouchées individuelles** 1,95€/bouchée
Idéal pour vos cocktails, au déjeuner comme au dîner

LA SÉLECTION DE CETTE SAISON 'PRINTEMPS'

- Saint – Félicien
- Sainte Maure de Touraine – AOP
- Ossau-Iraty – AOP
- Cantal Entre-Deux – AOP
- Bleu de Gex – AOP
- Décoration fruits secs français + beurre conviette ½ sel

OFFRES COCKTAIL & AFTERWORK

Compositions de pièces fait-maison
livrées "prêtes-à-déguster"



PLATEAUX COCKTAILS COMPOSITIONS SALÉES

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

Le petit plateau 24 PIÈCES 44€

Nougat chèvre pistache
Blini saumon fumé
Prado
Volaille crousti-fondante

Le grand plateau 48 PIÈCES 96€

Volaille crousti-fondante
Veau caponata – veau français
Saumon gourmand
Thon Tataki
Pati-citron
Courgette du Sud

Compositions **mono produits**

Baby clubs sandwiches - 40 pièces

Bœuf cornichon	53€
Chèvre miel	53€
Tomates pesto	53€
Truite fumée, citron confit	53€

Mini bun's - 20 pièces

Bœuf cornichon	46€
Légumes grillés	48€
Tomate mimosa	53€
Rillettes de saumon	54€
Bœuf cornichon	54€
Thon saku, wakame	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 27 PIÈCES 55€

Le Diamant Fraise
L'Opéra
Palet citron
Le Cookie framboise pistache
La Mini Tropicéenne
Croustill' choco-noisette

Le plateau 'Last Minute' 30 PIÈCES 56€

Eclair chocolat
Macaron
Croustill' choco-noisette
Le Mini cannelé
L'Opéra
Le Bouchon cheesecake

Le grand plateau 43 PIÈCES 86€

Croustill' choco-noisette
Palet chocolat
Eclair chocolat
Le Cassis-myrtille
Le Cookie framboise pistache
Framboisini
Palet citron



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





AFTERWORK

22€
prix/pers.

APÉRITIF CONVIVAL ET GÉNÉREUX
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

Cagette de radis multicolores, houmous d'artichaut à l'huile d'herbes

Bar gravlax, crème aux herbes

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

Bouchées de fromages affinés de la Fromagerie de Paris

Crackers au seigle Pétrossian

Pain aux céréales tranché

Pain tradition tranché



LE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE
Cagettes et plateaux bois



+ LES PACKS EVENTS

Conçus pour vous faciliter l'organisation
d'événements simples et élégants au bureau



Propositions clé-en-main 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. Offre pour plus de 30 personnes disponibles sur devis.
ATTENTION BUFFET NON FOURNI.



INCLUS

dans les packs events

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)

SERVICE 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



ANIMATION
CHARIOT DE GLACES
Cliquez sur le bouton
pour voir les détails
Mise à disposition gratuite au sein de votre
événement d'été, de votre événement
Mise à disposition

PACK EVENT

Le Goûter gourmand

40€
prix/pers.

BUFFET SUCRÉ GOURMAND ET GÉNÉREUX 235G/PERSONNE
MINIMUM 30 PERSONNES - JUSQU'À J-7 OUVRÉS AVANT 12H

GOURMANDISES

Assortiment de biscuits (48 pcs) "Spéculoos, charentais, carré vanille chocolat, rocher coco"
Guimauves Maison à la mûre (40 pcs)
Rose des sables (30 pcs)

CAKES (40g/pers.)

Earl grey, Citron sésame, Orange & fleur d'oranger

À PARTAGER

Le Vertical framboise
Le Myrtille
Brownie vegan

FRUITS

Panier de fruits rouges

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

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



LE MATÉRIEL ÉCO-RESPONSABLE

Prestation servie avec du matériel réutilisable en verre/porcelaine.



PACK EVENT

Le Buffet Maison

68€
prix/pers.

BUFFET DEJEUNER SIGNATURE - 550G/PERSONNE
30 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-7 OUVRÉS AVANT 12H

SALADETTES

Fraicheur de flétan, fenouil et melon
Polpettes d'aubergine
Salade de printemps 'fèves, pois gourmands, haricots verts frais'

À PARTAGER

Crevettes roses, mayonnaise aux herbes
Salade de radis multicolores, houmous d'artichaut à l'huile d'herbes, pains pita
Charcuteries fines 'jambon blanc Prince de Paris, jambon de Bayonne, cécina de bœuf'

GOURMANDISES

Tartelette 'abricot, thym, pavé de Paris'
Tartelette 'courgette, olive'
Tartelette 'pissaladière'
Mini sandwich croissant 'légumes croquants'
Mini sandwich croissant 'dinde tonnato'

BROCHETTES

'Agneau au zaatar, coriandre'
'Saumon rôti, gel citron'

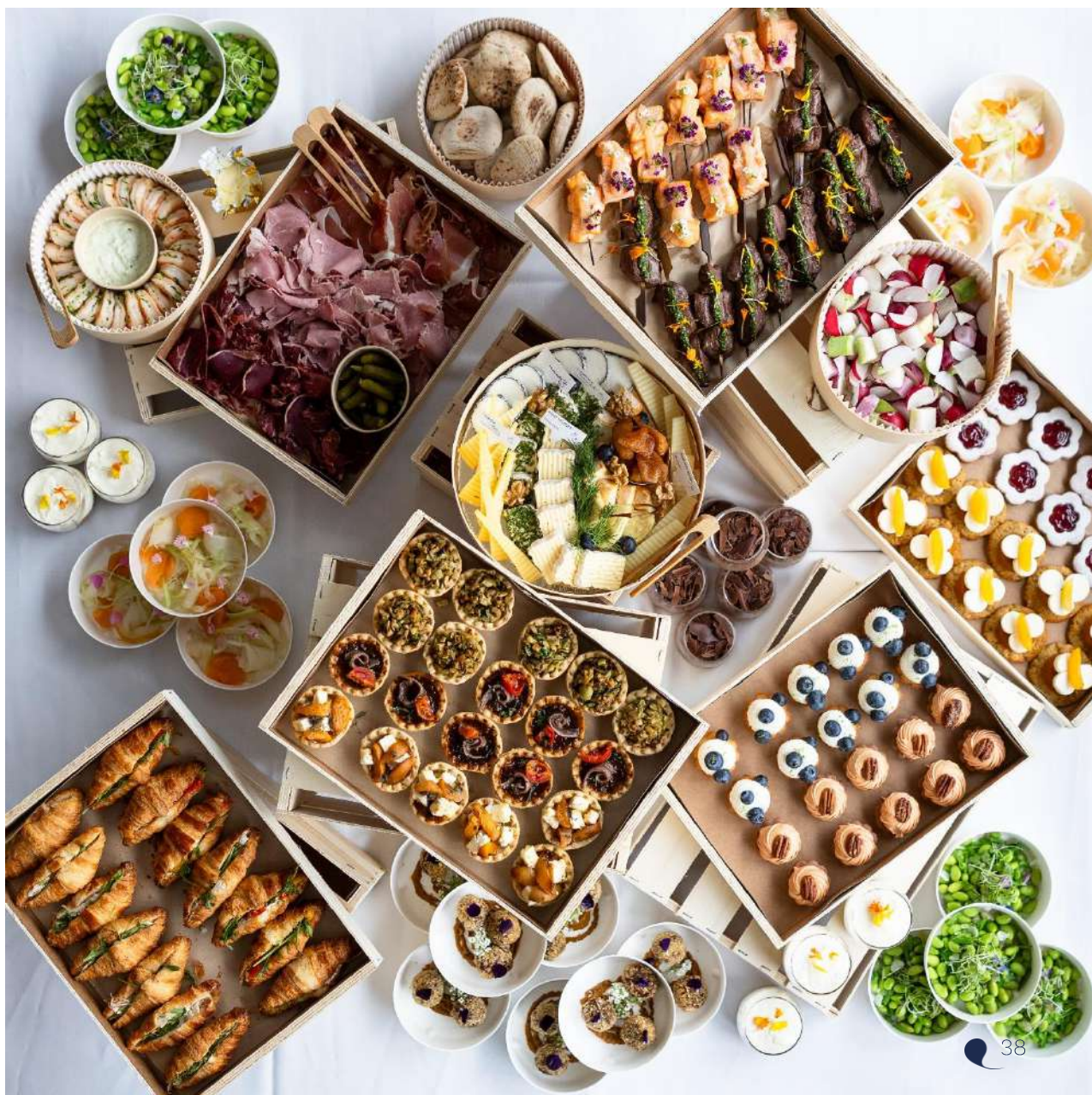
FROMAGES

Bouchées de fromages affinés de la Fromagerie de Paris

DESSERTS

Verrine 'mousse chocolat'
Verrine 'nuage faisselle aux fruits du moment'
Tarte cookie abricot pistache
Tarte lunette framboise
Parisienne myrtille
Parisienne praliné
Cagette de fraises gariguettes à partager

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



LE MATÉRIEL ÉCO-RESPONSABLE

Prestation servie avec du matériel réutilisable en verre/porcelaine.

PACK EVENT

Le Cocktail déjeuner

68€
prix/pers.

COCKTAIL SIGNATURE 20 PIÈCES/PERSONNE
30 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-7 OUVRÉS AVANT 12H

LES GOURMANDES

Charolaise – bœuf de Charolles AOP, pickles de graines de moutarde

La Sardine Yuzu, Poireau Fondant – poireau, sardine de la maison Dehesa

Veau caponata

Thon Tataki – crème wakame

LES VEGGIES

Carotte élégante – mini carotte glacée

Bijou violet – chou-fleur violet

Courgette du Sud

EN TOUTE SIMPLICITÉ

Contziki

Pati-citron

MINI SANDWICHES

Baby club 'bœuf cornichon'

Baby club chèvre miel'

Mini bun's 'rillettes de saumon'

Mini bun's 'tomate mimosa'

LES DOUCEURS

Guimauve à la mure

Cookie framboise pistache

Diamant fraise

Palet chocolat

Finger choco vegan

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



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€ Bière blanche 100% bio et brassée à Paris 33cl • 33cl
- 5,50€ Bière blonde 100% bio et brassée à Paris • 33cl

VIN ROSÉ

- 18,90€ IGP Océ Méditerranée

VINS BLANCS FRAIS

- 17,50€ AOC IGP Côteaux de l'Ardèche Domaine de Vigier Ma Marsanne
- 21,00€ AOC IGP Pays d'Oc Domaine de Belle Mare Chardonnay
- 22,50€ Océ Languedoc blanc BIO
- 21,90€ Saint-Bris Sauvignon les Malandes
- 22,30€ AOC Muscadet Sèvres et Maine sur Lie Domaine Cormerais
- 25,00€ AOC Graves Château Roquetaillade
- 35,00€ AOC Saint Véran Domaine de la Feuillarde Charmones

VINS BLANCS RONDS ET CHARMANDS

- 21,30€ AOC Côtes de Gascogne Château de Millet Chardonnay
- 22,50€ AOC Côtes du Rhône Domaine de la Guicharde Autour de la Chapelle
- 28,50€ AOC Mâcon Villages Domaine Dupré

VINS BLANCS INTENSES

- 14,50€ Solèdre Duché d'Uzès Chapoutier
- 25,50€ Pouilly fumé Domaine Frédéric Michot
- 35,70€ Chablis Domaine Les Malandes BIO
- 36,00€ Saint Véran Vignobles Thévenet & Fils Clos de l'Ermitage St-Claude

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

- 12,00€ IGP Pays d'Oc Terres des Anges Merlot
- 19,50€ AOC Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine Olivier
- 22,00€ Océ Languedoc rouge BIO
- 27,00€ AOC Anjou rouge Château de Passavant
- 30,00€ AOC Sancerre – Le Grand Fricambault - Domaine André Neveux
- 30,90€ AOC Chinon - Domaine Fabrice Gasnier Vieilles vignes BIO
- 48,50€ AOC Hautes Côtes de Beaune - Domaine Labry

VINS ROUGES CLASSIQUES DE TERROIR

- 10,00€ AOC Bordeaux Château Bernot
- 22,95€ AOC Francs Côtes de Bordeaux - Terre de cerf
- 25,40€ AOC Ventoux Famille Quiot JQ
- 30,75€ AOC Chinon Domaine Brocourt Les Côteaux
- 35,70€ AOC Lalande de Pomerol Château Béchereau

VINS ROUGES CHARPENTÉS ET TANIQUES

- 14,80€ Occultum Lapidem - Domaine de Bila-Haut - Chapoutier BIO AOC
- 18,30€ Bordeaux - Château Mazetier
- 37,50€ Saint Emilion Grand Cru la Croix de Montlabert
- 43,70€ AOC Vacqueyras Famille Ravoire
- 56,70€ AOC Bandol Château d'Azur 'Jardin du soleil'

VINS ROUGES PUISSANTS

- 14,80€ Avenue de la Gare - Marius - Chapoutier
- 21,50€ AOC Minervois Domaine Barroubio

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

- 27,00€ Gratiot Pillière brut tradition
- 30,40€ Gratiot Pillière brut rosé
- 29,00€ Chandon Garden Spritz
- 52,00€ Taittinger brut Prestige
- 59,80€ 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



12,30€	Patrick Font 1 L (en verre)
9,30 €	Pur jus Orange blonde BIO
9,30€	Nectar Abricot
9,30€	Nectar Pêche jaune
10,95€	Jus de raisin rouge Merlot BIO
11,85€	Nectar Fraise
14,40€	Nectar Framboise
9,30€	Jus de tomate



	Vergers de la Silve, artisanal (en verre)
10,55€	Pur jus Pommes bio • 75cl
14,55€	Pétillant de Pommes bio • 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 Pépète
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
5,50 €	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
3,50€	• 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

Les classiques de la maison

La Parisienne Couture
La Parisienne Grand Large
Le Millefeuille Signature
Le Veau Sous foie
La Volaille fermière au lait d'avoine

Les Gourmandes

Tout chocolat
Le chou Signature
L'île flottante Soleil

Les Nouveautés pour les beaux jours

Le Tartare Fresh Cut
Le Jardin francilien
Le Bar fraîcheur
La Gaufre gourmande
Les Crèmes glacées maison
Les Sorbets d'été maison





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 avril 2026 au 15 octobre 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%



**maison
atable**

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

**le bon
rassemblera
toujours**

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