



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

DU 20 OCTOBRE 2026 AU 20 JANVIER 2027

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

La CARTE AUTOMNE 2026



L'AUTOMNE, UNE SAISON À SAVOURER

L'automne s'installe, enveloppant nos tables de couleurs profondes, de parfums réconfortants et de nouvelles inspirations gourmandes.

C'est la saison des produits généreux, des saveurs boisées et des belles associations. Courges fondantes, champignons de saison, fruits du verger et notes délicatement épicées composent une cuisine chaleureuse, créative et résolument contemporaine.

Chez MAISON ÀTABLE, notre nouvelle carte accompagne tous vos moments en entreprise : petits-déjeuners, pauses, goûters, plateaux-repas, plateaux de pièces cocktail et buffets à partager. Nos formules prêtes à servir sont présentées dans des emballages écoresponsables, pratiques et esthétiques, pour faciliter l'installation au bureau. Avec **six offres de buffets à partager**, le végétal, la convivialité et la générosité s'invitent à table, au gré de vos envies.

Le Buffet Maison, notre offre signature, se pare des saveurs de l'automne. Recettes artisanales, légumes de saison et associations gourmandes célèbrent une cuisine sincère et généreuse. Les saveurs du verger et les notes boisées donnent le ton d'un buffet où le plaisir de partager rencontre l'élégance des présentations.

Notre nouvelle offre Food Court Parisien célèbre elle aussi l'automne, fidèle à son engagement pour le terroir francilien. Produits locaux et savoir-faire nourrissent des recettes de saison, dans un esprit vivant et convivial. Une invitation à découvrir les richesses de notre région à travers une expérience gourmande et contemporaine.

NOUVEAU, à partir du 4 novembre 2026 découvrez nos plateaux repages et plateau cocktail 'prêt-à-servir' Cet automne, cultivons ensemble le goût des belles choses et le plaisir de partager.



POUR DÉJEUNER OU DÎNER

Lunch bags.....	6
Plateaux repas.....	7
Buffets à partager.....	10

POUR SE RETROUVER

Petits-déjeuners	18
Brunchs	19
Pause & Goûter	20
Afterwork.....	22
Compositions cocktail.....	23
Compositions lunch.....	24
Plateaux de fromages.....	26

POUR RECEVOIR

Nos packs Events.....	28
-----------------------	----

POUR ALLER PLUS LOIN

Animations par nos Chefs.....	33
Boissons	34
Projets sur-mesure.....	35

MAISON À TABLE	36
----------------------	----

Crédit photos : Ingrid Lovstrom

Photos non contractuelles

Édition octobre 2026. Offres valables du 20 octobre 2026 au 20 janvier 2027

Prix indiqués en euros HT

NOUVEAU CONCEPT DE SERVICE

À PARTIR DU 4 NOVEMBRE 2026

DE NOUVEAUX PLATEAUX ERGONOMIQUES,
RÉUTILISABLES ET CONSIGNÉS

POUR UNE MEILLEURE EXPERIENCE
PLATEAUX REPAS & COMPOSITIONS COCKTAILS

- **DESIGN CONTEMPORAIN** : une présentation actuelle qui valorise la gastronomie avec une prise en main agréable
- **HYGIÈNE & ERGONOMIE** : une cloche transparente qui préserve les préparations tout en les laissant visibles.
- **ENGAGEMENT RSE** : des plateaux réutilisables et consignés pour réduire les emballages à usage unique et favoriser une logique circulaire.
- **COMMENT ÇA MARCHE ?** Votre commande est livrée avec un sac de récupération. Après le repas, placez-y uniquement les plateaux. Notre équipe récupère le sac le lendemain, entre 9 h et 12 h, au point de livraison.



POUR
DÉJEUNER
OU DÎNER



LUNCH BAGS

LE MENU COMPREND ENTRÉE + PLAT + DESSERT (350g à 390g)
MINIMUM 10 MENUS NON IDENTIQUES
JUSQU'À J-1 OUVRÉ AVANT 12H

CARAVELLE BUTTERNUT

- Salade céleri pomme rémoulade, sauce yaourt coco
- Caravelle (pain brioché) au butternut rôti & dahl de lentilles
- Fruit de saison

Allergènes : Céleri, Moutarde, Sulfites, Lait, Gluten

16€
prix/pers.

CARAVELLE VOLAILLE CHAMPIGNONS

- Salade poireaux mayonnaise aux herbes et maïs
- Caravelle (pain brioché) à la volaille & champignons
- Muffin myrtille

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

16€
prix/pers.

CARAVELLE TRUITE BETTERAVE

- Salade de pâtes du Vexin aux champignons, shitakés et épinards
- Caravelle (pain brioché) à la truite gravlax et betterave Chioggia
- Brownie gourmand

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

16€
prix/pers.



Cuisine maison avec des produits bruts sourcés
et emballés dans des contenants recyclés & recyclables
dans un sac isotherme réutilisable



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

Selon la faisabilité et le choix du chef



NOUVEAUX PLATEAUX CONSIGNÉS à partir 4 novembre 2026
COMMENT ÇA MARCHE ? Voir infos page 4

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

PLATEAUX REPAS CLASSIQUES

LE MENU COMPREND ENTRÉE (110g) + PLAT (250g) + FROMAGE (40g) + DESSERT (90g) + PAIN
MINIMUM 5 MENUS NON IDENTIQUES
JUSQU'À J-1 OUVRÉ AVANT 12H

BŒUF RÔTI - POIRES BRULÉES

- Fusilli crémeux du Vexin aux champignons d'automne
- Bœuf rôti (origine France), poireaux & poires brulés
- Brie de Nangis
- Brownie fondant

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

19,90€
prix/pers.

KEFTAS - BETTERAVES RÔTIES

- Céleri rémoulade à la pomme Granny
- Kefthas (bœuf et agneau doux) et betteraves rôties
- Brie de Nangis
- Muffin aux myrtilles

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

19,90€
prix/pers.

FILET DE JULIENNE - RIZ AUX GRAINES DE COURGE

- Œuf mayonnaise à la livèche et salade frisée
- Filet de julienne, riz basmati aux graines de courge et citron confit, vierge d'agrumes
- Brie de Nangis
- Yaourt de la ferme de Viltain 'pomme noisette'

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

19,90€
prix/pers.

DAHL DE LENTILLES - BETTERAVE

- Taboulé d'hiver à l'halloumi (lait de brebis et chèvre)
- Dahl de lentilles au lait de coco et betterave
- Brie de Nangis
- Raisin frais ou fruit de saison

Allergènes : Lait, Gluten, Céleri, Oeufs, Sulfites

19,90€
prix/pers.

Cuisine maison avec des produits bruts sourcés
Plateau consigné, vaisselle jetable recyclée et
recyclable, couverts bambou.





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

Selon la faisabilité et le choix du chef



NOUVEAUX PLATEAUX CONSIGNÉS à partir 4 novembre 2026
COMMENT ÇA MARCHE ? Voir infos page 4

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

PLATEAUX REPAS TRÈS CUISINÉS

LE MENU COMPREND ENTRÉE (110g) + PLAT (250g) + FROMAGE (45g) + DESSERT (90g) + PAIN
MINIMUM 5 MENUS NON IDENTIQUES
JUSQU'À J-1 OUVRÉ AVANT 12H

POLPETTES - HOUMOUS DE CHOU-FLEUR

- Salade de lentille vertes au céleri poire et pommes, crème de yaourt grec citronnée
- Polpettes au houmous de chou-fleur et pickles
- Pavé de Paris
- Figues fraîches et rôties

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

27€
prix/pers.

PAVÉ DE TRUITE - HARICOTS BLANCS

- Salade piémontaise d'hiver 'butternut, jambon, cornichon, graines de courge'
- Pavé de truite (origine France), haricots blancs au pesto d'hiver et noisettes, houmous d'haricots
- Pavé de Paris
- Moelleux coco à la passion

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

29€
prix/pers.

SUPRÊME DE VOLAILLE - CHOU DE BRUXELLES

- Thon saku, salade de pousses, vinaigrette soja, sauce yaourt et betterave Chioggia
- Suprême de volaille fermière (ferme Luteau IDF), choux de Bruxelles grillés & crème pecorino
- Pavé de Paris
- Mousse au chocolat, sauce caramel

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

30€
prix/pers.

SALADE DE COQUES, FLÉTAN ET POMMES DE TERRE

- Salade de magret de canard (origine France), endives croquantes
- Coques, flétan, avruga et salade de grenaille comme une salade Caesar
- Pavé de Paris
- Eclats de cookies & Chantilly praliné

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

32€
prix/pers.

Cuisine maison avec des produits bruts sourcés
Plateau consigné, vaisselle jetable recyclée et
recyclable, couverts inox, verre en verre réutilisable.





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

PLATEAUX REPAS SIGNATURE

**LE 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 MÉTAL CLOCHÉ.
COMMANDE JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 15H**

BLANQUETTE DE VEAU - RIZ PILAF GOURMAND

- Tartare de truite (origine France), bouillon aux orties
- Blanquette de veau (origine France), riz pilaf gourmand aux carottes et poireaux d'automne
- Pavé de Paris, noix, cranberries
- Baba aux pommes
- Guimauves

Allergènes : Lait, Fruits à coques, Moutarde, Poissons, Sulfites

50€
prix/pers.

ROUGET SAUCE NANTUA - LENTILLES

- Vitello tonnato à la thai (veau d'origine France)
- Ballotine de rouget (origine Pacifique) farcie à la truite (origine France), lentilles et sauce Nantua
- Pavé de Paris, noix, cranberries
- Cheesecake aux agrumes
- Guimauves

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

50€
prix/pers.

PANAIS DANS TOUS SES ÉTATS

- Fenouil confit, ricotta fumée et huile d'herbes
- Panais dans tous ses états (purée fondante, rôti, condiment)
- Pavé de Paris, noix, cranberries
- Roulé à la figue, pain de Gênes aux amandes
- Guimauves

Allergènes : Lait, Céleri, Fruits à coques, Sulfites

50€
prix/pers.

Cuisine maison avec des produits bruts sourcés.
Dressage soigné, plateau et cloche métal, couverts inox,
vaisselle porcelaine et verre en verre, serviette tissu.
Ensemble consigné.





Kit couverts bambou avec sel/poivre, serviette +2,50€

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

Essentiel & généreux
Pour un repas simple et gourmand

LE P'TIT BUFFET

MENU LÉGER ET SAVOUREUX 415G/PERSONNE
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

23€
prix/pers.

SALADETTES - contenants individuels éco-jetables 110g/pers
Pommes grenaille, fenouil & câpres
Lentilles corail d'Essonne, champignons, épinards & noisettes
Céleri rémoulade à la pomme Granny

GOURMANDISES - cagettes bois 190g/pers
Quiches 'chèvre et épinards'
Quiches 'jambon Morbier'
Quiches 'sardine à l'oignon confit'
Gaufres 'Brie & légumes d'hiver'
Gaufres 'Truite gravlax au citron'
Sandwichs croissant 'Bœuf'
Fingers de pâté-croûte

DESSERTS - cagettes bois 115g/pers
Cagette de clémentines
Cookies gourmand
Lunettes Pomme
Parisiennes citron
Parisiennes mandarine

Cuisine finger food faite maison avec des produits bruts sourcés de qualité. Kit vaisselle à usage unique éco-responsable disponible sur demande avec supplément





Kit couverts bambou avec sel/poivre, serviette +2,50€

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

**Le classique qui plaît à tous.
Salades, viandes froides et desserts à partager.**

LE MALIN

**MENU GOURMAND 585G/PERSONNE
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H**

25€
prix/pers.

ENTRÉES - saladiers éco-jetables 225g/pers

Salade de pommes de terre grenaille à la sauce tartare
Salade de riz, légumes croquants & vinaigrette citronnée
Salade de boulgour aux légumes verts, sauce raifort

PLATS FROIDS - cagettes bois, 140g/pers

Pâté en croûte pintade, myrtille et graines de courge
Charcuterie 'jambon de volaille du Luteau aux herbes et fumé'
Rôti de bœuf tranché
Sauces tartare, moutarde, mayonnaise, cornichons

PAINS - 45g/pers

Pain Tradition bio & Pain Poulbot aux graines bio tranché de notre boulanger

DESSERTS - boîtes carton, cagettes bois 175g/pers

Mousse au chocolat
Crème dessert vanille de Madagascar
Roulé moelleux à l'orange
Cagette de clémentines

Formule à partager, cuisine maison avec des produits bruts
sourcés de qualité. Fourni avec des couverts de service inox. Kit
vaisselle à usage unique éco-responsable disponible sur
demande avec supplément





Kit couverts bambou avec sel/poivre, serviette +2,50€

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

Le végétal au premier plan

LE MANIFESTE

MENU SAIN AUTOUR DU VÉGÉTAL 625G/PERSONNE
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

28€
prix/pers.

ENTRÉES - saladiers éco-jetables 225g/pers

Céleri rémoulade à la pomme granny

Salade healthy 'quinoa, dés de potimarron et brocolis'

Lentilles corail d'Esbonne, champignons, épinards & noisettes

A PARTAGER - cagettes bois 225g/pers

Frittata aux blettes, crème d'ail & granola croquant

Terrine végétale, radis et cornichons

Falafels, carottes rôties au cumin & graines croquantes

Quiche chèvre épinards

PAINS - 45g/pers

Pain Tradition bio & Pain Poulbot aux graines bio tranché de notre boulanger

DESSERTS - verrines verre, cagettes bois, 130g/pers

Salade de pommes Granny (verrine)

Pudding aux graines de Chia Coco Mangue (verrine)

Roses des sables

Cagette de clémentines

Formule à partager, cuisine maison avec des produits bruts
sourcés de qualité. Fourni avec des couverts de service inox. Kit
vaisselle à usage unique éco-responsable disponible sur
demande avec supplément



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



Kit couverts bambou avec sel/poivre, serviette +2,50€

Formule à partager, cuisine maison avec des produits bruts
sourcés de qualité. Fourni avec des couverts de service inox. Kit
vaisselle à usage unique éco-responsable disponible sur
demande avec supplément

Notre buffet signature

LE MAISON

MENU SIGNATURE 530G/PERSONNE

20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

33€
prix/pers.

ENTRÉES - contenants individuels éco-jetables 110g/pers

Lentilles vertes de l'Aisne, pomme, poire, grenade & crème citron

La Croquette blanche (polpette de chou-fleur)

Fusillis du Vexin, crème de champignons

A PARTAGER - cagettes bois 65g/pers

Truite gravlax à la crème raifort

Romanesco praliné

Charcuterie 'jambon de volaille du Luteau aux herbes et fumé'

GOURMANDISES - cagettes bois 165g/pers

Tartelette 'poires, noix et Pavé de Paris'

Tartelette rubis (betterave, compotée d'oignons)

Tartelette 'haddock poireau'

Gaufre 'Brie de Nangis, légumes d'hiver

Sandwich croissant 'Bœuf, roquette, moutarde à l'ancienne'

BROCHETTES - cagettes bois 40g/pers

Bœuf (origine France), houmous de carotte

Cabillaud nordique (gel de pomme, aneth)

FROMAGES & PAINS - cagettes bois 65g/pers

Bouchées de fromages de La Fromagerie de Paris, *Meilleur Ouvrier de France 2004*

Pain Tradition bio & Pain Poulbot aux graines bio de notre boulanger

DESSERTS - cagettes bois, verrine verre 150g/pers

Mousse au chocolat (verrine)

Salade d'agrumes (verrine)

Cagette de clémentines

Cookies gourmands

Lunettes pomme

Parisiennes citron

Parisiennes mandarine

Notre proposition la plus événementielle

FOOD COURT PARISIEN

MENU ESPRIT STREET FOOD 635G/PERSONNE
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

34€
prix/pers.

LA SALADETTE - contenants individuels éco-jetable 110g/pers

Bowl de quinoa aux légumes croquants sourcés en Essonne

A PARTAGER - cagettes bois 175g/pers

Assortiment de légumes rôtis & houmous de chou-fleur

Cromesquis Atlantique

Bar gravlax crème raifort

Tataki de bœuf au babaganoush

LES LUNCHS - cagettes bois 140g/pers

Croqu' celeri oignon truffe

Croqu' Luteau

Mini bun's 'Burger'

Mini bun's 'Raclette'

Gaufre 'Truite gravlax au citron'

Sandwich croissant 'légumes croquants d'hiver'

LES DESSERTS - verrines verre, cagettes bois, boîtes carton/bois, 210g/pers

Crumble aux fruits du moment

Assortiment de cookies

Muffins Myrtille & Chocolat

Cagette de clémentines

Cuisine maison avec des produits bruts sourcés de qualité. Fourni avec couteaux inox et couverts à salade inox.



Kit couverts bambou avec sel/poivre, serviette +2,50€

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



Kit couverts bambou avec sel/poivre, serviette +2,50€

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

L'esprit grande tablée française

LE MARCHÉ

MENU CONVIVIAL TRADITIONNEL 800G/PERSONNE
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

35€
prix/pers.

ENTRÉES - saladiers éco-jetables 225g/pers

Crozets de Seine et Marne, endives croquantes, noix & orange

Salade de poireaux & maïs, sauce moutarde à l'ancienne

Salade de pommes grenaille, fenouil & câpres

A PARTAGER - cagette bois & boîtes carton, 125g/pers

Pâté en croûte 'canard, trompette et pistache'

Quiche sardine à l'oignon confit

PLATS FROIDS - cagette bois 115g/pers

Les Œufs mimosa

Truite, assortiment de légumes rôtis & houmous de chou-fleur

FROMAGES & PAINS - boîte bois 105g/pers

Plateau de 5 fromages affinés de La Fromagerie de Paris *Meilleur Ouvrier de France 2004*

Pain Tradition bio & Pain Poulbot aux graines bio tranché de notre boulanger

DESSERTS - cagette bois & boîtes carton, 230g/pers

Entremet Le Grand chocolat

Tarte fine aux pommes & Calvados

Le véritable Flan pâtissier

Cagette de clémentines

Cuisine maison avec des produits bruts sourcés de qualité. Fourni avec couverts de service inox.



DÉCOR UP-CYCLÉ

Faites le choix d'un buffet au style actuel ET durable avec un décor efficace et éco-conçu à partir de bois recyclé.

Le set contient un ensemble de cagettes en bois à disposer facilement vous-même pour créer des hauteurs et rendre votre buffet beau et gourmand.

Tarif : 50 €/set cagettes consignées

Le format convient pour un buffet de 2 mètres.

Envie de plus ? Ajoutez des fruits, légumes et pots d'aromates de saison, bruts, pour créer un décor abondant et généreux qui donne envie de déguster.

Tarif : 80 €/set de décor légumes



POUR SE

RETROUVER

PETITS-DÉJEUNERS

MINIMUM 20 PERSONNES (et par multiple de 10 uniquement)
JUSQU'À J-2 OUVRÉS AVANT 12H

LE PARISIEN (2 pièces/pers)

Mini viennoiseries (pain au chocolat, croissant, pains au raisins)

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/pers)

Mini viennoiseries (pain au chocolat, croissant, pains au raisins)

Café (10cl) ou Thé (20cl - thé vert et Earl Grey) 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/pers)

Mini cake noisettes torréfiées à trancher (sans gluten)
Pudding aux raines de Chia, lait de coco & dés de mangue (verrine)
Barre de céréales
Brochette de fruits frais de saison

Café (10cl) ou Thé (20cl - thé vert et Earl Grey) 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.

Viennoiseries cuites à notre laboratoire, boissons sourcées de qualité, prestation livrée avec gobelets carton, bâtonnets bois, bouteilles et verrines en verre et thermos réutilisables (consignés).



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

BRUNCH

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

PETIT-DÉJEUNER GÉNÉREUX ET CONVIVIAL

QUI COMPREND 7 PIÈCES - 395G/PERS.

MINIMUM 20 PERSONNES - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

28€
prix/pers.

GOURMANDISES

Cake noisettes torréfiées à trancher (sans gluten)

Brioche feuilletée à partager

Barre de céréales healthy

Yaourt aux fruits de la Ferme de Grignon (IDF)

Brochette de fruits frais de saison

À PARTAGER

Quiche chèvre épinards

Charcuterie fine 'jambon de volaille du Luteau aux herbes et fumé (IDF)'

Truite gravlax, crème raitfort

PAINS

Pain Tradition bio & Pain Poulbot aux graines bio de notre boulanger

À PARTAGER

Café (10cl) ou Thé (20cl - thé vert et Earl Grey) avec dosettes de sucre et lait demi-écrémé

Jus d'orange frais pressé HPP (20cl/pers)

Nectars de dégustation poire Patrick Font (20cl)

Eau Neuve des Pyrénées (brique 50cl/pers)

Cuisine maison avec des produits bruts sourcés de qualité,
boissons sourcées de qualité, prestation fournie avec gobelets
carton, bâtonnets bois, bouteilles en verre et thermos
réutilisables (consignés).



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

PAUSE

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

14€
prix/pers.

GOURMANDISES (4 pièces/pers)

Assortiment de biscuits "Spéculoos, charentais, carré vanille chocolat, rocher coco"
Guimauves mangue

À PARTAGER (40g/pers.)

Brioche feuilletée à partager
Cagettes de clémentines

BOISSONS

Café (10cl) ou Thé (20cl - thé vert et Earl Grey) 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 (25cl)

Cuisine maison avec des produits bruts sourcés de qualité
boissons sourcées de qualité, prestation fournie avec
gobelets carton, bâtonnets bois, bouteilles en verre et
thermos réutilisables (consignés).



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

GOÛTER GOURMAND

COLLATION AVEC SNACKS SUCRÉS À PARTAGER – 250G/pers
MINIMUM 20 PERSONNES - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

21,50€
prix/pers.

GOURMANDISES (5 pièces, 60g/pers)

Assortiment de biscuits Maison 'spéculos, charentais, vanille chocolat, rocher coco'

Guimauves mangue

Roses des sables

À PARTAGER (110g/pers)

Mini cake Noisette (sans gluten)

Mini cake Chocolat

Mini cake Citron sésame

Le Vertical exotique

Le Moelleux gourmand poire noisette

Brownie vegan

FRUITS

Cagette de clémentines

BOISSONS

Café (10cl) ou Thé (20cl - thé vert et Earl Grey) 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 (25cl)

Cuisine maison avec des produits bruts sourcés de qualité,
boissons sourcées de qualité, prestation fournie avec
gobelets carton, bâtonnets bois, bouteilles en verre et
thermos réutilisables (consignés).



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

AFTERWORK

APÉRITIF CONVIVAL ET GÉNÉREUX

À PARTAGER 200G/PERS

20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

18€
prix/pers.

FAÇON TAPAS À PARTAGER

Noix de cajou à la truffe noire

Mélange apéritif de graines et fruits secs Pondichéry

Romanesco praliné

Truite gravlax, crème raitfort

Charcuterie fine 'jambon de volaille du Luteau aux herbes et fumé (IDF)'

Bouchées de fromages affinés de la Fromagerie de Paris

Crackers au seigle Pétrossian

Pain Tradition bio & Pain Poulbot aux graines bio de notre boulanger

Cuisine maison avec des produits bruts sourcés de qualité.



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

COMPOSITIONS PRÊT-À-SERVIR

COCKTAIL

NOUVEAUX PLATEAUX AU DESIGN ACTUEL & RÉUTILISABLE (CONSIGNÉ)
POUR UNE PRESTATION LIVRÉE PRÊT-À-SERVIR
CHAQUE PLATEAU EST COMPOSÉ DE 24 PIÈCES
MINIMUM DE COMMANDE 420€ - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

LE SALÉ #1 Veau velours Thon Tataki Boeuf confit Le Bijou violet	54€	LE SUCRÉ #1 Croustill' choco-noisette Finger choco vegan Macaron Datte chocolat	47€
LE SALÉ #2 Dé de truite Charolaise Canard à l'orange Polenta truffe	50€	LE SUCRÉ #2 Pomme croustillante Douceur exotique Tarteline mangue Poire timut	51€
LE SALÉ #3 Quino' pois chiche Volaille Colombo Savarin norvégien Lumac'champignon	42€	LE SUCRÉ #3 Palet citron Spirale passion mangue Cookie gourmand Opéra	42€
LE SALÉ #4 Grenaille bœuf au Mont d'Or Chou Oignon Canard Saumon Signature Cake chèvre épinard	43€	LE SUCRÉ #4 Mini cannelé Macaron Bouchon cheesecake Guimauve menthe chocolat	39€
LE SALÉ #5 Nougat chèvre pistache Blini saumon fumé Blinis des sous bois Cake chèvre épinard	50€		

NOUVEAUX PLATEAUX CONSIGNÉS à partir 4 novembre 2026
COMMENT ÇA MARCHE ? Voir infos page 4



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

COMPOSITIONS PRÊT-À-SERVIR

LUNCH SALÉ

COMMANDE LIVRÉE EN CAGETTES EN BOIS RECYCLÉE PRÊT-À-SERVIR
MINIMUM DE COMMANDE 420€ - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

ASSORTIMENT DE MINI QUICHES (20 pcs mix)

46,00 €

- Quiche chèvre et épinards
- Quiche jambon Morbier
- Quiche sardine à l'oignon confit

ASSORTIMENT DE TARTELETTES (20 pcs mix)

50,00 €

- Tartelette Poire à la noix
- Tartelette Rubis "betterave chioggia, confit d'oignons"
- Tartelette Haddock poireau

DUO DE CROQU' (20 pcs mix)

77,00 €

- Croqu' Céleri truffe fondant
- Croqu' Luteau

FINGERS DE PÂTE EN CROÛTE (30 pcs)

- Pâté en croûte tradition 'volaille à la pistache et cranberries', confiture cerise-groseille, pickles d'oignons rouges

95,00 €

GAUFRES (10 pcs/plateau mono-produit)

- Gaufre 'Boeuf fumé, champignon & noisette' (10pcs) 33,00 €
- Gaufre 'Brie & Légumes d'hiver' (10 pcs) 32,00 €
- Gaufre 'Truite gravlax au citron' (10 pcs) 35,00 €

MINI SANDWICHS CROISSANTS (10 pcs/plateau mono-produit)

- Croissant 'Bœuf, roquette, moutarde à l'ancienne' 33,00 €
- Croissant 'Flétan, Chioggia' 41,00 €
- Croissant 'Légumes croquants d'hiver' 35,00 €

NY ROLL'S BURGER FEUILLETÉ (20 pcs/plateau, quart de Roll burger)

54,00 €

- Roll Betterave Chioggia, comté
- Roll Rôti de dinde, salade croquante et sauce tartare



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

COMPOSITIONS PRÊT-À-SERVIR

LUNCH SUCRÉ

COMMANDE LIVRÉE EN CAGETTES EN BOIS RECYCLÉE PRÊT-À-SERVIR
MINIMUM DE COMMANDE 420€ - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

DUO DE PARISIENNES (20 pcs mix)

45,00 €

- Parisienne citron
- Parisienne mandarine

DUO DE GOURMANDISES (20 pcs mix)

43,50 €

- Cookie gourmand praliné
- Lunette Pomme

DUO DE TARTELETTES (20 pcs mix)

52,00 €

- Tartelette chocolat
- Tartelette citron



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



PLATEAUX DE FROMAGES

de la FROMAGERIE DE PARIS
Meilleur Ouvrier de France 2004

JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

PLATEAUX DE FROMAGES ENTIERS 'SAISON' & 'RÉGIONS'

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

- Plateau 'les saisonniers'
- Plateau 'les régionaux' (sélection des spécialités du nord, l'est, sud-est, sud-ouest).

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

PLATEAUX DE BOUCHÉES DE FROMAGES 'CLASSIQUES'

Ces sélections sont disponibles en bouchées individuelles Idéal
pour vos cocktails, au déjeuner comme au dîner

1,95€/bouchée

Soit pour 30 bouchées 58,50 €/la boîte en bois

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

POUR

RECEVOIR



NOS PACKS EVENT

3 KITS ÉVÉNEMENTIELS CLEF-EN-MAIN

COCKTAIL, BUFFET, GOÛTER

AVEC FOOD, BOISSONS, VAISSELLE, SERVICE INCLUS

POUR FACILITER L'ORGANISATION DE VOS ÉVÉNEMENTS SIMPLES

FOOD & SOFTS INCLUS

Une offre gourmande accompagnée d'une sélection de boissons adaptées

3 verres/personne : eau, jus de fruits et boissons chaudes selon le moment de la journée

Jus et nectars de fruits Patrick Font

Eaux minérales plates et gazeuses, bières, vins et champagnes disponibles sur devis

SERVICE INCLUS

- 1 maître d'hôtel pour 30 personnes, avec une présence de 6 heures par maître d'hôtel (soit 2 à 3 heures de service)
- Tenue professionnelle : chemise noire, pantalon noir, chaussures noires et tablier marine

ART DE LA TABLE & MATÉRIEL INCLUS

- Buffet (non fourni) : prévoir 2 mètres pour 30 personnes
- Nappage tissu (4 mètres)
- Serviettes cocktail papier blanc
- Vaisselle porcelaine blanche
- Réhausse plats en bois
- Verrerie en verre
- Vasques plexiglas
- Décor floral sur devis

LIVRAISON & ORGANISATION INCLUS

- livraison Paris intra-muros
- accès direct, plain-pied ou ascenseur
- Mise en place, service et débarrassage selon les horaires convenus
- Durée totale de la prestation (arrivée/départ) : 6 heures

PACK EVENT COCKTAIL

ASSORTIMENT DE COCKTAIL ÉQUIVALENT 20 PIÈCES
(345g) / PERSONNE - 30 PERSONNES MINIMUM
JUSQU'À J-7 OUVRÉS AVANT 12H

68€
prix/pers.

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Canard à l'orange
Dé de truite
Grenaille bœuf au Mont d'Or
Savarin norvégien
Bœuf confit
Thon Tataki
Carotte élégante
Le Bijou violet
Polenta truffe

LES MINI SANDWICHES

Baby club Volaille, crème aux épices & noix
Baby club 'butternut, céleri au pesto rouge'
Mini bun's 'Thon saku, wakame'
Mini bun's 'Champignon'

LES DOUCEURS

Guimauve menthe chocolat
Pomme croustillante
Matcha yuzu
Datte chocolat
Petit Basque praliné café



PACK EVENT BUFFET

ASSORTIMENT DE PRODUITS LUNCH GÉNÉREUX ET GOURMAND
550G/PERSONNE - 30 PERSONNES MINIMUM
JUSQU'À J-7 OUVRÉS AVANT 12H

68€
prix/pers.

ENTRÉES

Salade de Lentilles vertes de l'Aisne, pomme, poire, grenade & crème citron
La Croquette blanche
Salade de fusillis du Vexin, crème de champignons

A PARTAGER

Truite gravlax à la crème raifort
Romanesco praliné
Charcuterie 'jambon de volaille du Luteau aux herbes et fumé'

GOURMANDISES

Tartelette 'poires, noix et Pavé de Paris'
Tartelette rubis
Tartelette 'haddock poireau'
Gaufre 'Brie de Nangis, légumes d'hiver'
Sandwich croissant 'Boeuf'

BROCHETTES

Boeuf (origine France), houmous de carotte
Cabillaud nordique

FROMAGES & PAINS

Assortiment de bouchée de fromages affinés de La Fromagerie de Paris, MOF 2004
Pain Tradition bio & Pain Poulbot aux graines bio de notre boulanger

DESSERTS

Mousse au chocolat (verrine)
Salade d'agrumes (verrine)
Cagette de clémentines
Cookies gourmands
Lunettes pomme
Parisiennes citron
Parisiennes mandarine

POUR ALLER

PLUS LOIN

DES ANIMATIONS

SERVIES PAR NOS CHEFS

Des animations gourmandes et créatives

Mini-plats, bouchées raffinées, découvertes culinaires et créations minute : nos chefs imaginent et réalisent sous les yeux de vos invités des expériences gourmandes et originales, autour de produits bruts de qualité, sélectionnés au fil des saisons.

Chaque animation prend vie sur un buffet dédié, soigneusement scénographié pour éveiller les sens et surprendre vos convives.

Proposées sur devis à partir de 50 personnes, nos animations incluent le matériel et le service adaptés pour enrichir votre cocktail d'une expérience culinaire unique.

Pour cette saison

- Butternut fondant
- Tacos gourmet
- Le Millefeuille Signature
- Saint-Jacques à la pince
- Volaille au lait d'avoine
- Parisienne Couture
- Pommes au Mont d'Or
- Tout chocolat
- Pain perdu gourmand

Et bien d'autres...

contact@atable.com

01 49 48 04 40

Prestations 7J/7 à Paris et partout ailleurs en IDF



BOISSONS

Notre sélection complète est disponible sur demande. 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.

CHAMPAGNES

27,80€	Gratiot Pilière brut tradition
30,40€	Gratiot Pilière brut rosé

VINS FRAIS LÉGERS

11,50€	IGP Pays d'Oc Fleur de lys Chardonnay (blanc)
14,75€	AOC IGP Côteaux de l'Ardèche Domaine de Vigier Ma Marsanne (blanc)
21,60€	Saint-Bris Sauvignon les Malandes (blanc)
12,00€	IGP Pays d'Oc Fleur de Lys Merlot (rouge)
16,25€	AOC Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine Olivier (rouge)
30,00€	AOC Sancerre – Domaine André Neveux (rouge)

VINS Ronds ET GASTRONOMIQUES

21,30€	AOC Côtes de Gascogne Château de Millet Chardonnay (blanc)
22,50€	AOC Côtes du Rhône Domaine de la Guicharde Autour de la Chapelle (blanc)
30,00€	AOC Sancerre – Domaine André Neveux (blanc)
11,50€	AOC Bordeaux supérieur Château Leroy Beauval (rouge)
22,95€	AOC Francs Côtes de Bordeaux - Terre de cerf (rouge)
35,70€	AOC Lalande de Pomerol Château Béchereau (rouge)

VINS TERROIRS CHARPENTÉS

25,50€	Pouilly fumé Domaine Frédéric Michot (blanc)
35,70€	Chablis Domaine Les Malandes BIO (blanc)
36,00€	Saint Véran Vignobles Thévenet & Fils Clos de l'Ermitage St-Claude (blanc)
11,70€	Occultum Lapidem - Domaine de Bila-Haut - Chapoutier BIO (rouge)
18,30€	AOC Bordeaux - Château Mazetier (rouge)
36,00€	Saint Emilion Grand Cru la Croix de Montlabert (rouge)

BIÈRES

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

JUS & NECTARS DE DÉGUSTATION

Patrick Font 1 L (en verre)

12,30€	Pur jus Orange blonde BIO
7,95€	Pur jus de pommes brut bio
9,30€	Nectar Poire Williams
9,30€	Nectar Pêche de vigne

EAUX

Eau minérale en Tétrapak

2,00€	Eau Neuve des Pyrénées 50cl
-------	-----------------------------

Eaux minérales en verre

3,00€	Evian 1L
3,50€	Badoit 1L

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

KIT BOISSONS CHAUDES

Par multiple de 10 personnes

24,20€	Thermos de café (1L) et Thermos d'eau chaude (thé vert et Earl Grey, 1L) fourni avec 6 sachets de thé, sucre, lait, bâtonnets bois
--------	---



UN PROJET SUR-MESURE ?

Donnons vie à vos envies. Chaque détail compte.

Nous vous accompagnons de la première idée à sa réalisation, avec une vision globale et une attention particulière portée aux détails. Notre ambition : créer un événement à votre image, élégant, singulier et mémorable.

L'accompagnement

Gastronomie, décor végétal, art de la table, scénographie : nous imaginons une expérience harmonieuse et personnalisée. Référencés dans les lieux les plus emblématiques de Paris, nous maîtrisons les spécificités techniques, la logistique et les interlocuteurs clés, pour vous accompagner en toute sérénité.

Un mot, une couleur, une inspiration, et tout prend vie.

Notre direction artistique transforme vos idées en expériences immersives et audacieuses, imaginées pour éveiller les sens, susciter l'émotion et surprendre vos invités.

Le rythme et la fluidité

Nos maîtres d'hôtel expérimentés orchestrent un service discret, attentif et parfaitement fluide. Leur savoir-faire et leur sens de l'hospitalité garantissent un accueil chaleureux et une expérience sans fausse note.

Un réseau de talents à votre service

Chefs de renom, collaborations gastronomiques, artisans, fournisseurs spécialisés, créateurs de décors et partenaires événementiels : nous sélectionnons les meilleurs savoir-faire pour sublimer votre événement.

Mille idées, un seul objectif : donner vie à vos envies et faire rayonner vos invités. Imaginons votre prochain événement. Confiez-nous vos envies, même les plus audacieuses.

contact@atable.com
01 49 48 04 40

Prestations 7J/7 à Paris et partout ailleurs en Ile-de-France

MAISON
ÀTABLE

PRODUITS SOURCÉS CUISINE ENGAGÉE

LE GOÛT COMMENCE À LA SOURCE

Des produits de saison, des producteurs de proximité et des savoir-faire reconnus au cœur de notre cuisine.

DES PARTENAIRES DE CONFIANCE

- **Charollais Viandes** : bœuf de Charolles AOP.
- **Champerché** : aromates, micropousses et fleurs comestibles bio issus d'une agriculture urbaine durable.
- **Doumbéa** : jambon Prince de Paris, fabriqué à Paris selon une méthode ancestrale.
- **Ferme du Luteau** : volailles franciliennes élevées en plein air, avec une alimentation locale de qualité.
- **Ma mie est chaude** : boulanger local, artisanal et tradition aux farines bio
- **Fromagerie de Paris** : fromages sélectionnés par un Meilleur Ouvrier de France 2004.
- **Fermes de Viltain et de Grignon** : yaourts fermiers d'Île-de-France.

LES NOUVEAUTÉS LOCALES DE L'AUTOMNE 2026

Crozets semi-complets bio de Seine-et-Marne, lentilles corail HVE et quinoa de l'Essonne, lentilles vertes de l'Aisne, champignons du Comptoir Dyonisien en Île-de-France. La truite remplace une grande partie du saumon dans nos recettes.

UNE SÉLECTION RESPONSABLE

Fruits et légumes de saison issus de maraîchers majoritairement franciliens et régionaux. Poissons et fruits de mer sélectionnés en priorité avec les labels MSC pour la pêche et ASC pour l'aquaculture.



UNE ÉQUIPE ENGAGÉE DES ÉVÉNEMENTS RESPONSABLES

LA FORCE DU COLLECTIF

52 personnalités, chefs de projet, cuisiniers, logisticiens, maîtres d'hôtel, scénographes cultivent la diversité, la transmission des gestes et le développement des compétences, dans un environnement de travail sûr et respectueux de chacun.

DES ENGAGEMENTS CONCRETS

Réduire les déchets et l'usage unique, développer le réinsertion, faire évoluer notre logistique et soutenir les acteurs locaux et l'économie sociale et solidaire.

UNE DÉMARCHE CERTIFIÉE

Notre certification ISO 20121 renouvelée selon la version 2024 accompagne l'amélioration continue de nos pratiques, en dialogue avec nos équipes, nos clients et nos partenaires.

NOTRE PARTENAIRE ANTI-GASPI ET GESTION DE DÉCHETS

Nous collaborons avec SAVR, collecteur et distributeur associatif d'alimentaire non consommé pour réduire le gaspillage alimentaire et mieux gérer nos déchets.





01.49.48.04.40
devis@atable.com
28, rue des acacias
93800 Epinay-sur-Seine

le bon rassemblera toujours

SUIVEZ NOS ACTUALITÉS ET NOUVEAUTÉS
SUR INSTAGRAM ET LINKEDIN

