LA CARTE
STREET FOOD - FOOD COURT

AUTOMNE/HIVER 2026



UN TRAITEUR,
DU GOÛT, DES IDÉES,
DE L'ENGAGEMENT

DEPUIS 20 ANS nous prônons l'envie de faire mieux au quotidien, un retour à l'essentiel, au naturel, aux circuits courts. Nous partageons cette envie d'aller dans le bon sens, quand le bon va avec le bien. Nous défendons un retour à la générosité des produits bruts, le beau oui, mais surtout le bon et de saison

DÉCOMPLEXÉS PAR NATURE, nous aimons mettre notre grain de sel dans les figures imposées, avec une touche d'élégance et beaucoup de goût, dans les lieux incontournables parisiens.

À CHAQUE ÉVÈNEMENT, chez MAISON ÀTABLE c'est toute une équipe qui se coordonne pour garantir la réussite de vos évènements. Tous rassemblés sous la bannière du bon et du beau, nous nous mettons tous au diapason pour DONNER VIE À VOS ENVIES.

Le bon.
Le beau.
Et l'envie de faire la différence.

#traiteur #evenementiel #ISO20121
#Lebonrassembleratoujours



Photos non contractuelles

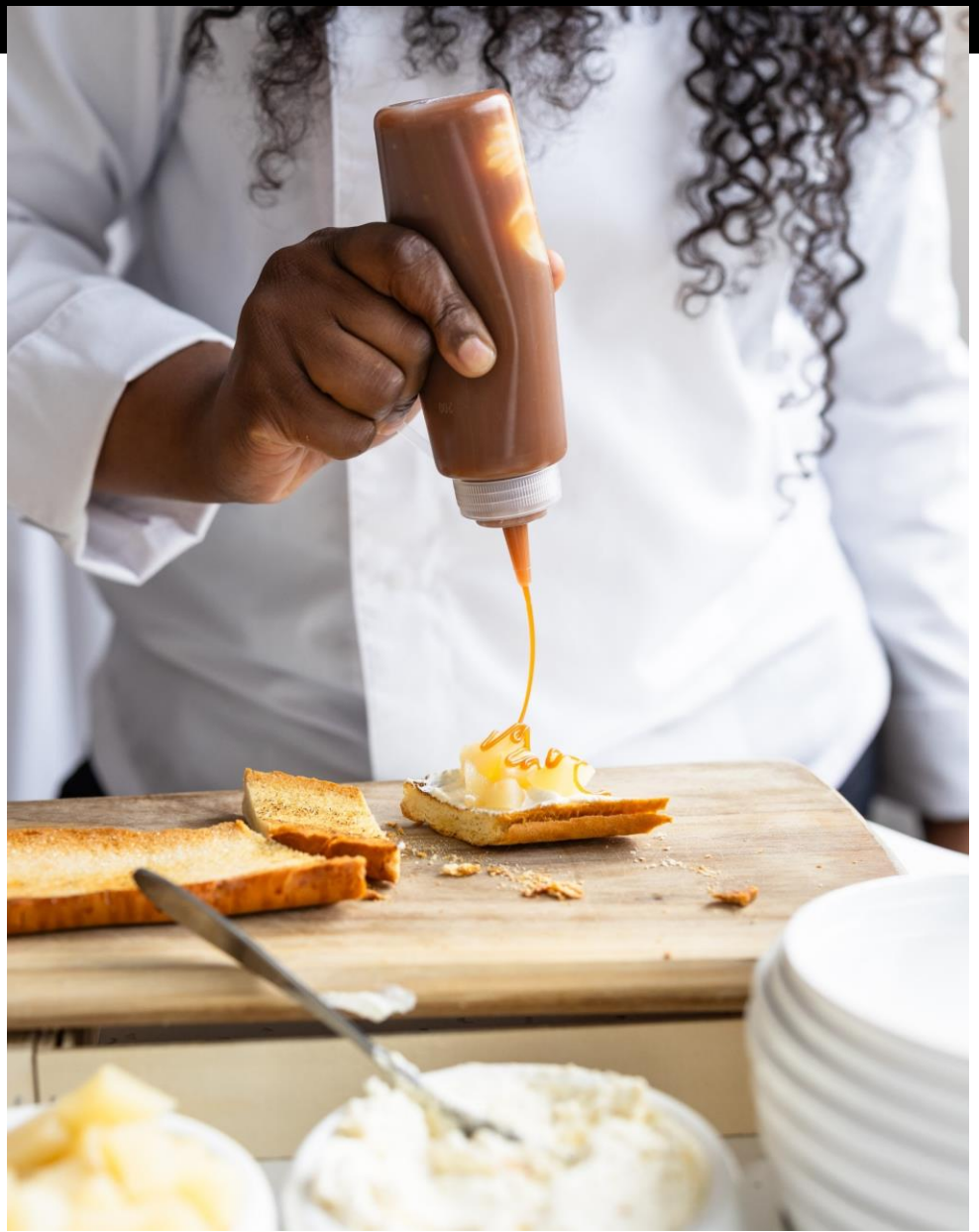
FOOD COURT OUI, MAIS PARISIEN

LA STREET FOOD *PAR MAISON ÀTABLE*
L'énergie de la street food, les produits d'ile-de-france

Une expérience food court le temps d'une soirée qui fait de votre événement un lieu vibrant de découvertes et de partage. Vos invités circulent d'un stand à l'autre, composent leur parcours gourmand et échangent avec nos chefs, qui cuisinent et servent chaque met à la minute.

Smash burger, bao aux champignons, gaufre pastrami, tacos gourmet ou recettes signatures : une cuisine généreuse et vivante, **inspirée de la nouvelle scène gastronomique parisienne**, **préparée à partir de produits de saison sourcés en majorité en Île-de-France.**

Un format convivial rythmé où le spectacle du geste compte autant que le plaisir de la dégustation.



Photos non contractuelles

STARTER LUNCH

Bowl quinoa aux légumes croquants sourcés en Essonne

Croqu’ céleri oignon
Croqu’ Luteau

Bun’s burger
Bun’s raclette

Gaufre truite gravlax
Sandwich croissant veggie



Photos non contractuelles

NEXT STEP SHARING

Cagette de charcuterie fine Jambon de volaille du Luteau fumée et aux herbes, avec beurre échiré et cornichons, pain tradition bio tranché

Assortiment de petits légumes entiers rôtis à dipper dans un houmous de chou-fleur

Cromesquis Atlantique (cabillaud)

Bar gravlax à dipper dans une crème raifort

Tataki de bœuf (origine France) à dipper dans un babaganoush



Photos non contractuelles

STAND TACOS GOURMET

1 ANIMATION SALEE FROIDE
NOUVEAUTE DE SAISON

Coques (origine France) iodées flambées au pastis parisien de la maison Hamelle, guacoli herbacé de brocolis frais et condiment de clémentines acidulées.

Recette audacieuse où l'iode rencontre l'acidulé du fruit et le végétal, pour une bouchée généreuse et surprenante.

80g/personne pour un minimum de 50 personnes



Photos non contractuelles

STAND BAO CHAMPIGNONS

1 ANIMATION SALEE CHAUDE

XXX

1 pièce de 80g /personne pour un minimum de 50 personnes

(Décor et mobilier non inclus)



Photos non contractuelles

STAND GAUFRE PASTRAMI

1 ANIMATION SALEE CHAUDE
NOUVEAUTE DE SAISON

Gaufres feuilletées cuites à la minute

Pastrami
Gaufre feuilletée fourrée au pastrami, crème aux herbes et jeune pousses

1 gaufre de 80g /personne pour un minimum de 50 personnes

(Décor et mobilier non inclus)



Photos non contractuelles

STAND LA PARISIENNE

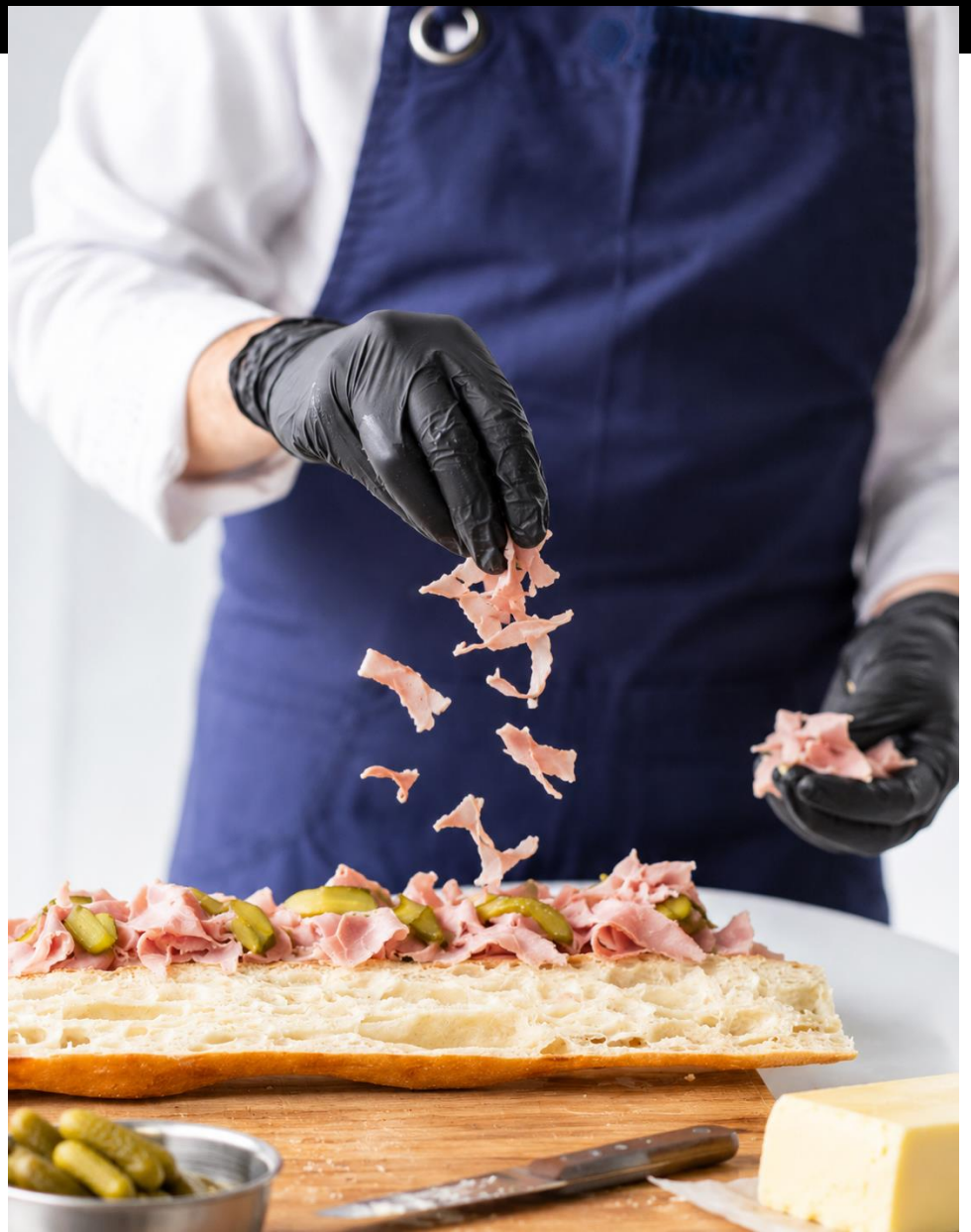
1 ANIMATION SALEE FROIDE
PRODUIT SIGNATURE

LA TARTINE « JAMBON-BEURRE »

Baguettes tradition géantes 1,20m généreusement garnies d'un beurre Échiré et d'une chiffonnade de jambon 'Prince de Paris', élaboré par la dernière maison parisienne à le produire, DOUMBEA et découpées en tartines.

Un grand classique français : peu d'ingrédients, des produits d'exception et le savoir-faire du chef pour transformer l'incontournable jambon-beurre en véritable signature gourmande.

1 pièce de 80g /personne pour un minimum de 50 personnes



Photos non contractuelles

STAND SMASH BURGER

1 ANIMATION SALEE CHAUDE

xxx

1 pièce de 80g /personne pour un minimum de 50 personnes

(Décor et mobilier non inclus)



Photos non contractuelles

STAND GRATIN VEXIN

1 ANIMATION SALEE CHAUDE
NOUVEAUTE DE SAISON

XXX

1 pièce de 80g /personne pour un minimum de 50 personnes

(Décor et mobilier non inclus)



Photos non contractuelles

STAND LA PARISIENNE GRAND LARGE

1 ANIMATION SALEE FROIDE
LA TARTINE

FLÉTAN
Flétan (origine France), crème de yaourt au raifort, radis, pickles de salicorne, groseille, gel citron, pickles de graines de moutarde et aromates du jardin.

TRUITE
Truite (origine France), crème de yaourt au raifort, concombre, pickles de radis, salicorne, gel citron, pickles de graines de moutarde et aromates du jardin.

1 pièce de 80g /personne pour un minimum de 50 personnes

(Décor et mobilier non inclus)



Photos non contractuelles

STAND CHOUQUETTE CARAMEL

1 ANIMATION SALEE CHAUDE
PRODUIT SIGNATURE

Dessert réalisé minute par nos chefs pâtissiers, sur un buffet dédié scénographié.

Chouquettes maison XXL, encore moelleuses, garnies minute de crème pâtissière onctueuse, caramel au beurre salé fondant et chantilly maison légère et aérienne.

Une création régressive et terriblement addictive, entre croustillant, douceur vanillée et gourmandise infinie

70g/personne pour un minimum de 50 personnes

1 pièce de 80g /personne pour un minimum de 50 personnes

(Décor et mobilier non inclus)



Photos non contractuelles

STAND GAUFRE GOURMANDE

1 ANIMATION SALEE CHAUDE

Sous les yeux des invités, nos gaufres feuilletées sont cuites à la minute, jusqu'à obtenir une texture dorée, légère et délicieusement croustillante. Elles sont garnies de sauces gourmandes et de toppings délicats, pour une création personnalisée selon les envies de chacun.

Banane & chocolat noir
Banane d'origine française, nappage de chocolat noir intense

Caramel au beurre salé
Caramel onctueux délicatement beurré

avec les toppings gourmands
Chantilly légère maison
Noisettes caramélisées croquantes
Amandes effilées délicatement torréfiées

1 pièce de 80g /personne pour un minimum de 50 personnes

(Décor et mobilier non inclus)



Photos non contractuelles

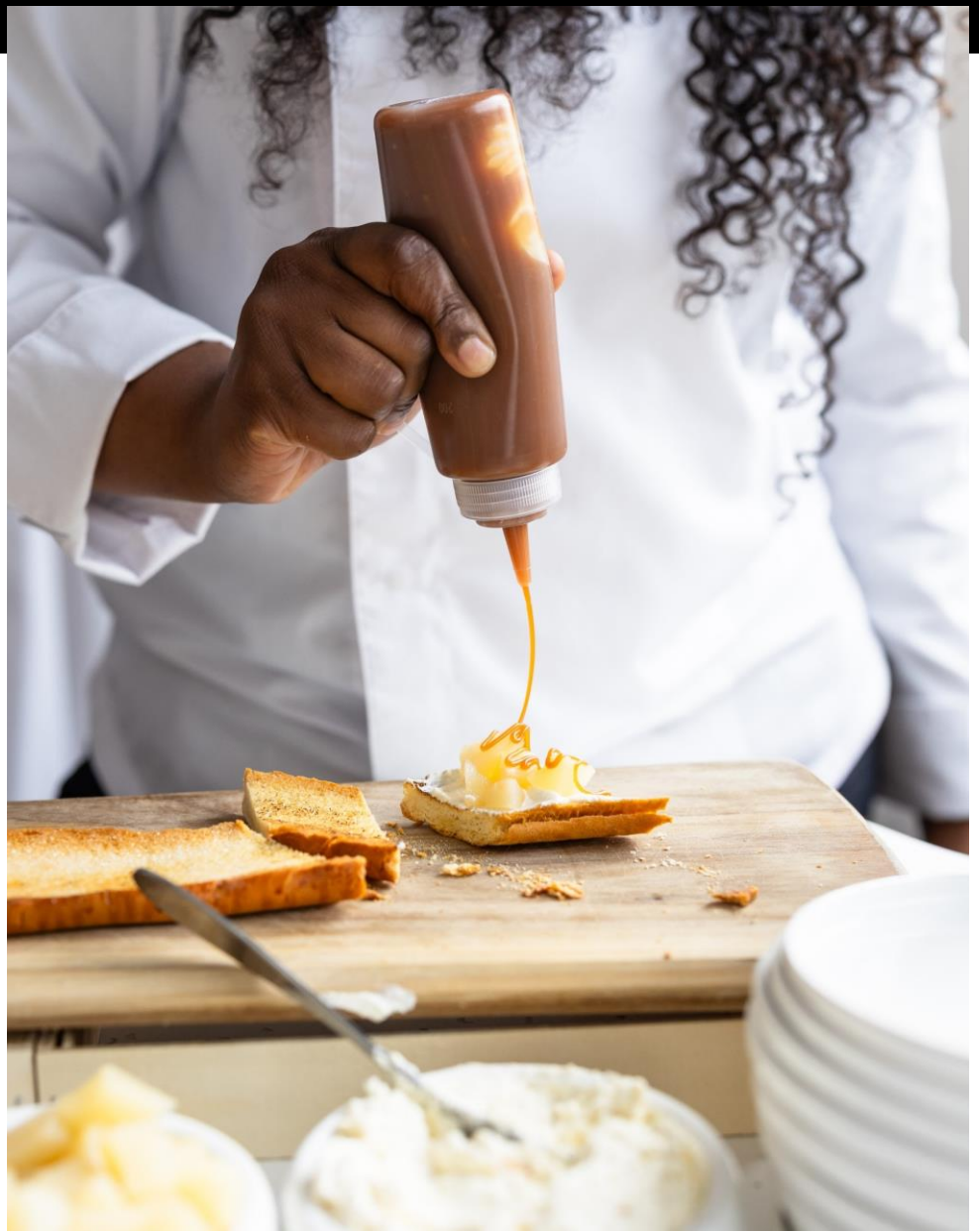
STAND PAIN PERDU

1 ANIMATION SALEE CHAUDE
NOUVEAUTE DE SAISON

Baguette viennoise façon pain perdu maison, dorée au beurre et délicieusement caramélisée, au cœur tendre et moelleux. Poires fondantes délicatement infusées à la citronnelle, généreux filet de caramel au beurre salé et chantilly légère maison

1 pièce de 80g /personne pour un minimum de 50 personnes

(Décor et mobilier non inclus)



Photos non contractuelles

STAND BAR À FLANS

1 ANIMATION SALEE CHAUDE
PRODUIT SIGNATURE

xxx

1 pièce de 80g /personne pour un minimum de 50 personnes

(Décor et mobilier non inclus)



Photos non contractuelles

STAND LUNCH SUCRÉ

Crumble aux fruits du moment

Assortiment de cookies

Muffin myrtille
Muffin chocolat

Clémentines



Photos non contractuelles

SOFTS

BAR À FONTAINES
Boissons à base d'eaux aromatisées maison sans alcools (10L).
Citronnade
Jardin 'romarin, thym et citron vert'
Trois agrumes 'citron vert, citron jaune, pomelos'
Thé glacé à la menthe
Thé glacé à la pêche
'Pink limonade'
'Virgin spritz'
'fleur de sureau'
'Virgin mojito'
'Pomme aux épices'

MOCKTAILS de la maison ARGOTIER
Cocktails sans alcools de mixologues prêt-à-boire, aux ingrédients premium bio et sourcés (25cl).
'La Pépite' Pomme, poire, thé vert, fleur de sureau & verveine
'Le Joli Cœur' Framboise, cassis, poivre de Timut & thé noir
'Le Flambeur' Fleur d'hibiscus, épices, gingembre & piment

SOFTS
Sur la base de 30cl/pers
Limonade artisanale BIO La Délicieuse
Pur jus de pommes 'Les Vergers de la Silve'
Jus de dégustation de saison 'Patrick Font'
Coca Cola
Coca Cola Zéro
Evian
Badoit



Photos non contractuelles

EXPÉRIENCE DÉCOR

MOBILIER
Buffet boissons
Stands food : XX buffets noirs avec arche 200cm

VAISSELLE STREET FOOD 'TAKE AWAY'
Contenants kraft et papier alimentaire street food
Couverts bambou
Serviettes papier
Verrerie verre transparente *ou* des éco-cups personnalisées pour aller au bout de l'experience street food
Vasques inox

DÉCOR DE CHAQUE STAND
Le décor est l'univers culinaire de chaque recette de stands, composé de façon vivante et naturelle pour les cuisiniers : signalétique, lampes chauffantes, pots inox d'aromates, bocaux de produits bruts, brochettes de buns, cagettes de salades, de fruits et légumes de saison, biberons de sauces et coulis, pots de condiments.

MATÉRIEL DE CUISINIER
Petit et gros matériel de dressage, combibox et échelles isothermes.

Puissance électrique nécessaire :



Photos non contractuelles



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.

UNE SÉLECTION RESPONSABLE AUPRÈS DE PARTENAIRES DE CONFIANCE

- Epicerie avec des **produits franciliens**
- Aromates, micro-pousses et fleurs comestibles bio issus d'une **agriculture urbaine durable**
- Jambon Prince de Paris, fabriqué à Paris par le dernier fabricant selon la **méthode ancestrale**
- Poissons et fruits de mer sélectionnés en priorité avec les **labels MSC et ASC.**
- Bœuf de Charolles **AOP**
- Volailles franciliennes élevées en plein air, avec une alimentation locale de qualité
- Fromages affinés par un **meilleur ouvrier de France** 2004
- Yaourts **fermiers d'Île-de-France**
- Fruits et légumes de saison issus de maraîchers majoritairement **franciliens et régionaux**


le bon
rassemblera
toujours
Maison à table
SUIVEZ NOS ACTUALITÉS ET NOUVEAUTÉS
SUR INSTAGRAM ET LINKEDIN