

Maison à table

TRAITEUR ARTISAN D'ILE-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

LIVRAISON PRÊT-À-SERVIR SUR STANDS & SALONS



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

POUR SE RETROUVER
Petits-déjeuners 17
Afterwork..... 18
Compositions cocktail..... 19
Compositions snack..... 20
Compositions lunch..... 21
Compositions fromages..... 23
Boissons..... 24

POUR ALLER PLUS LOIN
Projets sur-mesure avec personnel de service..... 25

MAISON ÀTABLE 27
CONTACT DÉDIÉ..... 30

.

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

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

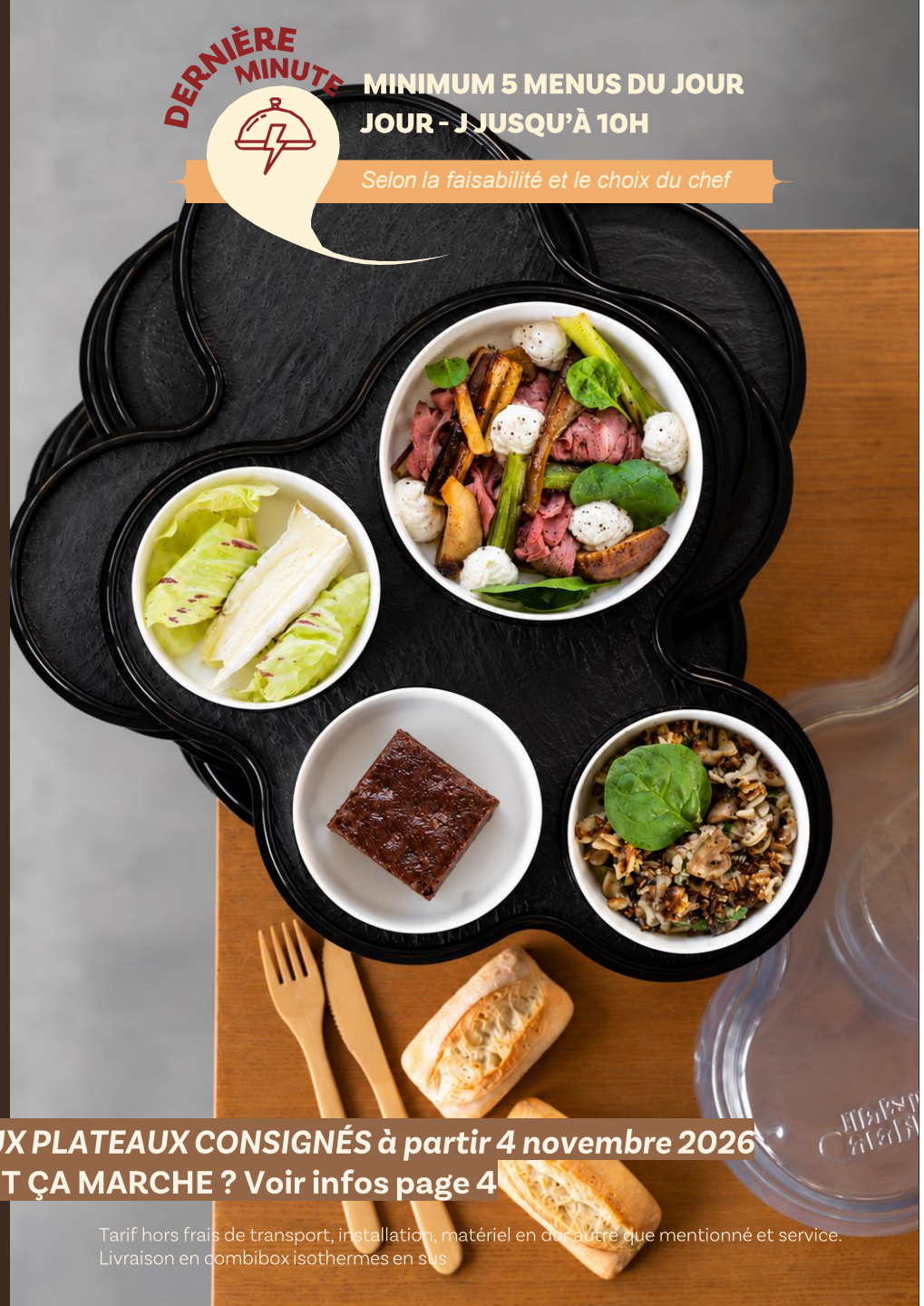
CARAVELLE TRUITE BETTERAVE

- 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



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



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

KEFTAS - BETTERAVES RÔTIES

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

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

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

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

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





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 fraiches et rôties

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 – boites 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

ENTRÉES - saladiers éco-jetables 225g/pers

Céleri rémoulade à la pomme granny
Salade healthy 'quinoa, dés de potimarron et brocolis'
Lentilles corail d'Essonne, 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

Moelleux poire noisettes à partager
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 mentionné 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

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

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' Lunch 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, boites 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

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 & boites 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 – boite 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 & boites 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.

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.)

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)

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)

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

AFTERWORK

APÉRITIF CONVIVIAL ET GÉNÉREUX
À PARTAGER 200G/PERS
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

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

LE SALÉ #2
Dé de truite
Charolaise
Canard à l'orange
Polenta truffe

LE SALÉ #3
Quino' pois chiche
Volaille Colombo
Savarin norvégien
Lumac'champignon

LE SALÉ #4
Grenaille bœuf au Mont d'Or
Chou Oignon Canard
Saumon Signature
Cake chèvre épinard

LE SALÉ #5
Nougat chèvre pistache
Blini saumon fumé
Blinis des sous bois
Cake chèvre épinard

LE SUCRÉ #1
Croustill' choco-noisette
Finger choco vegan
Macaron
Datte chocolat

LE SUCRÉ #2
Pomme croustillante
Douceur exotique
Tarteline mangue
Poire timut

LE SUCRÉ #3
Palet citron
Pâte de fruit Passion
Cookie gourmand
Opéra

LE SUCRÉ #4
Mini cannelé
Macaron
Bouchon cheesecake
Guimauve menthe chocolat

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

SNACK

PLATEAUX CLASSIQUE EN CARTON NOIR
POUR UNE PRESTATION LIVRÉE PRÊT-À-SERVIR
CHAQUE PLATEAU EST COMPOSÉ DE 20 PIÈCES MONO-PRODUITS
MINIMUM DE COMMANDE 420€ - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

LE SALÉ

Buns Burger bœuf
Buns Raclette
Buns Champignons
Buns Thon
Buns Volaille

Baby Club Chèvre miel
Baby Club Butternut
Baby Club Thon
Baby Club Volaille

LE SUCRÉ

Cannelés (mini) 40 pcs
Financiers (mini) 30 pcs
Clafoutis & Moelleux (mini) 35 pcs
Macarons (mini) 48 pcs
Brownies (mini) 15 pcs



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

ASSORTIMENT DE TARTELETTES (20 pcs mix)
- Tartelette Poire à la noix
- Tartelette Rubis "betterave chioggia, confit d'oignons"
- Tartelette Haddock poireau

DUO DE CROQU' (20 pcs mix)
- Croqu' Céleri truffe fondant
- Croqu' Luteau

FINGERS DE PÂTÉ EN CROÛTE (30 pcs)
- Pâté en croûte tradition 'volaille à la pistache et cranberries', confiture cerise-groseille, pickles d'oignons rouges

GAUFRES (10 pcs/plateau mono-produit)
- Gaufre 'Boeuf fumé, champignon & noisette' (10pcs)
- Gaufre 'Brie & Légumes d'hiver' (10 pcs)
- Gaufre 'Truite gravlax au citron' (10 pcs)

MINI SANDWICHS CROISSANTS (10 pcs/plateau mono-produit)
- Croissant 'Bœuf, roquette, moutarde à l'ancienne'
- Croissant 'Flétan, Chioggia'
- Croissant 'Légumes croquants d'hiver'

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

DUO DE GOURMANDISES (20 pcs mix)
- Cookie gourmand praliné
- Lunette Pomme

DUO DE TARTELETTES (20 pcs mix)
- 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

- 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
- 5 variétés / 1,2kg
- 6 variétés / 1,4kg
- 7 variétés / 1,6kg
- 8 variétés / 1,8kg

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

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



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

Gratiot Pillière brut tradition
Gratiot Pillière brut rosé

VINS FRAIS LÉGERS

IGP Pays d'Oc Fleur de lys Chardonnay (blanc)
AOC IGP Côteaux de l'Ardèche Domaine de Vigier Ma Marsanne (blanc)
Saint-Bris Sauvignon les Malandes (blanc)
IGP Pays d'Oc Fleur de Lys Merlot (rouge)
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine Olivier (rouge)
AOC Sancerre – Domaine André Neveux (rouge)

VINS RONDS ET GASTRONOMIQUES

AOC Côtes de Gascogne Château de Millet Chardonnay (blanc)
AOC Côtes du Rhône Domaine de la Guicharde Autour de la Chapelle (blanc)
AOC Sancerre – Domaine André Neveux (blanc)
AOC Bordeaux supérieur Château Leroy Beauval (rouge)
AOC Francs Côtes de Bordeaux - Terre de cerf (rouge)
AOC Lalande de Pomerol Château Béchereau (rouge)

VINS TERROIRS CHARPENTÉS

Pouilly fumé Domaine Frédéric Michot (blanc)
Chablis Domaine Les Malandes BIO (blanc)
Saint Véran Vignobles Thévenet & Fils Clos de l'Ermitage St-Claude (blanc)
Occultum Lapidem - Domaine de Bila-Haut - Chapoutier BIO (rouge)
AOC Bordeaux - Château Mazetier (rouge)
Saint Emilion Grand Cru la Croix de Montlabert (rouge)

BIÈRES

Bière blanche 100% bio et brassée à Paris 33cl • 33cl
Bière blonde 100% bio et brassée à Paris • 33cl

JUS & NECTARS DE DÉGUSTATION

Patrick Font 1 L *(en verre)*
Pur jus Orange blonde BIO
Pur jus de pommes brut bio
Nectar Poire Williams
Nectar Pêche de vigne

EAUX

Eau minérale en Tétra Pak
Eau Neuve des Pyrénées 50cl

Eaux minérales en verre
Evian 1L
Badoit 1L

Eaux de source en PET
Cristaline plate 50cl
Cristaline gazeuse 50cl
Cristaline plate 1,5L
Cristaline gazeuse 1,5L
Evian 1,5L

KIT BOISSONS CHAUDES

Par multiple de 10 personnes
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

POUR ALLER PLUSLOIN



UN PROJET SUR-MESURE AVEC PERSONNEL DE SERVICE & SCÉNOGRAPHIE ?

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 en 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.

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

MAISON ÀTABLE

VIPARIS

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.

savr



VOS CONTACTS



Anne SALENTIN
RESPONSABLE DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL
06 88 15 74 37
asalentin@atable.com



Mounia ARAB
CHEFFE DE PROJETS BUSINESS PACKAGÉ SALONS
01 49 48 16 50 - 06 31 93 59 44
marab@atable.com

Maison à table

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

