
COLLECTION
DE FÊTES
× 2026 ×
Merry
Christmas
Maison
atable
01 49 48 04 40
CONTACT@ATABLE.COM
MAISON-ATABLE.COM
OFFRES LIVRÉES PRÊT-À-SERVIR & COCKTAILS ÉVÉNEMENTIELS PACKAGÉS
DU 1ER DÉCEMBRE 2026 AU 15 JANVIER 2027



NOËL,
LE PLAISIR DES MOMENTS PARTAGÉS

Les fêtes de fin d'année approchent, invitant à se retrouver autour de tables généreuses, de saveurs réconfortantes et de créations gourmandes.

C'est le temps des retrouvailles, des petites attentions et des plaisirs à partager. Produits de saison et douceurs festives composent une cuisine chaleureuse, raffinée et résolument contemporaine, pour faire entrer l'esprit de Noël dans vos entreprises.

Chez MAISON ÀTABLE, notre carte de fêtes accompagne déjeuners, cocktails, pauses, goûters de fin d'année. Nos formules prêtes à servir sont présentées dans des emballages écoresponsables, pratiques et esthétiques, pour faciliter l'installation au bureau. Ces offres sont imaginées pour la convivialité et la générosité pour célébrer l'année écoulée et remercier vos équipes.

Le Buffet Maison, notre offre signature, revêt ses habits de fête. Recettes artisanales, produits de saison et associations gourmandes célèbrent une cuisine sincère et généreuse. Le plaisir de se retrouver autour d'un beau buffet.

NOUVEAU — À partir du 4 novembre 2026, découvrez nos plateaux-repas et nos plateaux cocktail prêts à servir : des formats pensés pour donner un air de fête à vos déjeuners et à vos réceptions au bureau.

Pour Noël, partageons le goût des belles choses et le plaisir d'être ensemble.

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



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

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

PLATEAUX REPAS
MENUS DE FÊTES

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

FOIE GRAS - PINTADE

34€
prix/pers.

- Salade festive au foie gras de canard (origine France), poires & cranberries
- Pintade fermière (ferme du Luteau IDF), butternut et moutarde à l'ancienne
- Pavé de Paris
- Bûche chocolat

Allergènes : sulfites, Gluten, Lait, Moutarde, Fruits à coques, œufs soja

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

POUR SE RETROUVER

GOÛTERS DE NOÊL

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

18,50€
prix/pers.

GOURMANDISES (4 pièces/pers)
Assortiment de Gingerman 'sablés vanille, spéculos'
Guimauves mangue
Roses des sables

À PARTAGER (40g/pers.)
Carrott cake
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)

COLLATION À PARTAGER – 250G/pers

22,50€
prix/pers.

GOURMANDISES (5 pièces, 60g/pers)
Assortiment de Gingerman 'sablés vanille, spéculos'
Guimauves mangue
Roses des sables

DESSERTS
Salade de pommes Granny, coulis de pommes (verrine)
Financier exotique (financier, mousse coco, coulis passion, chocolat noir, verrine)
Cagette de clémentines

GATEAUX À PARTAGER (110g/pers)
Le Moelleux gourmand poire noisette
Bûche de Noel Délice Exotique & Bûche de Noel Délice Chocolat à partager

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)



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€

NOTRE BUFFET SIGNATURE

BUFFET DE NOËL

MENU SIGNATURE 560G/PERSONNE
LIVRÉ PRÊT-À-SERVIR EN CAGETTES DE BOIS
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

44€
prix/pers.

ENTRÉES - contenants individuels éco-jetables 110g/pers
Salade festive de poires, foie gras & cranberries (assiette ano éco-jetable)
Saladette croquante au Pavé de Paris, pois gourmands & pickles acidulés (assiette ano éco-jetable)
Salade festive Fusilli du Vexin, crème de truffe et champignons (assiette ano éco-jetable)

A PARTAGER - cagettes bois 165g/pers
Truite gravlax 'Gravlax maison, crème raifort'
Finger pâté en croûte 'volailles aux pistaches & cranberries'
Charcuterie 'jambon de volaille du Luteau aux herbes et fumé
Romanesco Praliné

GOURMANDISES - cagettes bois 150g/pers
Tartelette 'poires, noix et Pavé de Paris'
Tartelette 'haddock poireau'
Croqu' céleri truffe à l'oignon
Mini pita 'potiron châtaigne'
Gaufre 'bœuf fumé, roquette, moutarde à l'ancienne'

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 135g/pers
Bûche de Noel Délice Exotique à partager
Eclair Chocolat XXL à partager
Moelleux gourmand poire-noisette à partager
Salade de pommes granny (verrine)
Financier exotique (financier, mousse coco, coulis passion, chocolat noir)

COMPOSITIONS PRÊT-À-SERVIR

COCKTAILS DE FÊTES

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 — 54€
Veau velours
Thon Tataki
Bœuf confit
Le Bijou violet

LE SALÉ #2 — 50€
Dé de truite
Charolaise
Canard à l'orange
Polenta truffe

LE SALÉ #3 — 42€
Quino' pois chiche
Volaille Colombo
Savarin norvégien
Lumac'champignon

LE SALÉ #4 — 43€
Grenaille bœuf au Mont d'Or
Chou Oignon Canard
Saumon Signature
Cake chèvre épinard

LE SALÉ #5 — 50€
Nougat chèvre pistache
Blini saumon fumé
Blinis des sous bois
Cake chèvre épinard

LE SUCRÉ #1 — 47€
Croustill' choco-noisette
Finger choco vegan
Macaron
Datte chocolat

LE SUCRÉ #2 — 51€
Pomme croustillante
Douceur exotique
Tarteline mangue
Poire timut

LE SUCRÉ #3 — 42€
Palet citron
Spirale passion mangue
Cookie gourmand
Opéra

LE SUCRÉ #4 — 39€
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

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 boite 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
- Réhausses 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

APÉRITIF DE NOËL

FORMAT 10 PIÈCES/PERSONNE
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

54€
prix/pers.

7 PIÈCES SALÉES FROIDES
Canard à l'orange
Foie gras chocolat
Boeuf confit
Grenaille boeuf au Mont d'Or
Saint-Jacques rafraichie à la pomme
Saumon Signature
Thon Tataki
Nougat chèvre pistache
Polenta truffe
Carotte élégante

3 PIÈCES SUCRÉES
Petit Basque praliné café
Poire choco
Chou mandarine



PACK EVENT

COCKTAIL DE FÊTES

FORMAT DEJEUNATOIRE/DINATOIRE ÉQUIVALENT À 24 PIÈCES/PERSONNE
20 PERSONNES MINIMUM - JUSQU'À J-3 OUVRÉS AVANT 12H

68€
prix/pers.

6 PIÈCES SALÉES FROIDES
Canard à l'orange
Foie gras chocolat
Dé de truite
Saint-Jacques rafraichie à la pomme
Polenta truffe
Le Bijou violet

4 MINI SANDWICHS
Baby club Volaille, crème aux épices & noix (2 pcs)
Baby Club 'Truite fumée, citron confit' (2 pcs)
Mini bun's 'Champignon'
Mini bun's 'Raclette'

1 SALADETTE (verirne)
Saladette festive de poires, foie gras & cranberries
Saladette de lentilles vertes de l'Aisne, pomme, poire, grenade & crème citron
Salade festive Fusilli du Vexin, crème de truffe et champignons

5 PIÈCES SUCRÉES FROIDES
Guimauve menthe chocolat
Douceur exotique
Macaron
Datte chocolat
Tarteline mangue

DÉCOREZ VOS BUFFETS

KIT DÉCOR DE NOËL ÉCO

Pour un buffet de 2m, à partir de 20 personnes
Prestation livrée prêt-à-servir sans service

Kit de vaisselle (gobelets, assiettes, couverts)
Serviettes papier blanc
Nappe intissé blanche (10m)

6 Sapins de Noël en papier ivoire et vert (15 à 25cm)
10 Boules de Noël en papier alvéolé marron
6 Figurines Casse-noisettes en bois or (13cm)

Tarif kit vaisselle éco-responsable :
2,50 €/pers

Tarif déco éco-responsable :
2,50 €/pers
(Produits non repris)



KIT DÉCOR DE NOËL ÉVÉNEMENTIEL

Pour un buffet de 2m, à partir de 20 personnes
Prestation avec matériel et service par nos maîtres d'hôtel

Buffet de 2m
Nappage tissu beige

Verrerie en verre
Assiettes et contenants porcelaine blanche 'filet or'
Réhausses plats bois

6 Bougeoirs laiton doré avec rubans velours marron et 6 chandelles ivoire led
6 Photophores ambre avec bougies led
1 Guirlande de sapin artificielle 2,70m avec 1 guirlande led
8 Pommes de pin naturelles
8 Boules de Noël

Tarif sur devis
selon le nombre de linéaires et de personnes



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 Pillière brut tradition
30,40€	Gratiot Pillière 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 Tétra Pak

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 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.

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.

savr




maison atable
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