

mavrommáti*s*

PARIS



CRÉATEUR D'ÉVÈNEMENTS
COCKTAILS

*Le goût de la Méditerranée
depuis 1981*



Laissez-vous séduire !

Découvrez les Plateaux Cocktails de notre chef

Une soirée chez vous, un anniversaire,
un évènement à fêter avec quelques amis...
De 4 à 20 personnes, du simple apéritif au cocktail dinatoire

Andréas Mavrommatis a créé pour vous
des plateaux cocktail alliant tradition et modernité.
Pour poursuivre ce voyage à travers le goût,
Invitez le meilleur de la Méditerranée à votre table !

*réception salée ou sucrée
faites-nous part de vos désirs*



NOS PLATEAUX COCKTAILS SALÉS - FROIDS

Notre conseil de dégustation : les plateaux sont à sortir du réfrigérateur 15 mn avant la dégustation.

PLATEAU CALLIOPI

24 pièces _____ 37,28 € HT
41,01 € TTC

- Mini pincette de radis blanc, crevette et menthe
- Craquant à l'encre de seiche, saumon fumé & tarama
- Carotte au caviar d'olives Kalamata
- Mini blinis de poivron farci à la Féta d'Epire
- Carré Manouri
- Mini cake méditerranéen

PLATEAU AGROS

24 pièces _____ 40,91 € HT
45,00 € TTC

- Canapé salade grecque
- Aumônière de crevettes & petits légumes
- Craquant de poutargue et tarama
- Brochette de jambon de Parme, figue marinée à la Commandaria
- Craquant de bœuf et dinde, condiment paprika fumé
- Bohémienne de saumon fumé



NOS PLATEAUX COCKTAILS SALÉS - CHAUDS

Notre conseil de dégustation : les plateaux de boulettes, feuilletés ou fritures sont à faire réchauffer 8 à 10 min. au four traditionnel, préchauffé à 180°C.

PLATEAU HERAKLION

18 pièces à faire réchauffer _____ 19,55 € HT
21,51 € TTC

- Kréatopita - feuilleté à la viande d'agneau et menthe
- Spanakopita - feuilleté aux épinards, Féta d'Epire et aneth
- Tyropita cocktail - feuilleté à la Féta d'Epire et à la menthe
- Eliopita - feuilleté aux olives Kalamata, tomate séchée et Manouri (fromage frais de brebis)

PLATEAU PAROS

22 pièces à faire réchauffer _____ 21,82 € HT
24,00 € TTC

- Keftédès - boulette d'agneau et de veau à la menthe
- Tyropita cocktail - feuilleté de Féta d'Epire à la menthe
- Eliopita - feuilleté aux olives Kalamata, tomate séchée et Manouri (fromage frais de brebis)
- Mélitzanokeftédès - friture d'aubergine au Kasseri (fromage de brebis) et aneth
- Spanakopita - feuilleté aux épinards, Féta d'Epire et aneth

LES COMPLÉMENTS

Nos spécialités à tartiner en pot de 160 g

Ktipiti - émincé de poivrons, à la Féta d'Epire battue, aux pignons de pin 5,05 € HT/ 5,56 € TTC

Caviar d'aubergine grillée à l'huile d'olive extra vierge 4,87 € HT/ 5,36 € TTC

Briami - confit de 6 légumes mijotés au raz el hanout 5,02 € HT/ 5,52 € TTC

Houmous - crème de sésame aux pois chiches 4,87 € HT/ 5,36 € TTC

Tarama blanc extra aux œufs de cabillaud 5,14 € HT/ 5,65 € TTC

Tzatziki - émincé de concombre au yaourt grec et à la menthe 4,69 € HT/ 5,16 € TTC

Nos pains

Pain Pita cocktail - 20 pièces 4,08 € HT / 4,48 € TTC





La gastronomie méditerranéenne

Découvrez nos Cocktails

Vous célébrez un évènement à partir de 20 personnes
et vous voulez faire plaisir et séduire vos invités.

Andréas Mavrommatis a sublimé pour vous
toute la richesse des produits méditerranéens.

Découvrez ses formules !

Une manière d'offrir à vos invités une cuisine des plus originales.

Tous nos cocktails sont dressés sur des plateaux jetables.



faits maison depuis 1981

NOS COCKTAILS

Notre conseil de dégustation : les plateaux sont à sortir du réfrigérateur 15 min. avant la dégustation.

*Idéal pour un apéritif
léger avant un repas*

COCKTAIL CALVI

6 pièces salées froides

Minimum de commande : 20 personnes — 7,73 € HT /pers
8,50 € TTC /pers

- Bohémienne de dinde, condiment à la moutarde violette
- Carotte au caviar d'olives Kalamata
- Bruschetta d'artichaut, tomate mi-séchée, Féta d'Epire
- Fraîcheur de concombre au saumon fumé
- Mini blinis de poivron farci à la Féta d'Epire
- Brochette de Keftédès, concombre et menthe

*Conçu pour un apéritif
d'une durée de 1 h*

COCKTAIL TOLEDO

10 pièces salées froides

Minimum de commande : 20 personnes — 13,19 € HT /pers
14,51 € TTC /pers

- Brochette de jambon de Parme, figue marinée à la Commandaria
- Canapé salade grecque
- Sandwich saumon fumé, tzatziki, carotte jaune
- Mini cake méditerranéen
- Pain BB sésame poulet curcuma
- Mini concombre au caviar d'olives Kalamata
- Bruschetta de crevettes au pistou, courgette grillée
- Tortilla Barcelona au thon
- Carré Manouri
- Aumônière de champignons shiitake & saucisse chypriote



COCKTAIL NAPOLI

Pour une durée de 1h30 à 2 h

12 pièces

Minimum de commande : 20 personnes _____ 16,82 € HT /pers
18,50 € TTC /pers

9 Pièces salées froides

- Bruschetta d'artichaut, tomate mi-séchée, Féta d'Epire
- Craquant de bœuf et dinde, condiment au paprika fumé
- Canapé salade grecque
- Rouleau de saumon fumé sur un clafoutis aux herbes
- Carotte au caviar d'olives Kalamata
- Aumônière de soja aux crevettes & petits légumes

- Mini pomme de terre ratte au fromage frais
- Brochette de Keftédès, concombre et menthe
- Pain BB sésame à l'halloumi

3 Pièces sucrées

- Petits fours frais
- Pâtisseries feuilletées
- Pâtisseries fines

Semi-dinatoire durée de 2 h

COCKTAIL RHODES

16 pièces salées froides

Minimum de commande : 20 personnes _____ 23,64 € HT /pers
26,00 € TTC /pers

- Brochette de lasagne au Bresaola
- Craquant de poutargue & tarama
- Aumônière de soja au crabe et petits légumes
- Brochette de Keftédès, concombre et menthe
- Pain BB sésame à l'halloumi
- Bruschetta d'artichaut, tomate mi-séchée, Féta d'Epire
- Tortilla Valencia - pomme de terre et poivrons grillés
- Carotte au caviar d'olives Kalamata
- Fraîcheur de concombre au saumon fumé
- Mini pincette de radis, crevette et menthe
- Mini pomme de terre ratte au fromage frais
- Carré Manouri (fromage frais de brebis)
- Carré gourmand méditerranéen - mozzarella, saumon fumé, pistou
- Mini blinis de poivron farci à la Féta d'Epire
- Mini cake au thon fumé
- Craquant de bœuf et dinde, condiment au paprika fumé

Pour passer en cocktail dinatoire avec le cocktail Rhodes, vous pouvez ajouter 6 pots de nos spécialités à tartiner (détail page 7) accompagnés de 2 paquets de minis pains pita ou bien rajouter 2 plateaux de spécialités chaudes (plateau Heraklion ou Paros).



*à partir de 20 personnes
découvrez nos solutions cocktails*



Semi-dinatoire durée de 2 h

COCKTAIL KALAMATA

16 pièces

Minimum de commande : 20 personnes

20,91 € HT /pers
23,00 € TTC /pers

12 Pièces salées froides

- Craquant à l'encre de seiche, saumon fumé & tarama
- Mini blinis de poivron farci à la Féta d'Epire
- Brochette d'ananas et crevette flambée à l'Ouzo
- Aumônière de crabe aux petits légumes
- Bohémienne de dinde, condiment à la moutarde violette
- Mini concombre au caviar d'olives Kalamata
- Canapé salade grecque
- Tortilla Barcelona - thon, poivrons grillés
- Mini ratte au fromage de chèvre frais
- Carré gourmand méditerranéen - saumon fumé, mozzarella, pistou
- Mini pincette radis blanc, crevette et menthe
- Pain BB sésame poulet curcuma

4 Pièces salées chaudes

- Eliopita cocktail - feuilleté aux olives Kalamata, tomate séchée et Manouri (fromage frais de brebis)
- Mélitzanokeftédès - friture d'aubergine au fromage Kasséri (fromage de brebis) et aneth
- Keftédès - boulette d'agneau et de veau à la menthe
- Spanakopita - feuilleté aux épinards, Féta d'Epire et à l'aneth

Notre conseil : pour passer en cocktail dinatoire avec le cocktail Kalamata, vous pouvez ajouter 6 pots de nos spécialités à tartiner (détail page 7) accompagnés de 2 paquets de minis pains pita.



confiez-nous vos événements
personnalisez vos réceptions

COCKTAIL MASSALIA

24 pièces

Minimum de commande : 20 personnes

Cocktail dinatoire

durée 2 h 30

31,82 € HT /pers
35,00 € TTC /pers

14 Pièces salées froides

- Mini concombre au caviar d'olives Kalamata
- Mini blinis de poivron farci à la Féta d'Epire
- Aumônière de soja au crabe et petits légumes
- Bohémienne de dinde, condiment moutarde violette
- Brochette de lasagne à la Bresaola
- Brochette de thon fumé et pomme Granny Smith
- Canapé salade grecque
- Tortilla Valencia - pomme de terre, poivrons grillés
- Mini cake méditerranéen
- Carré gourmand méditerranéen - saumon fumé, mozzarella, pistou
- Mini pincette de radis blanc, crevette et menthe
- Pain BB sésame, rillettes de saumon
- Mini blinis au foie gras de canard mi-cuit
- Mini pomme de terre ratte au chèvre frais

5 Pièces salées chaudes

- Keftédès - boulette d'agneau et de veau à la menthe
- Eliopita - feuilleté aux olives, tomate séchée et Manouri (fromage frais de brebis)
- Mélizanokeftédès - friture d'aubergine au fromage Kasséri (fromage de brebis) et aneth
- Spanakopita - feuilleté aux épinards, Féta et à l'aneth
- Croustillant de calamar - calamar, tomate, menthe

5 Pièces sucrés

- Petits fours frais assortis - 2 pièces
- Pâtisseries feuilletées orientales
- Macarons
- Brochettes de fruits frais



la Méditerranée
est notre source d'inspiration



NOS PIÈCES COCKTAILS

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

	Bruschetta de crevettes au pistou, courgette grillée			Brochette d'omelette et saucisse chypriote	
	Brochette de Keftédès (boulette d'agneau et de veau), concombre et menthe			Mini gressin au jambon de Parme	
	Mini pomme de terre ratte au fromage frais			Bohémienne de saumon fumé	
	Craquant de poutargue et tarama			Mini pincette chorizo et briami	
	Aumônière de crevettes et petits légumes			Tortilla Barcelona, thon et poivron grillé	
	Aumônière de crabe et petits légumes			Brochette de lasagne à la bresaola, ciboulette, yaourt grec	
	Carré gourmand méditerranéen mozzarella, pistou, saumon fumé, pain de mie			Mini pincette sandwich saumon fumé, tzatziki	
	Pain BB sésame au fromage halloumi				



toutes nos pièces sont faites maison, par nos soins

Escale Méditerranéenne



jusqu'à 24 personnes en cocktail (1h) ou
8 à 10 personnes pour un cocktail déjeuner

145 pièces - 12 variétés de pièces cocktail - 240,91 € HT / 265€ TTC

mavrommatis

PARIS

Créateur d'événements

Quelles que soient vos envies que vous soyez un particulier ou une entreprise, une équipe est à votre service pour vous aider à faire de votre projet une réussite !

Organisation complète de vos événements professionnels jusqu'à 5000 personnes.

Lancement de produits, anniversaire de société, inauguration, vernissage, soirée de fin d'année...

Coffrets repas originaux et savoureux pour vos réunions.

Organisation complète de vos événements particuliers anniversaire, mariages, communions, baptêmes, dîners entre amis...

Boutiques et restaurants aux saveurs des terroirs méditerranéens.

Pour toute demande,
nos numéros de téléphone
dédiés à votre réception
+33 (0)1 69 19 22 75 et +33 (0)1 45 35 96 50.



Conditions Générales de Vente

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toutes les catégories de clients : entreprise, particulier, client utilisateur ou intermédiaire.

Tout achat ou commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

1 - Informations produits : respectez les conditions de conservations indiquées sur l'emballage. Les produits doivent être consommés le jour de la livraison dans des conditions optimales de conservation. Les photographies ne sont pas contractuelles.

Tracabilité : concernant l'origine des viandes bovines et la présence éventuelle d'allergènes, veuillez- vous référer aux indications portées sur l'emballage.

MAVROMMATIS se dégage de toute responsabilité en cas de non-respect des conditions de conservation et d'utilisation ci-dessus. Seules les réclamations formulées par écrit au moment de la livraison sur le bon de livraison joint, seront recevables.

2 - Commande : toute commande doit être confirmée par écrit. L'ensemble des produits doit être commandé au minimum 72 h avant la livraison (jour ouvrable).

Pour être validées, les commandes doivent être confirmées de notre part par retour de mail.

Minimum de commande pour les plateaux cocktail 1, pour les formules solutions cocktail 20 personnes.

3 - Annulation : toute annulation survenant à moins de 24 h entraîne le règlement intégral de la commande.

4 - Livraison : les livraisons sont effectuées dans un créneau de 2 h (à préciser sur le bon de commande). Le client devra s'assurer de l'exactitude de l'adresse de livraison, du nom du destinataire et nous fournir toute information de nature à faciliter la livraison. L'accès à des sites protégés ou règlementés pourra faire l'objet d'une tarification spécifique sur devis. La responsabilité de MAVROMMATIS ne pourra être recherchée en cas de force majeure gênant ou empêchant la livraison (grèves, manifestations, intempéries,...)

5 - Tarification : nos tarifs sont exprimés en euros TTC hors frais de livraisons. Toutes modifications de la TVA ou charges nouvelles entraineraient automatiquement le réajustement du prix TTC. Pour toute demande particulière concernant les horaires de livraison, il sera établi un devis.

Toute livraison est accompagnée d'un bon de livraison qui doit être signé par le destinataire.

Tarification de la livraison : voir auprès de notre service commercial.

6 - Conditions de règlement : toute commande doit être réglée à réception de facture sauf accord avec la direction.

7- Litiges : en cas de litige, seul le tribunal de Paris est compétent



Restaurants et cave

Mavrommatis

42 rue Daubenton - 75005 Paris Réservation : +33 (0)1 43 31 17 17

Les délices d'Aphrodite

4 rue de Candolle - 75005 Paris Réservation : +33 (0)1 43 31 40 39

Le Bistrot

18 rue Duphot - 75001 Paris Réservation : +33 (0)1 42 97 53 04

La cave

49 rue Censier - 75005 Paris Tél : +33 (0)1 45 35 64 95

Mavrommatis Café

Atrium du Palais des Congrès - 75017 Paris Tél : +33 (0)1 56 68 85 54

Boutiques traiteurs

Mavrommatis Censier

47 rue Censier - 75005 Paris Tél : +33 (0)1 45 35 64 95

Mavrommatis au Monoprix 'Les Passages

5 rue Tony Garnier - 92100 Boulogne-Billancourt Tél : +33 (0)1 46 04 69 54

Mavrommatis Villiers

89 rue du Rocher - 75008 Paris Tél : +33 (0)1 55 06 18 62

Mavrommatis Passy

70 avenue Paul Doumer - 75016 Paris Tél : +33 (0)1 40 50 70 40

Mavrommatis aux Galeries Gourmandes

Atrium du Palais des Congrès - 75017 Paris Tél : +33 (0)1 56 68 85 54

Boutiques traiteurs - dégustation sur place

Mavrommatis Madeleine

18 rue Duphot - 75001 Paris Tel : +33 (0)1 42 97 53 04

Mavrommatis au Lafayette Gourmet

48-52 boulevard Haussmann - 75009 Paris Tél : +33 (0)1 42 80 42 42

Mavrommatis aux Galeries Lafayette Cap 3000

Avenue Guynemer - 06700 Saint-Laurent-du-Var Tél : +33 (0)4 93 14 82 12

Mavrommatis aux Galeries Lafayette Marseille

Centre Bourse 28 rue Bir Hakeim - 13001 Marseille Tél : +33 (0)4 91 56 82 12

Créateur d'évènements

Mavrommatis, votre traiteur pour vos réceptions privées ou professionnelles, concrétise vos rêves en apportant toute son expertise, son exigence et ses gourmandises colorées.

Mavrommatis, une signature pour votre événement.

Un numéro de téléphone unique et dédié à votre réception :
+ 33 (0)1 69 19 22 75

www.mavrommatis.fr

