

mavrommátiς

PARIS

The background of the entire page is a close-up photograph of two metal spoons resting on a dark, textured surface. The spoon in the foreground is filled with bright red, fibrous spices, likely saffron. The spoon behind it is filled with a bright yellow powder, likely turmeric. The surface around the spoons is scattered with small pieces of these spices, creating a rich, textured background.

COFFRETS
REPAS



”

*Des collines à perte de vue coiffées d'antiques moulins à vent.
Des agneaux qui broutent à flanc de coteaux une herbe sauvage
et salée par les vents de mer, entre des oliviers centenaires.
Des abricots mûris au soleil des îles Ioniennes, les légumes de
ces petits jardins aux murets de pierres sèches qui accumulent tout
le jour la douce chaleur et reçoivent le soir la brise marine, porteuse
des légendes d'Ulysse et d'Alexandre.*

*Voilà l'univers qui m'a nourri. Comment ne pas avoir envie de
partager ces émotions et de les mettre dans ma cuisine ? C'est bien
cet univers, ces odeurs de lavande et d'épices, ces saveurs de poivre
et de miel, ces couleurs de fruits mûrs, gorgés de soleil que je vous
ferai partager dans mes coffrets repas. Une parenthèse ensoleillée
dans votre journée de travail.*

Andréas Mavrommatis, Chef étoilé

”



Mavrommatis crée pour vous
une ligne de coffrets repas
totalement inédite & novatrice.

Découvrez nos menus gastronomiques et légers.

Un coffret renouvelé chaque semaine
vous permettra encore de varier le menu.

Tous nos coffrets sont cuisinés par notre maison,
à partir de produits frais.

*La gastronomie
Méditerranéenne
s'invite à vos réunions.*

Le **minimum** de commande
est de **3** coffrets identiques

Un seul numéro
pour vos commandes
Tél + 33 (0)1 69 19 22 75



Coffret MASSALIA

Saveurs de la mer & légumes

- Poulpe & choux-fleurs
- Turbot, carotte gingembre, oignons nouveaux
- Salade de frégola (petite pâte sarde), tomate, persil, citron
- Crème Cappuccino
- Petit pain

32,00€ HT
35,20€ TTC

SUGGESTION DU SOMMELIER



IGP CRÈTE DOMAINE LYRARAKIS,
DAFNI 2017
Arômes d'herbes, laurier et romarin, notes
de fleurs et de fruits. Élégant et aromatique.

11,66€ HT
14,00€ TTC

Présence d'allergènes :
mollusque, poisson, crustacés, céleri,
sulfites, produit laitier (lait), soja, œuf, blé

 Couverts en inox, verre en verre,
 serviette en papier, poivre et sel
sont fournis dans tous nos coffrets repas

Coffret ATLAS

Un assortiment méditerranéen

- Carpaccio de daurade, houmous, pois chiches & coriandre
- Suprême de pintade, caponata de légumes (courgettes, carottes aubergines, tomates, oignons), condiment dattes, citron, sésame
- Pousses d'épinards, copeaux de parmesan & vinaigrette italienne
- Tarte à l'orange
- Petit pain

23,00€ HT
25,30€ TTC

SUGGESTION DU SOMMELIER



AOP SANTORIN DOMAINE ARGYROS,
ASSYRTIKO 2016
Notes de bergamote, de gingembre, de citron
vert avec des saveurs salines. Riche en gardant
de la fraîcheur en bouche.

18,33€ HT
22,00€ TTC

Présence d'allergènes :
poisson, sésame, fruits à coque (noisette),
céleri, arachides, sulfites, moutarde, blé,
produit laitier (parmesan, lait), œuf

 Couverts en inox, verre en verre,
 serviette en papier, poivre et sel
sont fournis dans tous nos coffrets repas



Coffret NEAPOLIS - Végétarien

Variation végétarienne

- Tourte à la courgette, Féta et fromage Kéfalograviera
- Gnocchi sardi, champignons, tomate confite, parmesan
- Involtini (roulé) d'aubergines
- Salade de fruits frais
- Petit pain

22,00€ HT
24,20€ TTC

SUGGESTION DU SOMMELIER



IGP MACÉDONIA DOMAINE KIR YIANNI, PARANGA
RODITIS, MALAGOUSIA 2018
Nez intense aux arômes muscatés, on retrouve
le jasmin, la pêche blanche et l'abricot.
Rond en bouche.

10,00€ HT
12,00€ TTC

Présence d'allergènes : produit laitier
(parmesan), blé, œuf, fruits à coque
(pignon de pin), sulfites, moutarde



Couverts en inox, verre en verre,
serviette en papier, poivre et sel
sont fournis dans tous nos coffrets repas

Le Coffret de la semaine RETOUR DU MARCHÉ

Chaque début de mois,
recevez par email le menu du coffret *Retour de marché*.

La composition de ce coffret Hebdomadaire
varie selon le marché du chef, mais le prix reste identique.



22,00€ HT
24,20€ TTC

Coffret BIZERTE



24,50€ HT
26,95€ TTC

Le traditionnel agneau

- Houmous (crème de sésame aux pois chiches)
- Salade Grecque (Féta, tomate, concombre et feuilles de caprier)
- Épaule d'agneau confit farci aux abricots secs et pruneaux
- Crumble de saison
- Petit pain

Présence d'allergènes :
sésame, produit laitier (féta), céleri,
fruits à coque (amande, noisette ou noix), blé



Couverts en inox, verre en verre, serviette en papier,
poivre et sel sont fournis dans tous nos coffrets repas

SUGGESTION DU SOMMELIER

NEBBIOLO D'ALBA DOC 13
NEBBIOLO
Arômes de gelée de mûre et de prune noire.
Souple et charnu.

15,83€ HT
19,00€ TTC



Coffret BISCAYE

Saveurs traditionnelles

- Faux-filet de bœuf, condiment artichaut, piment d'Espelette
- Lieu noir sur fondue de fenouil
- Salade d'épeautre (pleurote, tomate, carotte, parmesan)
- Profiterole au chocolat
- Petit pain

26,00€ HT
28,60€ TTC

SUGGESTION DU SOMMELIER

IGP LETRINI,
DOMAINE MERCOURI VDP 2016
REFOSCO ET MAVRODAPHNE

Initialement des notes de griotte et de myrtille,
puis de chocolat noir et de caramel. En bouche
épicé avec de tanins présents.

15,83€ HT
19,00€ TTC

Présence d'allergènes : sésame, poisson,
produit laitier (lait, parmesan, beurre),
céleri, fruits à coque (amande), épeautre,
blé, soja, oeuf, moutarde, sulfites.



Couverts en inox, verre en verre,
serviette en papier, poivre et sel
sont fournis dans tous nos coffrets repas

Coffret DAFNI - MEZZÉS VÉGÉTARIEN

Un assortiment de mezzés végétariens

- Tzatziki
- Poivrons doux grillés
- Eliopitta (feuilleté aux olives, fromage de brebis et tomates confites), salade
- Salade Méditerranéenne (artichauts, tomates confites, fêta, olives et câpres)
- Tabboulé vert
- Manouri (fromage grec) au miel de thym
- Baklava (feuilleté au miel et aux noisettes)
- Petit pain

24,50€ HT
26,95€ TTC

SUGGESTION DU SOMMELIER

IGP MARKOPOULO DOMAINE PAPAGIANNAKOS,
SAVATIANO 2018

Notes herbacées de foin et de mélisse.
Discrètement fruité. Saveurs d'agrumes,
délicat et léger en bouche

11,50€ HT
13,80€ TTC

Présence d'allergènes :
produit laitier (yaourt, feta, manouri),
sulfites, blé, poisson,
fruits à coque (noix, noisette), œuf.



Couverts en inox, verre en verre,
serviette en papier, poivre et sel
sont fournis dans tous nos coffrets repas



Coffret SANTORINI - MEZZÉS

L'assortiment des îles

- Poulpe au céleri branche, huile d'olive et vinaigre de Xérès
- Taboulé vert
- Caviar d'aubergines
- Spanakopitta (feuilleté aux épinards), salade
- Brochette de volaille provençale, Briami (confit de 6 légumes mijotés au raz el hanout)
- Salade Grecque (Féta, tomate, concombre)
- Mahalépi (crème de lait à la fleur d'oranger)
- Petit pain

24,50€ HT
26,95 € TTC

SUGGESTION DU SOMMELIER



IGP CYCLADES DOMAINE ARGYROS,
ATLANTIS ROSÉ 2018
ASSYRTIKO, MANDILARIA
Parfums de fraise, de cerise, de pomme
et de prunes. Belle vivacité en bouche.

14,00€ HT
16,80€ TTC

Présence d'allergènes :
svvésame, fruits à coque (pistache), céleri,
sulfites, moutarde, blé, produit laitier
(fromages, lait, beurre), œuf, mollusque.
Couverts en inox, verre en verre,
serviette en papier, poivre et sel
sont fournis dans tous nos coffrets repas



Coffret THESSALIA - MEZZÉS

L'assortiment terre mer

- Houmous (crème de sésame aux pois chiches)
- Ktipiti (poivron, Féta battue et pignon de pin)
- Aubergines fumées en salade
- Poivrons doux grillés
- Brochette de volaille au Curcuma sur taboulé vert
- Salade de crevettes aux pleurotes
- Salade de fruits frais
- Petit pain

24,50€ HT
26,95 € TTC

SUGGESTION DU SOMMELIER



NEBBIOLO D'ALBA DOC 13
NEBBIOLO
Arômes de gelée de mûre et de prune noire.
Souple et charnu.

15,83€ HT
19,00€ TTC

Présence d'allergènes : sésame, lait, fruits
à coque (pignon de pin), sulfites, blé,
moutarde, œuf, crustacés, céleri.
Couverts en inox, verre en verre,
serviette en papier, poivre et sel
sont fournis dans tous nos coffrets repas



Cocktail d'entreprise, réunion de travail, déjeuner, apéritif dînatoire.
Un plateau convivial et facile à partager.V



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

Encore plus de plaisir
avec nos accompagnements

L'escale MÉDITERRANÉENNE

240,91€ HT
265,00€ TTC

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
présence d'allergènes : fruits à coque (pignon de pin), produits laitier (fêta)
- Caviar d'aubergine grillée à l'huile d'olive extra vierge.. 4,87 € HT/ 5,36 € TTC
présence d'allergènes : moutarde, sulfites, produit laitier (yaourt), œuf
- Briami (confit de 6 légumes mijotés au raz el hanout 5,02 € HT/ 5,52 € TTC
présence d'allergènes : sulfites, Blé, Céleri, moutarde
- Houmous (crème de sésame aux pois chiches) 4,87 € HT/ 5,36 € TTC
présence d'allergènes : sésame
- Tarama blanc extra aux œufs de cabillaud 5,14 € HT/ 5,65 € TTC
présence d'allergènes : poisson, produit laitier (beurre), blé
- Tzatziki (émincé de concombre au yaourt grec et à la menthe)
..... 4,69 € HT/ 5,16 € TTC
présence d'allergènes : produit laitier (yaourt)

Nos pains

- Pain Pita cocktail - 20 pièces 4,08 € HT/ 4,48 € TTC
présence d'allergènes : blé

145 pièces

12 variétés de pièces cocktail



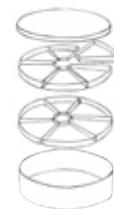
- 14 feuilles de vigne
- 14 sandwiches saumon fumé
- 16 boulettes d'agneau à la menthe
 - 11 mini-pains Halloumi
- 12 feuilletés épinard Féta et aneth
- 16 mini-aumônières de soja au crabe
- 12 fritures d'aubergine au Kasséri
- 14 pincettes radis blanc et crevette
 - 12 mini-pains foie gras
- 10 brochettes de volaille à la provençale
- 14 brochettes de lasagne au saumon
- Crudités en bâtonnets
 - 200 g de Ktipiti*
 - 200 g de Tzatziki*



Présence d'allergènes : sésame, lait, fruits à coque (pignon de pin), sulfites, blé, soja, moutarde, œuf, crustacés, céleri, poisson, moutarde

Délai de commande : 72 h

*Possibilité de changer les accompagnements





CARTE DES BOISSONS

Notre carte des vins & Champagnes

Nous vous proposons un assortiment de vins du pourtour Méditerranéen sélectionnés par notre caviste. Ils compléteront agréablement la dégustation de votre déjeuner en s'harmonisant parfaitement avec les menus de notre carte.

	75 cl	HT - TTC
Blanc		
<i>IGP Crète Domaine Lyrarakis, Dafni 2017</i>		11,66 € - 14,00 €
<i>Arômes d'herbes, laurier et romarin, notes de fleurs et de fruits. Élégant et aromatique..</i>		Grèce
<i>IGP Markopoulo Domaine Papagiannakos, Savatiano 2018</i>		11,50 € - 13,80 €
<i>Vielles vignes</i>		Grèce
<i>Notes herbacées de foin et de mélisse. Discrètement fruité. Saveurs d'agrumes, délicat et léger en bouche.</i>		
<i>IGP Macédonia Domaine Kir Yianni, Paranga</i>		10,00 € - 12,00 €
<i>Roditis, Malagousia 2018</i>		Grèce
<i>Nez intense aux arômes muscatés, on retrouve le jasmin, la pêche blanche et l'abricot. Rond en bouche.</i>		
<i>AOP Santorin Domaine Argyros, Assyrtiko 2016</i>		18,33€ - 22,00 €
<i>Notes de bergamote, de gingembre, de citron vert avec des saveurs salines. Riche en gardant de la fraîcheur en bouche</i>		Grèce
Rosé		
<i>IGP Cyclades Domaine Argyros, Atlantis rosé 2018</i>		14,00 € - 16,80 €
<i>Parfums de fraise, de cerise, de pomme et de prunes. Belle vivacité en bouche.</i>		Grèce
Rouge		
<i>Nebbiolo d'Alba DOC 13</i>		15,83 € - 19,00 €
<i>Arômes de gelée de mûre et de prune noire. Souple et charnu.</i>		Italie
<i>IGP Letrini, Domaine Mercouri VDP</i>		15,83 € - 19,00 €
<i>Refosco, Mavrodaphne 2016</i>		Grèce
<i>Initialement des notes de griotte et de myrtille, puis de chocolat noir et de caramel. En bouche épicé avec de tanins présents.</i>		
Champagne		
<i>Barons de Rothschild Brut</i>		35,00 € - 42,00 €
<i>Au nez on retrouve les notes de poire, de fruits secs et de fleurs blanches. Attaque franche et vive. Pétillance persistante.</i>		France

Notre sommelier a sélectionné pour vous des vins qui se marient délicatement aux mets de nos plateaux. Retrouvez ses recommandations sur chaque page de nos coffrets.



Eaux Minérales

	HT - TTC
Evian	1,5 litre 3,00 € - 3,30 €
Evian	50 cl 1,80 € - 1,98 €
Badoit	1 litre 3,00 € - 3,30 €
Badoit	50 cl 1,80 € - 1,98 €



Divers

Jus de pomme Alain Milliat	1 litre 4,00 € - 4,40 €
Jus d'orange Alain Milliat	1 litre 6,00 € - 6,60 €
Coca-cola	1,25 litre 4,50 € - 4,95 €
Coca-cola Zéro	1,25 litre 4,50 € - 4,95 €



POINT FIDÉLITÉ



Grâce à vos commandes de coffrets repas
gagnez des points fidélité!

1 coffret = 1 point

Ces points vous permettront de profiter de nos cadeaux:

50 points:

un bon d'achat d'une valeur de 20 € valable dans nos
boutiques traiteur ou sur nos sites ayant une dégustation
sur place.

80 points:

1 Bouteille de champagne Barons de Rothschild Brut 75 cl.

100 points:

une carte-cadeau Sephora d'une valeur de 40 €

180 points:

un dîner pour 2 personnes au restaurant
'Les Délices d'Aphrodite'

200 points:

un dîner pour 2 personnes au restaurant
'Bistrot Passy'

240 points:

un plateau 'Escale Méditerranéenne'
145 pièces - 12 variétés de pièces cocktail

Offre de BIENVENUE

Profitez de l'offre première commande **doublez vos points**
de fidélité pour toute ouverture de compte*



Offre de PARRAINAGE

Faites découvrir notre gamme de coffrets repas à vos collègues

Pour vous : **20 points** fidélité offerts**

Pour votre filleul : **10 points** fidélité

*à la première commande d'un minimum de 6 plateaux-repas (soit 12 points de fidélité)

**à cumuler avec les points de la 1^{ère} commande. Pour une commande d'un minimum
de 6 plateaux-repas (soit 16 points)

Le **minimum** de commande
est de **3 coffrets identiques**

Un seul numéro
pour vos commandes
Tél + 33 (0)1 69 19 22 75

Conditions Générales de Vente 2019 des coffrets repas Mavrommatis

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

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

1-Produits:

Nos recettes et nos contenants sont à utiliser exclusivement pour des consommations froides. Les conditions de conservations indiquées sur l'emballage doivent être respectées strictement. Les produits doivent être consommés le jour de la livraison et, dans l'attente de leur consommation, être conservés entre +0° et +4°C. Mavrommatis dégage toute responsabilité en cas de non-respect des conditions de conservation et d'utilisation ci-dessus.

Les photographies ont un caractère illustratif et non-contractuel.

Concernant la Traçabilité, l'origine des viandes bovines et la présence éventuelle d'allergènes sont indiquées sur l'emballage des produits. Nos produits sont fabriqués dans un atelier utilisant poisson, mollusque, crustacé, céleri, céréales à gluten (blé, épeautre, orge), œuf, lait, fruits à coque (noisette, amande, pistache, pignon de pin, noix), moutarde, sulfites, soja, sésame, arachide.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Toute boisson alcoolisée est à consommer avec modération.

2-Commande:

L'ensemble des produits de la carte peuvent être commandés la veille (jour ouvré) jusqu'à 16H pour le lendemain et jusqu'à 17 h pour le coffret repas hebdomadaire.

Toute commande doit être passée à l'aide du bon de commande spécial coffrets. Pour être valable, elle doit être validée de notre part par retour de mail ou de fax. Le minimum de commande est de 3 coffrets identiques.

3-Annulation:

Toute annulation d'une commande confirmée moins de 24H avant la livraison entraîne le règlement obligatoire de

l'intégralité de la commande.

4-Livraison:

Les livraisons sont effectuées dans un créneau de 2H (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 fournir à Mavrommatis toute information de nature à faciliter la livraison. L'accès à des sites protégés ou réglementés pourra faire l'objet d'une tarification spécifique sur le devis. La responsabilité de Mavrommatis ne pourra être recherchée en cas de force majeure empêchant la livraison (incendies, manifestations, intempérie, ...).

5-Tarifcation:

Nos tarifs sont exprimés en euros, en HT et en TTC, hors frais de livraison. La nourriture livrée sans prestations de service bénéficie de la TVA à 10 %. Toute modification de TVA entraînera 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 à réception de marchandise. Les tarifs de livraison figurent sur notre plaquette commerciale.

6-Condition de règlement:

Le règlement se fait à la livraison ou à la réception de la facture, par chèque ou par virement bancaire et sans escompte aucun. Toute somme non payée 15 jours après la date de réception fera l'objet d'une indemnité de 40 euros de plein droit conformément à la loi et entraînera des pénalités de retard selon le taux légal en vigueur. En cas de retard de paiement, Mavrommatis suspendra toute commande en cours.

7-Réclamations:

Seules les réclamations formulées par écrit au moment de la livraison seront recevables.

En cas de litige, seul le Tribunal de Paris est compétent.



Un seul numéro
pour vos commandes
Tél + 33 (0)1 69 19 22 75

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.

Service de réceptions de 10 à 3000 personnes Paris-Provence

Un numéro de téléphone unique et dédié à votre réception :

+ 33 (0)1 69 19 22 75

Restaurants

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

Mavrommatis Café

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

Mavrommatis Passy

70 avenue Paul Doumer - 75116 Paris Tél : +33 (0)1 40 50 70 40

Mavrommatis au Prado Marseille

41 boulevard Michelet 13008 Marseille Tél : +33 (0)4 91 71 96 80

Cave à vin

La cave Censier

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

La cave Passy

70 avenue Paul Doumer - 75116 Paris Tél : +33 (0)1 40 50 70 40

Boutiques traiteurs

Mavrommatis Passy

70 avenue Paul Doumer - 75116 Paris Tél : +33 (0)1 40 50 70 40

Mavrommatis Censier

49 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 au Prado Marseille

41 boulevard Michelet 13008 Marseille Tél : +33 (0)4 91 71 96 80

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 40 07 19 42

Mavrommatis Strasbourg

8, rue d'Austerlitz - 67000 Strasbourg Tél : +33 (0)3 90 22 90 76

Mavrommatis aux Galeries Lafayette Cap 3000

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

Mavrommatis au Prado Marseille

41 boulevard Michelet 13008 Marseille Tél : +33 (0)4 91 71 96 80

www.mavrommatis.fr

 @mavrommatisreceptions