



mavrommátis

PARIS



*Le goût de la Méditerranée*



Depuis 1981, la Maison Mavrommatis signe pour vous des recettes élaborées avec les meilleurs produits de la Méditerranée. Nos produits sont élaborés par nos soins, sans additif ni conservateur, uniquement à partir de produits frais. Découvrez la richesse de la carte de nos boutiques traiteurs. Belle dégustation.

Andréas, Evagoras et Dionysos Mavrommatis

## Entrées froides et salades

le kilo

Caviar d'aubergines grillées à l'huile d'olive, citron, ail	27,50 €
Caviar d'olives de Volos, moutarde violette et purée de piment d'Espelette	26,60 €
Briami, confit de six légumes mijotés au raz el hanout	26,80 €
Fava, purée de pois cassés AOP de Santorin à la Mastiha	25,50 €
Houmous, crème de sésame, purée de pois chiches à huile d'olive et citron	27,50 €
Ktipiti, émincé de poivrons grillés, Feta battue, yaourt grec et pignons de pin	27,50 €
Tarama blanc extra, œufs de cabillaud, huile d'olive et citron	27,50 €
Tzatziki, émincé de concombre au yaourt grec à la menthe et huile d'olive	24,50 €
Thalassini, tarama au saumon Bio	46,00 €
<b>Aubergines fumées en salade</b> , oignons marinés, tomates en dés, huile d'olive, citron et piment d'Espelette	27,50 €
Aubergines grillées à l'huile d'olive, fleur de sel et thym	26,50 €
Champignons à l'huile d'olive, thym, laurier et coriandre	26,80 €
Courgettes grillées à l'huile d'olive, fleur de sel et thym	26,60 €
Dolmadès, feuilles de vigne Bio de Chalkidiki, farcies au riz Arborio, aneth et pignons de pin	28,80 €
Filets d'anchois du golfe de Gascogne marinés, tomate séchée, et huile d'olive	65,00 €
Filets de sardines à l'huile d'olive, tomates séchées, piment vert de Grèce <sup>2</sup>	37,50 €
Haricots géants, à la tomate, oignons, céleri branche et aneth	20,90 €
Noix de pétoncle à la crème de poivrons grillés, pignons de pin, persil plat et coriandre <sup>1 2</sup>	38,80 €
Petites seiches aux échalotes, poivrons et piment d'Espelette	28,50 €
Poulpe au céleri branche, huile d'olive et vinaigre de Xérès	65,50 €
Calamars plaki échalotes, tomates épicées à la purée de piment d'Espelette	46,00 €

le kilo

<b>Poivrons doux grillés</b> marinés à l'huile d'olive, vinaigre de Xérès, ail-origan	29,50 €
<b>Ragoût de pois chiches</b> , tomates, poivrons, oignons et cumin	20,90 €
<b>Salade de carottes</b> à la coriandre fraîche et au cumin	20,40 €
<b>Salade méditerranéenne</b> , artichauts marinés, tomates confites, Feta, olives de Kalamata, piment vert de Grèce	32,50 €
<b>Taboulé blanc</b> à l'oriental aux tomates fraîches, poivrons et coriandre	19,90 €
<b>Taboulé vert</b> au blé concassé, tomate, huile d'olive et citron	27,50 €
<b>Salade de crevettes aux pleurotes</b> yaourt de brebis, huile d'olive et aneth	48,00 €
<b>Pâtes avoine aux légumes</b> blé dur et petits légumes méditerranéens	21,90 €
<b>Salade épeautre</b> lentins de chêne, pleurotes, artichauts, tomates	22,50 €

<sup>1</sup> Produit disponible selon saison

<sup>2</sup> Uniquement sur commande

et **SUR COMMANDE**

## Entrées froides\*

le kilo

<b>Filets de rouget au pistou</b> , aux courgettes grillées et tomates confites	65,00 €
<b>Fricassée d'artichauts</b> , légumes maraîchers, palourdes, citron, aneth, façon Constantinople	34,50 €

la portion

<b>Homard</b> , marmelade de tomate, guacamole et condiment coraillé	15,90 €
<b>Langouste</b> , courgette grillée, chutney de mangue et tarama	18,90 €

\* 4 pièces par produit

*Pour vos commandes, merci de voir les conditions de vente en boutique*



# et SUR COMMANDE

## Salades pour 2 personnes

la portion

**Salade Crétoise**, artichauts, concombres, tomates, poivrons grillés, Feta, olives de Kalamata, caprons, origan, persil, menthe 15,00 €

**Salade Chyriote**, Halloumi grillé, tomates, carottes, persil, salade et moutzendra (lentilles blondes, riz long, échalotes, olives Taggiasche et bouquet garni) 15,00 €

**Salade de crevettes aux pâtes d'avoines**, petits légumes méditerranéens, olive Taggiasche, pistou 15,00 €

**Salade de volaille, yaourt et boulgour**, volaille provençale et boulgour cuisiné (blé concassé à la tomate et petits légumes du soleil) sur yaourt grec 15,00 €

**Salade Espagnole**, fromage Manchego, artichaut, courgette, poivron rouge, concombre 15,00 €



## Entrées chaudes

la pièce

méga pièce

<b>Brick de bœuf</b> aux petits légumes, coriandre, paprika	2,60 €
<b>Brick de courgettes farcies</b> à la Feta, Parmesan, basilic	2,60 €
<b>Brick de légumes farcie</b> aux carottes, oignons, poireaux, persil, coriandre, raz el hanout	2,60 €
<b>Croustillant de petits calamars</b> au concassé de tomates fraîches, basilic	6,20 €
<b>Eliopitta</b> , feuilleté en pâte phyllo aux olives de Volos, fromages grecs (Feta, Kasseri, Manouri), tomates confites, persil	3,50 €
<b>Kréatopitta</b> , feuilleté en pâte phyllo à l'agneau, fromages grecs (Graviera, Kasseri) et menthe fraîche	3,50 €
<b>Pastilla d'épaule d'agneau confit</b> aux citrons confits, miel et fruits secs, persil, cannelle	8,90 €
<b>Spanakopitta</b> , feuilleté en pâte phyllo aux épinards, poireaux, oignons, fromages grecs (Feta, Graviera, Kasseri) et aneth	3,50 €
<b>Tyropitta</b> , feuilleté en pâte phyllo aux trois fromages grecs (Feta, Graviera, Kasseri), persil et menthe fraîche	3,50 €

le kilo

<b>Falafel</b> , boulettes de fèves et pois chiches, coriandre fraîche, cumin	26,90 €
<b>Eliotes</b> feuilleté aux olives, oignons confits et pistou coriandre, persil plat	1,95 €
<b>Halloumotes</b> feuilleté aux halloumi, manouri et menthe, persil plat	2,10 €
<b>Flaounès</b> , pavé aux fromages grecs (Graviera, Kasseri, Halloumi), aux amandes de Merises et Mastiha	29,50 €
<b>Kefta poulet</b> , rissoles de poulet farcies aux champignons frais, quatre épices	27,90 €
<b>Keftédès</b> , boulettes d'agneau et de veau, oignons, menthe fraîche et cannelle-cumin	27,90 €
<b>Kolokythokeftédès</b> , bouchées aux courgettes, pignons de pin, fromages grecs (Feta, Kasseri), Parmesan et persil	26,90 €
<b>Koupès</b> , rissoles de blé concassé farcies à l'agneau et au veau, pignons de pin et persil-menthe	26,90 €
<b>Mélitzанокеftédès</b> , galettes d'aubergines, pignons de pin, fromages grecs (Kasseri, Graviera) et piment d'Espelette-aneth	26,90 €
<b>Psarokeftédès</b> , bouchées de morue, œufs de cabillaud, ciboulette, cerfeuil et piment d'Espelette	26,90 €
<b>Spanakokeftédès</b> , rissoles d'épinards, poireaux, oignons, fromages grecs (Feta, Graviera, Kasseri) et aneth	26,90 €
<b>Tyrokeftédès</b> , bouchées aux trois fromages grecs (Feta, Graviera, Kasseri), menthe fraîche et persil	26,90 €

## Plats chauds

le kilo

<b>Aubergines farcies à la viande</b> d'agneau et de veau, persil, menthe, cannelle-muscade, gratinées aux fromages grecs (Graviera, Kasseri)	25,80 €
<b>Aubergines farcies aux légumes</b> , oignons confits, tomates, pignons de pin, cannelle, gratinées au Parmesan et aux fromages grecs (Graviera, Kasseri)	25,80 €
<b>Courgettes farcies</b> à l'agneau et veau, riz Arborio, pignons de pin, persil, ciboulette, aneth, cerfeuil, menthe, cumin-cannelle	25,50 €
<b>Koupépia</b> , feuille de vigne Bio de Chalkidiki, farcie à l'agneau, riz Arborio, pignon de pin, persil, ciboulette, aneth, cerfeuil, menthe, cumin-cannelle	29,50 €
<b>Lahanodolmadès</b> , feuilles de chou farcies à l'agneau, riz Arborio, persil et pignons de pin, menthe, cumin-cannelle	29,50 €
<b>Poivrons farcis</b> au riz Arborio, aneth et pignons de pin	25,50 €
<b>Tomates farcies</b> à l'agneau, riz Arborio, pignons de pin, persil, ciboulette, aneth, cerfeuil, menthe, cumin-cannelle	25,50 €
<b>Brandade de morue</b> , cabillaud frais, morue, ail, muscade	29,50 €
<b>Brochettes de volaille marinées au yaourt grec et au curcuma</b> , citron et huile d'olive	36,50 €
<b>Brochettes de volaille marinées au piment rouge</b> et huile d'olive	36,50 €
<b>Brochettes de volaille marinées aux herbes de Provence</b> et huile d'olive	36,50 €
<b>Calamars farcis</b> au riz Arborio, crevettes, supions, fenouil, oignon, poireaux, échalotes, persil	35,80 €
<b>Lasagnes à la viande d'agneau et de veau</b> , tomates, ricotta et parmesan	25,50 €
<b>Lasagnes aux légumes grillés</b> , ricotta et parmesan	25,50 €
<b>Moussaka végétarienne</b> , gratin de légumes confits aux fromages grecs (Feta, Graviera, Kasseri) et au Parmesan	26,50 €
<b>Moussaka d'agneau et de veau</b> , aubergines, courgettes, persil, menthe, cannelle, muscade, gratinée aux fromages grecs (Graviera, Kasseri)	26,50 €
<b>Pastitsio de porc et penne</b> , cannelle, menthe, gratinée aux fromages grecs (Graviera, Kasseri) et Parmesan	25,00 €
<b>Giouvetsi</b> gratin de veau aux pâtes d'avoine, céleri, carottes, sauge	24,90 €

## Le saviez-vous ?

La **Mastiha** (prononcez 'mastika') est une résine naturelle, aromatique sécrétée sous forme de larme, qui tombe par terre goutte à goutte, par les incisions superficielles faites sur le tronc et les branches par les cultivateurs à l'aide d'outils pointus (AOC).

# et SUR COMMANDE

## Plats chauds

la portion

**Barbue farcie** aux légumes de saison, jus de bouillabaisse, fenouil confit et curcuma 26,00 €

**Bar grillé**, artichauts, légumes de saison, jus de homard au safran de Kozani 26,90 €

**Dos de cabillaud**, tomates, fenouil, olives de Kalamata 18,80 €

**Gambas au fenouil confit**, jus de bouillabaisse au safran de Kozani 16,50 €

**Caille farcie rôtie**, boulgour en feuille de vigne Bio de Chalkidiki, jus au miel de Crète et olives 19,60 €

**Volaille jaune des Landes** farcie aux champignons des bois, légumes maraîchers 18,00 €

**Cochon de lait confit-grillé**, pomme de terre truffée 18,00 €

**Filet de bœuf, foie gras poêlé**, jus au Commandaria (vin liquoreux de Chypre), Kolokasse, céleri et légumes maraîchers 27,50 €

**Aphélia**, viande de porc confit grillé, jus à la coriandre, pilaf de blé concassé et pistache 15,50 €

**Stifado**, étouffée d'agneau aux échalotes confites, vinaigre vieux, cannelle, pommes de terre rattes 17,80 €

**Kleftiko**, haut de gigot d'agneau confit à la façon des maquisards, haricots blancs et verts mijotés, tomates, céleri, Feta grillée 18,80 €

**Agneau de lait des Pyrénées**, épaule confite, selle rôtie au halloumi, feuille de blette farcie, jus aux olives de Volos 22,50 €

le kilo

**Sheftalia**, crêpine d'agneau grillée, persil, ciboulette, pimenton 32,00 €

**Soudjoukakia**, boulettes de bœuf au cumin, tomates concassées 28,00 €

**Tajine de poulet** aux oignons, persil, coriandre, citron et safran 32,00 €

**Tajine d'agneau** aux oignons, persil, coriandre, pruneaux confits, cannelle et safran 35,80 €

**Yiouvarlakia**, boulettes de veau, riz Arborio, sauce Avgolemono au citron et aneth 28,00 €

La **boutargue** est une poche d'œufs de mullets séchés, salés, pressés; une spécialité méditerranéenne et provençale, souvent utilisée en condiment.

**Chalkidiki** est une région du nord de la Grèce réputée pour ses vignobles.

Les olives de **Kalamata** sont une appellation AOP, les olives sont noires violacées, mûries sur l'arbre puis cueillies à la main. Elles sont salées, juteuses et ont une haute valeur nutritionnelle.

## Accompagnements

le kilo

Boulgour, blé concassé à la tomate et petits légumes du soleil	20,90 €
Briami, confit de six légumes mijotés au raz el hanout	26,80 €
Fondue d'aubergines confites, tomates, poivrons grillés, bouquet garni-thym	26,80 €
Fondue de fenouil, tomates, poireaux, aneth, curcuma-paprika	26,80 €
Légumes pour couscous, bouillon de légumes à l'oriental (persil, tomates, coriandre, fenouil, choux et courgettes) et raz el hanout	22,50 €
Moutzendra, lentilles blondes, riz long, échalotes, olives Taggiasche	18,80 €
Pâtes Avoines (blé dur) aux petits légumes, olives Taggiasche, pistou	21,90 €
Riz long pilaf aux pignons de pin et vermicelles	19,50 €
Semoule couscous nature	16,00 €

## Desserts

l'unité

Pâtisseries grecques et orientales	de 0,90 € à 3,20 €
------------------------------------	-----------------------

la pièce

Biscuit pistache-chocolat, fine couche de chocolat noir sur lit de crème fouettée à la pistache	3,50 €
Mahalepi, crème de lait à la fleur d'oranger et pistaches émondées	2,80 €
Yaourt grec au miel de Crète et aux noix torréfiées	3,30 €
Yaourt grec au confit de pétales de roses et pistaches émondées	3,20 €
Yaourt grec au confit de griottes et amandes effilées	3,20 €
Baklava	2,50 €
Crème chocolat cappucino	4,10 €
Athènes- Brest pâte à choux, noix, crème caramel	5,50 €
Tarte pistaches crème frangipane à la pistache et cassis	5,50 €
Cheesecake	3,30 €
Riz au lait	3,30 €
Tiramisu	3,90 €
Tsoureki brioche à la crème de fleur d'oranger	3,80 €







## L'esprit Mavrommatis

Nous attachons une grande importance à la provenance de nos produits et au travail de nos producteurs. Voici le détail de nos fromages et huile d'olive que nous utilisons dans la préparation de nos mets.

### Feta - Grèce

AOP lait de brebis et de chèvre (< à 30 %) pasteurisé

Fromage en saumure, 43 % min MG

*Salé avec une note légèrement acidulée ; idéale pour les salades.*

### Graviera - Grèce

AOP lait de brebis et de chèvre (< à 30 %) pasteurisé

Fromage à pâte dure, 40 % min MG

*Léger et doux ; à parsemer sur des pâtes ou à déguster à la fin du repas.*

### Halloumi - Chypre

IGP en cours (Chypre) aux trois laits ou 100% chèvre

Fromage semi-ferme conservé avec de la saumure et de la menthe, 43 % min MG

*Salé, texture élastique et souple ; excellent grillé ou poêlé.*

### Kasseri - Grèce

AOP lait de brebis et de chèvre (< à 20 %) pasteurisé

Fromage blanc jaune à pâte molle, 40 % min MG

*Agréable et riche ; à cuisiner ou à déguster à la fin du repas.*

### Manouri - Grèce

AOP lait de brebis pasteurisé

Fromage à pâte molle fabriqué à partir de lait de brebis caillé

et de crème, 70 % min MG

*Très peu salé ; à cuisiner, parfait en dessert avec du miel et des noix.*

### Manchego - Espagne

AOP lait de brebis pasteurisé

Fromage à pâte dure, 50 % MG

*Léger goût piquant et salé ; à l'apéritif, à parsemer sur des pâtes.*

### Parmesan Reggiano - Italie

AOP lait cru de vache, de 22 à 24 mois d'affinage

Fromage à pâte pressée cuite, 31 % min MG

*Très plaisant ; en copeaux à l'apéritif, idéal sur les pâtes.*

*Ces produits sont également en vente dans nos boutiques traiteurs.*



## DÉCOUVREZ LE NOUVEAU MAVROMMATIS PASSY, UNE CAVE À VIN, UNE BOUTIQUE ÉPICERIE TRAITEUR ET UN BISTRO.

Au premier étage, 40 couverts offrent une vue sur la cuisine ouverte du nouveau Bistro Passy. Nous vous proposons une carte méditerranéenne rythmée et savoureuse, aux racines grecques et chypriotes chères au chef Andréas Mavrommatis. Des nouveautés sont à la carte comme les Dakos (petites biscottes d'orges traditionnelles crétoises garnies) ou les brochettes rôties à la broche verticale pour une cuisson ancestrale, saine, diététique et respectueuse de votre santé. A découvrir.





## Mavrommatis Passy

70 avenue Paul Doumer - 75016 Paris

Tél : +33 (0)1 40 50 70 40

M° La Muette ligne 9, Passy et Trocadéro ligne 6 - Parking Vinci Passy

Bistro ouvert tous les jours sauf dimanche et lundi

Au déjeuner de 12h à 14h, au dîner de 19h à 22h

Épicerie Traiteur & Cave à vins : ouvert 7 jours sur 7

## Restaurants et caves

### Mavrommatis ☼

42 rue Daubenton 75005 Paris  
Entrée par le 5 rue du marché  
des patriarches  
Réservation : +33 (0)1 43 31 17 17  
Ouvert au déjeuner du vendredi  
au samedi de 12h à 14h15 et au dîner  
du mardi au samedi de 19h à 22h30

### Les délices d'Aphrodite

4 rue de Candolle 75005 Paris  
Réservation : +33 (0)1 43 31 40 39  
Ouvert tous les jours de 12h à 14h15  
et de 19h à 23h

### La cave Censier

49 rue Censier 75005 Paris  
Tél : +33 (0)1 45 35 64 95  
Ouvert du lundi au samedi de 12h à 15h  
et le vendredi et samedi de 18h à 22h

### Bistro Mavrommatis Passy

70 avenue Paul Doumer 75016 Paris  
Tél : +33 (0)1 40 50 70 40  
Ouvert du mardi au samedi au déjeuner  
de 12h à 14h15 et au dîner  
de 19h à 22h30

### Le Bistrot

18 rue Duphot 75001 Paris  
Réservation : +33 (0)1 42 97 53 04  
Ouvert du lundi au vendredi  
de 12h à 14h15

### La cave Passy

70 avenue Paul Doumer 75116 Paris  
Tél : +33 (0)1 40 50 70 40  
Ouvert du mardi au samedi  
de 10h à 22h et le dimanche et lundi  
de 10h à 21h

## Boutiques traiteurs

### Mavrommatis Censier

47 rue Censier 75005 Paris  
Tél : +33 (0)1 45 35 64 95  
Ouvert tous les jours de 9h30 à 21h30

### Mavrommatis Villiers

89 rue du Rocher 75008 Paris  
Tél : +33 (0)1 55 06 18 62  
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 20h

### Mavrommatis Strasbourg

8 rue d'Austerlitz 67000 Strasbourg  
Tél : +33 (0)3 90 22 90 76  
Ouvert du lundi au samedi  
de 10h00 à 20h

### Mavrommatis Boulogne

Monoprix - 5 rue Tony Garnier 92100  
Boulogne-Billancourt  
Tél : +33 (0)1 46 04 69 54  
Ouvert du lundi au samedi  
de 8h30 à 21h00

### Mavrommatis Passy

70 avenue Paul Doumer 75016 Paris  
Tél : +33 (0)1 40 50 70 40  
Ouvert du mardi au samedi  
de 10h30 à 22h le dimanche et lundi  
de 10h30 à 21h

## Boutiques traiteurs - dégustation sur place

### Mavrommatis Madeleine

18 rue Duphot 75001 Paris  
Tel : +33 (0)1 42 97 53 04  
Ouvert du lundi au samedi  
de 9h30 à 16h30

### Mavrommatis Nice

C-Cial Cap 3000  
Avenue Guynemer 06700  
Saint-Laurent-du-Var  
Tél : +33 (0)4 92 27 81 00  
Ouvert du lundi au samedi  
de 8h30 à 20h30 et le dimanche  
de 10h à 20h

### Mavrommatis au Lafayette Gourmet

48-52 boulevard Haussmann  
75009 Paris  
Tél : +33 (0)1 40 07 19 42  
Ouvert du lundi au samedi  
de 8h30 à 21h30 le dimanche  
de 11h à 19h

### Mavrommatis au Prado Marseille

41 Rue Michelet 13008 Marseille  
Tél : +33 (0)4 91 71 96 80  
Ouvert du lundi au dimanche  
de 9h30 à 21h

## Créateur d'évènements

Pour vos réceptions privées ou professionnelles,  
Mavrommatis 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