MR MATIN

CATALOGUE 2024 - 2025

UN CONSEIL ?
UNE COMMANDE ?

Par téléphone
01.79.75.11.31

Besoin de conseils ? Notre équipe commerciale est à votre écoute du lundi au vendredi de 9h à 19h.

Sur notre site
www.mr-matin.fr

Passez commande en ligne depuis notre site internet et réglez directement à la commande.

Par mail
commande@mr-matin.fr

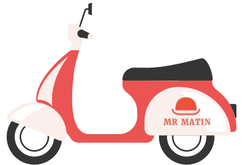
En indiquant le contenu de votre commande, la date et créneau de livraison ainsi que l'adresse de celle ci et le contact qui sera présent sur place.

MR MATIN
BOULANGER EN LIGNE

Nous prenons les commandes jusqu'à 18h la veille, vous pouvez commander et régler directement en ligne sur notre site internet.

Vous ne trouvez pas votre bonheur sur notre site ? Besoin d'un devis sur mesure ? Envoyez-nous un mail sur contact@mr-matin.fr ! Notre nous ferons un plaisir de vous faire un retour !

Nous pouvons parfois répondre à vos demandes de dernières minutes passées le jour même, n'hésitez pas à nous contacter, nous saurons vous dire directement si nous pouvons la prendre en charge ou non.



Fin des emballages plastiques

...objectif zéro plastique sera atteint à l'été 2025 !

En 2022 nous avons décidé de mener une politique zéro plastique. Après 2 années, seules les bouteilles d'Evian et de San Pellegrino restent à chasser !

Biodéchets

...Mr Matin, c'est 20 à 22 tonnes de déchets organiques valorisés chaque année

En flux tendu, seules les commandes validées sont produites. les ingrédients ne sont jamais transformés pour rien ! Mais en cuisine, 30% du poids des matières premières est perdu pour l'exécution des recettes. Grâce à notre partenaire LoveYourWaste, 100% des bio-déchets sont collectés et méthanisés pour la fabrication de biogaz et fertilisants organiques à destination de l'agriculture de proximité.

Vers une production durable

NOTRE SAVOIR FAIRE

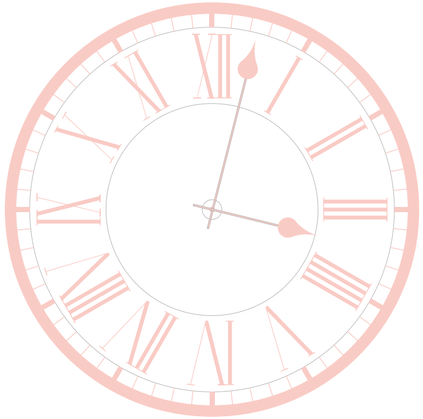
PRODUCTION, UN SAVOIR FAIRE QUI SAUTE LES GÉNÉRATIONS

La matière première, c'est le nerf de la guerre. Impossible n'est pas français, mais avez-vous déjà essayé de monter une chantilly avec une crème de mauvaise qualité ?

Farine labellisée, œufs frais, fruits à maturité : une qualité constante des ingrédients permet aux artisans de travailler sereinement et efficacement. Température, humidité, oxydation, en boulangerie comme en pâtisserie les pièges sont nombreux. Mettre toutes les chances de son côté est le meilleur moyen de bien commencer !

UNE LOGISTIQUE REGLÉE COMME DU PAPIER A MUSIQUE

Un déjeuner d'équipe ? Une réunion "gourmande" ?
Besoin d'un petit-déjeuner pour 120 personnes demain matin ? Mr Matin répond chaque jour aux problématiques de volume et de réactivité.
Le cycle de production a été organisé pour répondre à ces obligations et pour assurer dans le même temps un niveau de qualité constant.



MR MATIN
BOULANGER EN LIGNE

18h

Les dernières commandes viennent d'être validées et les premières équipes arrivent pour lancer les hostilités. Décantation, filtrage et mise en bouteille des jus pressés. Épluchage et découpe de fruits pour les brochettes et salades. Pétrissage, façonnage et fermentation des viennoiseries.

4h

Aux aurores, le chef d'orchestre Ibrahim assiste les dernières cuissons de viennoiseries, gaufres, chouquettes et autres brioches. Il organise les équipes logistiques qui assurent le conditionnement, le contrôle et le départ de chaque petit-déjeuner. Attentif à la moindre fausse note, il coordonne le chassé-croisé des coursiers tout juste arrivés et des commandes prêtes à être livrées.

6h30

Dernier maillon avant dégustation, les coursiers sont les ambassadeurs de notre maison. Aussi souvent chez vous que chez nous, ils sont soucieux de respecter vos habitudes et toujours à l'écoute de vos indications.

La Livraison, le défi de la précision

LES RÉCUPÉRATIONS, COMMENT ÇA SE PASSE ?

Le matériel que nous utilisons est en grande partie recyclable, mais surtout réutilisable.

Ainsi, nous nous engageons à venir récupérer le matériel prêté sur le lieu de la prestation le lendemain ou au plus tard dans un délai de 72 heures ouvrées à compter de la livraison.

Vous êtes tenu de veiller à la conservation du matériel prêté jusqu'à récupération par MR MATIN*.

En cas de consignes de récupération particulières, nous vous invitons à adresser un mail à l'adresse suivante : recuperations@mr-matin.fr ou par téléphone au 01.79.75.11.31.

*Dans le cas où le matériel serait perdu, volé ou dégradé, mais aussi en cas de 3 passages infructueux, MR MATIN se réserve le droit de facturer le dit matériel au prix d'achat.

Chez Mr Matin, afin de vous garantir réactivité et ponctualité, la livraison est assurée par nos soins.

Nos coursiers se chargent de faire l'installation sur place et peuvent évacuer les boîtes de transport au besoin. Nous vous livrons de 06h00 à 20h00 sur des créneaux de 30 minutes.

Nous livrons sur Paris et sa banlieue, retrouvez ci-contre les tarifs des zones.

Pour les autres communes d'Ile-de-France, nous consulter sur devis uniquement.

NOUS LIVRONS DANS TOUTE L'ILE-DE-FRANCE !

Zone 1 — 20,00€ HT

Zone 2 — 30,00€ HT

Zone 3 — 50,00€ HT

Zone 4 — 58,00€ HT

Zone 5 — 67,00€ HT

Zone 6 — 105,00€ HT

Zone 7 — 135,00€ HT

Zone 8 — 175,00€ HT

Pour en savoir plus, contactez-nous par mail à l'adresse : commande@mr-matin.fr ou par téléphone au 01.79.75.11.31.

Mr Matin c'est quoi ?

Mr Matin est un traiteur pour entreprises spécialisé dans la production et la livraison de petits-déjeuners. De la prise de commande à la livraison, en passant par la transformation et le conditionnement, Mr Matin est autonome sur toute la chaîne de production.

Avec 500 m2 de cuisine, une équipe de boulangers passionnés et des chefs au taquet, le savoir-faire et l'artisanat sont placés au premier plan. Notre mission consiste à répondre aux besoins d'une logistique de volume et de précision, tout en préservant le goût et l'authenticité des saveurs.

Sommaire

Le petit-déjeuner et la pause page 6

Les formules 7
A la carte 10
Nos animations culinaires 16

Les boissons softs 17

Le déjeuner 19
Les lunchbox 20
Les formules buffet 22
A la carte 24

La cave 29

Le matériel 30

Végétarien

PETIT-DÉJEUNER ET PAUSE

LES FORMULES

FORMULE PETIT-DÉJEUNER “LE CLASSIQUE”

5,75 € HT / personne

8 personnes minimum

2 Mini viennoiseries - assortiment :
Pain au chocolat, croissant, pain aux raisins

2 Chouquettes :
Fabrication artisanale

Jus de fruit frais pressé :
Assortiment de jus maison : orange et pomme (environ 20cl par personne)

FORMULE PETIT-DÉJEUNER “LE HEALTHY”

7,5 € HT / personne

8 personnes minimum

2 Chouquettes : fabrication artisanale

Assortiment de verrines (Une par personne au choix) :
Verrine breakfast : Muesli bio, fromage blanc, fruits secs et coulis de fruits rouges
Salade de fruits à la menthe : Assortiments de fruits de saison en verrine

1 Mini granola maison : Flocons d’avoine, fruits secs, fruits confits et miel

Jus de fruit frais pressé : Assortiment de jus maison : orange et pomme (environ 20cl par personne)

FORMULE PETIT-DÉJEUNER “LE BUSINESS”

10,00 € HT / personne

8 personnes minimum

2 Mini viennoiseries - Assortiment : pain au chocolat, croissant, pain aux raisins

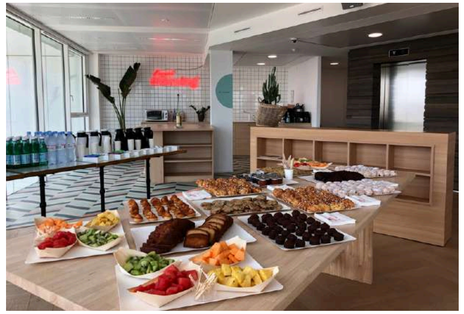
1 Chouquette : fabrication artisanale

Suprême de fruits : découpe de fruits de saison prêt à piquer

1 Mini financier maison aux amandes

Jus de fruit frais pressé : assortiment de jus maison : orange et pomme (environ 20cl par personne)

Toutes nos formules sont livrées avec : Gobelets, agitateurs en bois, sucrettes et serviettes en papier



Tous nos produits sont livrés dans des emballages recyclables et respectueux de l'environnement. Gobelets en fibre de bambou, plateaux en pulpe de canne, bouteilles en verre..

Sur simple demande, nos coursiers peuvent vous installer la prestation sans frais supplémentaire.

FORMULE PETIT-DÉJEUNER “L'USA”

11,00 € HT / personne

8 personnes minimum

1 Mini gaufre

1 Mini pancake

1 Mini muffin tout chocolat

1 Verrine de fromage blanc : muesli, coulis de fruits rouges et fruits secs

2 Mini brochettes de club sandwich : jambon et emmental – saumon et cream cheese

Jus de fruit frais pressé : assortiment de jus maison : orange et pomme (environ 20cl par personne)

FORMULE "LE PETIT BRUNCH"

11,50 € HT / personne

8 personnes minimum

1 Mini viennoiserie
1 Chouquette
1 Mini financier
1 Mini croissant nordique
1 Mini club en brochette jambon et emmental ou saumon et cream cheese

Assortiment de verrines (une par personne dans l’assortiment suivant) :
Verrine d’oeufs brouillés
Salade de fruits de saison à la menthe

Jus de fruit frais pressé : assortiment de jus maison : orange et pomme (environ 20cl par personne)

FORMULE TÉLÉTRAVAIL

10,99 € HT / personne

8 personnes minimum

Box individuelle :

3 Mini viennoiseries – Assortiment : pain au chocolat, croissant et pain aux raisins
1 Mini financier - Fabrication artisanale
1 Mini club sandwich en brochette : jambon et emmental
1 Mini croissant salé : saumon fumé et crème à la ciboulette
2 verrines
- Salade de fruits de saison à la menthe
- Oeufs brouillés aux herbes fraiches

Jus d'orange frais - Pressé le matin même (25cl)

Carte personnalisable sous enveloppe offerte dans chaque box

En option pour ces formules

PRIX PAR PERSONNE

Option boissons chaudes thermos (+ 2,75 €)

Option coffret individuel pour chaque participant
(hors boissons chaudes)
(+ 1,50 €)

Option brochette de fruits frais (+ 1,80 €)

Option vaisselle en porcelaine
(+ 4,50 €)

Option eau fraiche
(20cl/pers) (+ 1,20 €)

FORMULE PETIT-DÉJEUNER

FORMULE PAUSE

FORMULE PAUSE CLASSIQUE

5,50 € HT / personne

Mini pâtisseries et fruits : 4 pièces

1 Mini financier aux amandes
1 Mini moelleux au chocolat
1 Mini cannelé Bordelais
1 Brochette de fruits de saison

FORMULE PAUSE GOURMANDE

6,99 € HT / personne

Mini pâtisseries : 4 pièces

1 Mini muffin tout chocolat
1 Mini beignet fourré
1 Mini cookie
1 Mini crêpe

FORMULE PAUSE FRUITÉE

5,99 € HT / personne

Mini pâtisseries : 3 pièces

1 Crumble pomme-cannelle
1 Brochette de fruits de saison
1 Mini financier

FORMULE CAFÉ GOURMAND

7,99 € HT / personne

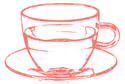
Mini pâtisseries : 4 pièces

1 Rocher coco
1 Mini cannelé
1 Mini moelleux au chocolat
1 Panna cotta coco-passion
Café et Thé (20cl par personne)

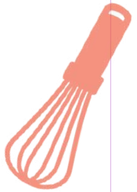
Livré avec des serviettes en papier

Option jus de fruit frais – Orange et Pomme – 20cl
par personne (+ 2,50 €)

Option boissons chaudes thermos
(+ 2,75 €)



Option vaisselle en porcelaine (+ 4,50 €)



LES VIENNOISERIES

25 MINI VIENNOISERIES

27,50 € HT

Assortiment de 25 mini-viennoiseries

- Mini pains au chocolat
- Mini croissants
- Mini pains aux raisins

36 CHOUQUETTES ARTISANALES

25,90 € HT

36 chouquettes
Fait maison

25 MINI CROISSANTS

25,99 € HT

25 MINI CHAUSSONS AUX POMMES

27,50 € HT

25 MINI PAINS AU CHOCOLAT

25,99 € HT

25 MINI PAINS AUX RAISINS

25,99 € HT

25 MINI PAINS SUISSES

27,50 € HT

25 MINI TORSADES AU CHOCOLAT

27,50 € HT

6 PAINS AUX RAISINS

11,90 € HT

6 PAINS AU CHOCOLAT

10,99 € HT

Livré avec des serviettes en papier

À LA CARTE

6 CROISSANTS

9,30 € HT

À TARTINER

COFFRET DE 12 MINI PANCAKES

25,50 € HT

12 mini pancakes :
Poids total : 360g
Tartinables :
3 pâtes à tartiner 28g Alain Milliat
3 petites confitures Alain Milliat

COFFRET DE 12 MINI GAUFRES

29,90 € HT

12 mini gaufres maison :
6 à 8 personnes
Tartinables :
3 pâtes a tartiner 28g Alain Milliat
3 petites confitures Alain Milliat

54,90 € HT

COFFRET DE 20 GRANDES CRÊPES

20 Grandes crêpes : Poids total : 1700g
Tartinables :
4 pâtes à tartiner Alain Milliat
3 petites confitures Alain Milliat

15,99 € HT

GRANDE BRIOCHE TRESSÉE MAISON ET TARTINABLES

Grande brioche tressée pur beurre maison
tartinables :
3 pâtes a tartiner 28g Alain Milliat
3 petites confitures Alain Milliat

Livré avec des serviettes en papier et des couverts en bois

À LA CARTE

29,99 € HT

COFFRET DE 20 MINI CRÊPES

20 Mini crêpes :
Poids total: 160g
Tartinables :
4 pâtes à tartiner Alain Milliat
3 petites confitures Alain Milliat

alain milliat
JUS DE DEGUSTATION

5 MINI CONFITURES

8,95 € HT

Assortiment de 5 mini confitures 30g

Assortiment variable selon disponibilités

- Abricot Bergeron
- Cassis de bourgogne
- Figues violettes
- Framboise Mecker
- Myrtilles sauvages

LES FRUITS FRAIS

BAR À FRUITS — 25,99 € HT

Bar à fruits de 1KG :
Pour 8 à 10 personnes
Assortiment de fruits de saison découpés le matin même et prêts à piquer

19,00 € HT

10 BROCHETTES DE FRUITS FRAIS

- Coffret de 10 brochettes de fruits frais:

Préparé le matin même
Assortiment de fruits variable en fonction des saisons

33,99 € HT

PANIER DE FRUITS

- Assortiment de fruits de saison :

Corbeille à partager de 3kg

29,99 € HT

8 SALADES DE FRUITS DE SAISON

- 8 salades de fruits de saison :

Préparées le matin même
Assortiment de fruits variable en fonction des saisons

Livré avec des serviettes en papier et des couverts en bois

LE SALÉ

COFFRET 20 MINI CROISSANTS SALÉS

49,00 € HT

- Crème montée à la ciboulette fraîche et saumon fumé
- Tomates confites, fromage de chèvre et herbes de Provence

Livré avec des serviettes en papier et des couverts en bois

34,20 € HT

18 MINI CLUB SANDWICHS EN BROCHETTE

- Assortiment de 18 mini club sandwichs en brochette

Saumon fumé et crème à la ciboulette ou jambon et emmental

27,60€ HT

12 CLUBS SANDWICHS TERROIR

- Assortiment de 12 clubs sandwichs Terroir

Mimosa ou Jambon blanc au torchon et tomme de brebis

54,50€ HT

20 MINI BAGELS SAUMON FUMÉ ET AVOCAT

- 20 mini bagels saumon fumé et avocat

Pain maison, crème d'avocat et saumon fumé

LES VERRINES

29,99 € HT

10 VERRINES ŒUFS BROUILLÉS

- 10 verrines d'œufs brouillés nature

Préparé le matin même

Egalement disponible au saumon et bacon

22,99 € HT

10 VERRINES BREAKFAST

- 10 verrines breakfast

Fromage blanc, coulis de fruits rouges et muesli bio
Préparé le matin même

LES GOURMANDISES

10 COOKIES MAISON 19,99 € HT

- **10 Cookies fondant au chocolat noir 72%, noisette entière et fleur de sel.**

Poids : environ 28g
Diamètre: Environ 5 cm

34,70 € HT

20 MINI MUFFINS AU CHOCOLAT

- 20 Mini muffins tout chocolat

Mini muffins au chocolat fourrés chocolat-noisette

24,70 € HT

20 MINI CANNELÉS BORDELAIS

- 20 Mini cannelés Bordelais

A la vanille

24,70 € HT

20 MINI MOELLEUX AU CHOCOLAT

- 20 Mini moelleux au chocolat

Fait maison

46,80 € HT

36 MINI BEIGNETS AU CHOCOLAT

- 36 Beignets au chocolat

Beignets au sucre fourrés chocolat-noisette

24,70 € HT

20 MINI FINANCIERS NATURE

- 20 Mini financiers aux amandes

Fait maison

Existe aussi en version sésame noire et écorce de citron confit

24,70 € HT

20 COCOTIERS

- 20 Cocotiers

Rochers à la noix de coco fait maison

34,70 € HT

20 MINI GRANOLAS

- 20 Mini granola maison

Mini granola maison aux flocons d'avoine, fruits secs, fruits confits et miel

24,70 € HT

20 MINI TIGRÉS

- 20 Mini tigrés

Fait maison

17,70 € HT

10 MADELEINES DE PROUST

- 10 Madeleines nature

Fait maison

43,50 € HT

COFFRET DE 30 MINI GOURMANDISES AU CHOCOLAT

- Coffret de 30 mini gourmandises à partager

10 mini cookies chocolat, noisette et fleur de sel
10 mini financiers tigrés maison, palette de chocolat et pâte à tartiner
10 mini beignets fourrés chocolat-noisette
Livré sur plateau en pulpe de canne

37,50 € HT

COFFRET DE 30 MINI GOURMANDISES

- Coffret de 30 mini gourmandises à partager

10 Mini moelleux au chocolat
10 Financiers
10 Cannelés

LES CAKES MR MATIN

CARROT CAKE

18,99€ HT

Poids: 560g
Pour 8 à 10 personnes

Livré pré-découpé sur plateau en pulpe de canne

18,99€ HT

CAKE AUX MARRONS

14,99€ HT

CAKE AU CITRON

Poids: 560g

Pour 8 à 10 personnes
Livré avec des serviettes en papier
Option pré-découpé sur demande

LES ANIMATIONS

ATELIER GAUFRES

- Mini gaufres artisanales cuites minute par un chef et accompagnées de leurs différents toppings.

ATELIER MINI CRÊPES

- Mini crêpes maison réalisées par un de nos chefs sur stand et accompagnées de leurs différents toppings.

ATELIER BRIOCHE PERDUE

- Brioche perdue maison réalisée par un chef à la minute avec deux coulis maison . Caramel au beurre salé et chocolat 72%.

PRIX SUR DEVIS

Pour en savoir plus, contactez-nous par mail à l'adresse : commande@mr-matin.fr ou par téléphone au 01.79.75.11.31.

LES FORMULES BOISSONS

PRIX PAR PERSONNE

2,75€ HT

Formule jus de fruits frais
Environ 20cl par personne
Assortiment de jus pressés 100% frais:
- Orange
- Pomme

Livré dans des bouteilles en verre de 75cl 100% recyclable et avec des gobelets

1,90€ HT

Formule boisson soft
Environ 20cl par personne
Assortiment :
- Evian
- San Pellegrino
- Jus d'orange frais maison
- Jus de pomme frais maison
- Thé glacé bio pêche Maison Meneau
- Limonade artisanale Elixia

2,99€ HT

Formule boissons chaudes
Environ 20cl par personne
Cafe Bio Ethiquable, 100% Arabica en provenance d'Equateur Assortiment de thés et infusions Bio Ethiquable

Livré avec gobelets, agitateurs en bois, sucrettes et serviettes en papier
Récupération des thermos le jour ouvré suivant

JUS DE POMME Mr Matin FRAIS 75CL

Jus de pommes maison extrait à froid
Bouteille en verre de 75cl 100% recyclable
À conserver entre 2°C et 4°C
À consommer dans les 24h

6,99€ HT

Jus également disponible à l'orange, au pamplemousse et vitaminé

LES BOISSONS

LES JUS FRAIS MAISON

Jus de pomme frais
Bouteille de 75cl .....6,99€ HT

Jus d'orange frais
Bouteille de 75cl ..... 6,99€ HT

Jus de pamplemousse frais
Bouteille de 75cl .....8,99€ HT

Jus vitaminé frais
Bouteille de 75cl ..... .8,99€ HT

LES EAUX

Eau Plate
Bouteille d'Evian de 1,5L ..... 2,95€ HT
Canette L'eau Neuve de 33cl..... 1,10€ HT

Eau Gazeuse
Bouteille de 1L ..... 3,95€ HT
Canette L'eau Neuve de 33cl..... 1,20€ HT

LES BOISSONS CHAUDES

Café Ethiquable Bio
Thermos 1L .....19,99€ HT

Thé Ethiquable Bio
Thermos 1L .....22,99€ HT
avec un assortiment de sachets de thé bio

LES JUS BIO

Jus de pomme BIO - Meneau
Bouteille de 75cl .....5,30€ HT

Jus d'orange BIO - Meneau
Bouteille de 75cl .....5,30€ HT

Jus d'ananas BIO - Meneau
Bouteille de 75cl .....5,30€ HT

Thé vert BIO - Meneau
Bouteille de 75cl .....5,30€ HT

Limonade Elixia Nature 75cl
Bouteille de 75cl .....5,30€ HT

10 JUS MENEAU 25CL

Assortiment en fonction des disponibilités :
Orange Navel, Raisin Rouge, Pomme, Smoothie Pomme-Myrtille ou Smoothie Mangue-Passion

29,90€ HT

LE DÉJEUNER

LES LUNCHBOX

LUNCHBOX BAGEL CÉSAR MAISON

17,90 € HT

— Formule individuelle —

- Bodega petit pois, menthe, chèvre frais et pickles d'oignons rouges
- Bagel César : poulet grillé à l'estragon, parmesan, sauce maison
- Mousse maison au chocolat 72 %

LUNCHBOX BAGEL THON MAISON

17,90 € HT

— Formule individuelle —

- Bodega pomme et carotte croquantes au curry et crumble de fruits secs
- Bagel Thon-Estragon : crème de thon aux légumes, olives, crudités de saison et laitue
- Chia pudding vegan et coulis de saison

LUNCHBOX BAGEL VEGGIE MAISON

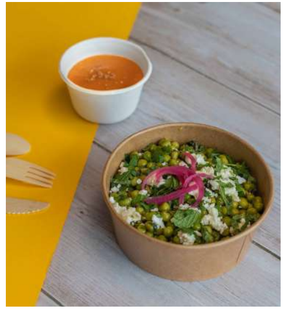
17,90 € HT

— Formule individuelle —

- Bodega pomme et carotte croquantes au curry et crumble de fruits secs
- Bagel Veggie : Courgettes marinées, roquette, creamcheese et tapenade
- Salade de fruits frais à la menthe

LUNCHBOX SALADE PETIT POIS, MENTHE ET CHÈVRE FRAIS

16,90 € HT



— Formule individuelle —

- Grande salade petit pois, menthe, chèvre frais et pickles d'oignons rouges
- Chia pudding vegan et coulis de saison

LUNCHBOX SALADE CESAR

16,90 € HT

— Formule individuelle —

- Grande salade poulet grillé à l'estragon, copeaux de parmesan et sauce césar maison
- Mousse maison au chocolat 72%

LUNCHBOX SALADE HARICOTS ROUGES

16,90 € HT

— Formule individuelle —

- Grande salade de haricots rouges, maïs, mimolette et herbes fraîches
- Salade de fruits frais à la menthe

LUNCHBOX SALADE POMME ET CAROTTE CROQUANTES

16,90 € HT

— Formule individuelle —

- Grande salade pomme et carotte croquantes au curry et crumble de fruits secs
- Mousse maison au chocolat 72%

LES LUNCHBOX

LUNCHBOX SANDWICH PIERROT MAISON

15,90 € HT

— Formule individuelle —

- Bodega petit pois, menthe, chèvre frais et pickles d'oignons rouges
- Sandwich Pierrot : escalope de poulet grillée, tomates confites et copeaux de parmesan
- Mousse maison au chocolat 72%

LUNCHBOX SANDWICH NIÇOIS MAISON

15,90 € HT

— Formule individuelle —

- Bodega de haricots rouges, maïs et mimolette
- Sandwich Niçois : thon à la crème d'estragon et crudités de saison
- Chia pudding vegan et coulis de saison

LUNCHBOX SANDWICH VÉGÉTARIEN MAISON

15,90 € HT

— Formule individuelle —

- Bodega pomme et carotte croquantes au curry et crumble de fruits secs
- Sandwich végétarien : tomates confites, fromage de chèvre et salade
- Salade de fruits de saison à la menthe

LUNCHBOX DUO DE BAOS MAISON

17,90 € HT

— Formule individuelle —

- Bodega haricots rouges, maïs et mimolette
- Duo de baos :

- Façon banh mi, crudités à la thaï, aubergines grillées et cacahuètes
- Black bao au charbon, crevettes, curry jaune et coriandre

- Salade de fruits de saison à la menthe

LUNCHBOX FOCACCIA VEGGIE MAISON

17,90 € HT

— Formule individuelle —

- Bodega pomme et carotte croquantes au curry et fruits secs
- Focaccia, tapenade, duo de salade, tomme de brebis
- Chia pudding vegan et coulis de saison

LUNCHBOX FOCACCIA CALABRESE MAISON

17,90 € HT

— Formule individuelle —

- Bodega petit pois, menthe et chèvre frais
- Focaccia spianiata calabrese, poivrons marinés, roquette et pesto rouge maison
- Mousse maison au chocolat 72%

LES BUFFETS

23,90 € HT par personne

PLANCHES DU BISTROT

Bar à focaccia : 50g par personne
Dips de focaccia et assortiments de sauces maison :
Tapenade maison aux olives kalamata

Pesto rosso maison

Crème de poivrons

Sauce au yaourt grecque et aux herbes fraîches

Planche de charcuterie : 70g par personne

Planche de fromage : 70g par personne

Bar à crudités : 90g par personne

Assortiment de desserts : Un par personne
Mousse maison au chocolat 72%
Salade de fruits de saison à la menthe

Un buffet convivial et généreux, idéal pour les amateurs de planches à partager. Prêt à consommer avec tout le nécessaire.

FORMULE LE BRUNCH GÉNÉREUX

21,99€ HT par personne

Salé 4 pièces :
Verrine d'oeufs brouillés

Mini-club en brochette

Mini bagel saumon-avocat

Petite part de quiche

1 Bodega :
Salade de haricots rouges maïs et mimolette

Salade césar

Sucré 6 pièces :
Mini viennoiserie

Chouquette

Mini granola

Pancake

Salade de fruits de saison

Madeleine

Jus de fruit frais pressé
Environ 20cl par personne

Orange et pomme

PHILEMON
Place au goût

L'offre Mr Matin s'élargit sur philemon-traiteur.fr

Plateaux Repas

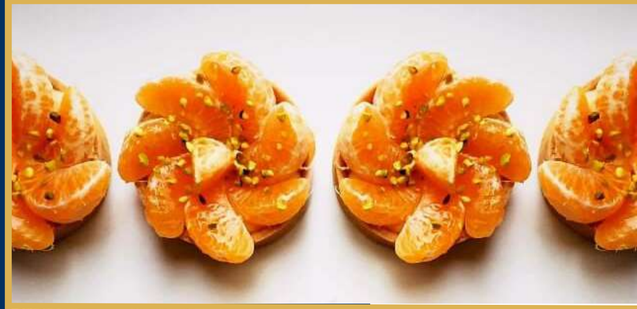
Lunch Box

Buffets

Récéptions

Animations

La qualité Mr Matin au service de vos événements



LES BUFFETS

AUTOMNAL

Assortiment d'entrées : Une par personne
Bodega petit pois, menthe, chèvre frais et pickles d'oignons rouges
Bodega de haricots rouges, maïs et mimolette
Bodega pomme et carotte croquantes au curry et crumble de fruits secs

Plats à partager :
Bavette grillée sauce Béarnaise
Filet de poulet jaune, sauce moutarde à l'ancienne
Pavé de saumon grillé, sauce à l'oseille

Accompagnement :
Poêlée de champignons
Pomme grenaille au four, ail et persil

Assortiment de desserts : Un par personne
Mousse maison au chocolat 72 %
Salade de fruits de saison à la menthe
Chia pudding vegan au lait d'avoine et coulis de saison

25,90€ HT par personne

Un buffet à partager frais et varié, conçu pour être consommé en libre service avec des assiettes et des couverts.

STREET FOOD

Assortiment d'entrées : Une par personne
Bodega petit pois, menthe, chèvre frais et pickles d'oignons rouges
Bodega de haricots rouges, maïs et mimolette
Bodega pomme et carotte croquantes au curry et crumble de fruits secs

Assortiment de bao : Un par personne
Façon banh mi, crudités à la thaï, aubegines grillées et cacahuètes
Black bao au charbon, crevette, curry jaune et coriandre

Assortiment de focaccia : Une par personne
Tapenade, duo de salade, tomme de brebis
Spianiata calabrese, poivrons marinés, roquette et pesto rosso maison

Assortiment de desserts : Un par personne
Salade de fruits de saison à la menthe
Mousse au chocolat 72% maison

21,90€ HT par personne

Un buffet dans une ambiance détendue avec des saveurs détonantes. Pas besoin d'assiettes, le service est rapide et tout se mange sur le pouce.

MEET-UP

Pièces cocktail salées froides :
Pic de gyoza grillé et teriyaki
Canapé de rillettes de haddock fumé au cerfeuil et pomme Granny Smith
Verrine de dahl de lentilles corail aux épices
Cuillère de ceviche de daurade à la mangue

Assortiment de pièces lunch salées froides :
Black bao au charbon, crevette, curry jaune et coriandre
1/2 bagel veggie courgettes marinées, roquette, creamcheese et tapenade
Focaccia Spianiata calabrese, poivrons marinés, roquette et pesto rosso maison

Pièces cocktail sucrées froides :
Mini chou praliné
Mini tartelette chocolat, caramel et cacahuète
Mini cheesecake aux fruits de saison
Mini tartelette pistache

23,90€ HT par personne

Dans ce buffet au format original, un mélange de pièces taille lunch et de pièces cocktails en lieu et place des entrées et des desserts traditionnels. Un format alternatif au cocktail pour un déjeuner rapide et gourmand.

GRAND-MÈRE

Assortiment d'entrées : Une par personne
Bodega petit pois, menthe, chèvre frais et pickles d'oignons rouges
Bodéga césar, poulet grillé à l'estragon, copeaux de parmesan et sauce césar maison

2 parts de tartes salées par personne - assortiment
Saumon, courgettes
Chèvre épinards
Lorraine aux oignons caramélisés

Assortiment de desserts : Un par personne
Salade de fruits saison à la menthe
Mousse maison au chocolat 72 %

21,90€ HT par personne

Un buffet généreux et réconfortant, un format convivial pour les moments de partage. Conçu pour être consommé en libre service avec des assiettes et des couverts.

FINGER FOOD

Assortiment d'entrées : Une par personne
Bodega petit pois, menthe, chèvre frais et pickles d'oignons rouges
Bodega césar, poulet grillé à l'estragon, copeaux de parmesan et sauce césar maison

4 Finger Food par personne - assortiment
Mini bagel saumon-avocat
Mini burger méditerranéen, ratatouille maison au cumin et chapeau concombre (veggie)
Wrap Poulet, poulet grillé aux herbes, crudités, copeaux de parmesan et sauce césar maison
Club thon, thon à la crème d'estragon, dés d'olives et crudités

1 Mini sandwich par personne - assortiment
Végétarien : tomates confites, fromage de chèvre et laitue
Niçois : Crème de thon aux légumes, crudités de saison et laitue
Pierrot : Poulet grillé, tomates confites, copeaux de parmesan et roquette

Assortiment de desserts : Un par personne
Salade de fruits saison à la menthe
Mousse maison au chocolat 72 %

22,90€ HT par personne

Un buffet pratique et savoureux, idéal pour une dégustation sur le pouce. Parfait pour les réceptions ou réunions décontractées. Offrant une variété de bouchées gourmandes pour satisfaire tous les régimes alimentaires.

LES QUICHES ET TARTES SALÉES

GRANDE QUICHE LORRAINE

27,99 € HT

- **Quiche Lorraine 8 parts**

Recette traditionnelle :
Pâte brisée, lardons fumés, jambon blanc, fromage et pincée de noix de muscade

GRANDE TARTE SALÉE SAUMON-COURGETTES

- Grande tarte salée 8 parts

Tarte poireaux-comté :
Pâte brisée, saumon et courgettes

27,99 € HT

GRANDE TARTE SALÉE VÉGÉTARIENNE

- Grande tarte salée 8 parts

Tarte végétarienne :
Pâte brisée,chèvre et épinards

27,99 € HT

LES PLANCHES

PLANCHE DU TERROIR

52,00 € HT

- **Composition (800g)**

Jambon blanc italien cuit au torchon (200g)
Saucisson de montagne tranché (200g)
Viande des Grisons (200g)
Coppa Corse (200g)

Servi avec :
Pain aux céréales tranchés (200g) /Cornichons / Petits beurres paysan breton

PLANCHE DE L'AFFINEUR

52,00 € HT

- Composition (800g)

Comté fruité 12 mois (200g)
Chèvre cendré d'Anjou (200g)
Brie de Meaux (200g)
Tomme de Savoie (200g)

Servi avec :
Pain aux céréales tranchés (200g)
Petits beurres paysan breton

PLANCHE DE LA MER

72,00 € HT

- Composition (800g)

Planche de saumon fumé d'Ecosse tranché (800 g) avec une crème montée à la ciboulette

Livré avec des serviettes en papier, des assiettes en carton et des couverts en bambou.

Livré avec des serviettes en papier et des couverts en bois

LES BAGELS & BURGERS

BUNS ET PAIN A BAGEL MAISON

Livré avec des serviettes en papier

COFFRET DE 21 MINI BURGERS MAISON — 50,40€ HT

Berger : Noisette de beurre, jambon aux herbes et fromage de chèvre
Méditerranéen : Ratatouille maison au cumin et chapeau concombre
Sud-Ouest : Oignons caramélisés, moutarde-miel et magret de canard séché

54,50 € HT

20 MINI-BURGERS SUD-OUEST

- Mini burgers Sud-Ouest

Buns maison, oignons rouges confits, moutarde-miel et magret de canard séché

54,50€ HT

20 MINI BURGERS MÉDITERRANÉEN

- Mini burgers Méditerranéen

Buns maison, ratatouille maison au cumin et chapeau concombre

59,00 € HT

20 MINI BURGERS FOIE GRAS

- Mini burgers foie gras et figue

Buns maison, foie gras et figue fraîche

54,50 € HT

20 MINI BURGERS BERGER

- Mini burgers Berger

Buns maison, noisette de beurre, tranche de jambon aux herbes et fromage de chèvre

54,50 € HT

20 MINI BAGELS SAUMON

- Mini bagels saumon fumé et avocat

Pain maison, crème d'avocat et saumon fumé

54,50 € HT

20 MINI BAGELS CARPACCIO

- Mini bagel carpaccio et pesto

Pain maison, carpaccio de bœuf et pesto Genovese

47,99 € HT

20 MINI BAGELS PASTRAMI

- Mini bagel pastrami, cheddar et relish

Pain maison, pastrami de boeuf, cheddar et sauce relish

47,99 € HT

20 MINI BAGELS VEGGIE

- Mini bagel veggie, courgette, tapenade et crème ciboulette

Pain maison, courgette, tapenade et crème ciboulette

LES BODEGAS

44,90 € HT

12 BODEGAS VEGGIE

- Coffret de 12 bodegas veggie

- 4 Bodegas petit pois, menthe, chèvre frais et pickles d'oignons rouges-

- 4 Bodegas pomme et carotte croquantes au curry et crumble de fruits secs

- 4 Bodegas de haricots rouges, maïs et mimolette

29,99 € HT

8 BODEGAS CÉSAR

- Salades César

Poulet grillé à l'estragon, copeaux de parmesan et sauce césar maison

29,99 € HT

8 BODEGAS POMME ET CAROTTE CROQUANTES

- Salades Pommes

Pomme et carotte croquantes au curry et crumble de fruits secs

29,99 € HT

8 BODEGAS PETITS POIS

- Salades de petits pois

Petit pois, menthe, chèvre frais et pickles d'oignons rouges

29,99 € HT

8 BODEGAS HARICOTS ROUGES

- Salades de haricots rouges

Haricots rouges, maïs et mimolette

32,90€ HT

BAR À FOCCACIA

- Bar à focaccia 1kg

Dips de focaccia et assortiment de sauces maison

LES BARS

BAR À CRUDITÉS 25,99€ HT

Chou fleur
Radis rouges
Tomates cerises
Carottes croquantes

Sauces crudité maison :
Cocktail, crème ciboulette et mayonnaise

LES MINI-SANDWICHS

COFFRET DE 21 MINI SANDWICHS

61,90 € HT

Végétarien : Pain aux céréales, tomates confites, fromage de chèvre
Nordique : Pain aux céréales, crème fouettée à la ciboulette, saumon fumée et tomates fraîches
Pierrot : Pain aux céréales, poulet grillée, copeaux de parmesan et roquette

23,50€ HT

8 MINI SANDWICH “LE PIERROT”

- Mini sandwich “Le Pierrot”

Pain aux céréales, escalope de poulet grillée, copeaux de parmesan et salade

23,50 € HT

8 MINI SANDWICHS “LE VEGETARIEN”

- Mini sandwich “Le Végétarien”

Pain aux céréales, tomates confites, fromage de chèvre

23,50 € HT

8 MINI SANDWICHS “LE NIÇOIS”

- Mini sandwich “Le Niçois”

Pain aux céréales, thon à la crème d'estragon et crudités de saison

Livré avec des serviettes en papier

LES FINGER FOOD

29,99 € HT

10 GRANDS WRAPS SAUMON

- 10 grands wraps saumon-avocat :

Saumon fumé, avocats, crudités, crème montée à la ciboulette
Existe aussi au poulet

26,40 € HT

12 CLUBS SANDWICHS TERROIR

- Clubs sandwichs Terroir

- Jambon blanc au torchon et tomme de brebis
- Mimosa

49,00€ HT

COFFRET DE 20 MINI CROISSANTS

- Coffret de mini croissants salés

- Croissants “Nordique”
- Croissants “Provençal”

8 MOUSSE AU CHOCOLAT

29,99€ HT

Mousse au chocolat maison aux éclats de noisettes - Chocolat 72%

LES DESSERTS

PAR 8

TARTELETTES GOURMANDES AUX FRUITS DE SAISON
36,50€ HT

ENTREMETS CHOCOLAT BLANC, MANDARINE ET NOISETTE
36,50€ HT

SALADES DE FRUITS DE SAISON
29,99€ HT

MOELLEUX COCO-ANANAS VEGAN ET SANS GLUTEN
36,50€ HT

TORTA CAPRESE MOELLEUSE AUX AMANDES TORRÉFIÉES
29,99€ HT

BODEGA DE CHIA PUDDING VEGAN, LAIT D'AVOINE ET COULIS DE SAISON
32,50€ HT

Livré avec des serviettes en papier et des couverts en bois

LA CAVE

Vin blanc

Macon Villages blanc - Domaine Perraud, Domaine des Remparts 75cl	12,50€ HT
Quincy AOC Blanc – Beaucharme – Val de Loire, Domaine Bailly 75cl	18,00€ HT

Vin Rouge

St Chinian, Château Coujan, Cuvée Gabrielle Spinola 75cl	12,65€ HT
Les Hauts du Monteillet – IGP Collines Rhodaniennes, Stéphane Montez 75cl	19,00€ HT
Saumur Champigny – Tuffe – Val de Loire, Château du Hureau 75cl	19,00€ HT

Vin Rosé

Coteaux Varois, Château de l'Escarelle BIO 75cl	15,95€ HT

Formule Vin

Formule comprenant environ 15cl par personne (verre à vin compris)
- Vin rouge : St Chinian, Château Coujan, Cuvée Gabrielle Spinola
- Vin blanc : Macon Villages, Domaine Perraud

4 ,99€ HT par personne

Les bouteilles sont livrées froides, pour la conservation la glace et les seaux sont en option.
Attention, la location des verres est à commander en option

Cidre

Cidre Fermier de Carnac 75cl	12,00€ HT

Bière

Bière Peroni Nastro Azzurro - *Bouteille 33cl*	2,50€ HT
Bière Bio La parisienne - *Bouteille 33cl*	2,90€ HT

Champagne

Maison Paul Leredde 75cl Élaboré à partir de raisins blancs provenant du vignoble	29,99€ HT
Maison GH Mumm Cordon Rouge 75cl Élaboré à partir d'une palette de plus de 100 crus	34,99€ HT

Formule Champagne

Formule comprenant 1 flûte de 12cl par personne (flûtes comprises)
Champagne Blanc de Blanc - Maison Paul Leredde, producteur indépendant
Médaille de bronze au concours général agricole Paris 2022

9 ,95€ HT par personne

SERVICE

Servir

Les petits détails font les grandes maisons. Notre expertise dans le passage de plateaux, le dressage des buffets et le service de boissons vous assure un service sans surprise témoignant de notre professionnalisme. Il y a des métiers où les choses ne s'improvisent pas.

Accueillir

Vous n'aurez jamais une deuxième chance de faire une bonne première impression. Il y a des fondamentaux : Diplomatie, enthousiasme et rigueur. Les équipes à l'entrée sont les premières ambassadrices du message que vous allez faire passer.

MATÉRIEL

Rack de verres au choix (x36)
60,00€ HT

Rack de verres haut de gamme au choix (x25)
50,00€ HT

Vasque à champagne
19,80€ HT

Mange-debout houssé - Ø85cm - H 110cm
49,00€ HT

Buffet houssé noir 200x80
115,00€ HT

Tasse et sous-tasse à café (x25)
47,50€ HT

Plateau bambou premium
5,00€ HT

Devis express en ligne

Nous contacter

01.79.75.15.51

contact@philemon-traiteur.fr

NOTRE SAVOIR FAIRE

Les prestations livrées-posées permettent de répondre à vos besoins avec **simplicité et efficacité**. Nous livrons votre commande dans un créneau de **30 minutes** partout en Île-de-France.

Sur demande, le coursier peut **réaliser l'installation sans frais supplémentaire**, il suffit de l'accueillir et de lui indiquer l'endroit.

Les éléments sont livrés **dressés sur des plateaux en pulpe de canne**, avec **serviettes, gobelets pour les boissons, couverts en bambou et assiettes recyclables** fournis si nécessaire.

Cette **approche clé en main** garantit une **expérience simple** tout en respectant nos **engagements environnementaux** à chaque étape.

COMMANDE

PRÉPARATION

LIVRAISON

INSTALATION

DÉGUSTATION

PHILEMON
Place au goût

Donnons du goût aux événements !

Après 6 ans avec Mr Matin, l'aventure Philémon a été lancée. Cela fait maintenant 5 ans que Philémon offre une gamme complète de prestations traiteurs et événementielles dédiée aux entreprises avec des plateaux-repas, des buffets, des cocktails et des repas assis.

Le déjeuner gastronomique et l'organisation d'événements sont des prestations qui permettent d'élargir le champ des possibles. Au travers de cette marque, nos engagements environnementaux se concrétisent et prennent une nouvelle dimension.

QUELQUES CHIFFRES POUR LES CURIEUX

430 960
Repas produits par an

52
Salariés

800
m2 de production

22
T de biodéchets valorisés/an

Retrouvez nous sur philemon-traiteur.fr

UBISOFT

BNP PARIBAS

france•tv

airbnb

Konbini

engie

BackMarket

LA POSTE

showroom prive•com

leboncoin

LVMH

Clear Channel

CHANEL

suez environnement

Van Cleef & Arpels

HSBC

Ils se réveillent avec Mr Matin...

Veepee

WaltDisney

PARIS AÉROPORT

DEEZER

EDHEC BUSINESS SCHOOL

TotalEnergies

AXA

Groupe Galeries Lafayette

Google

LE FIGARO

JACQUEMUS

SNCF

VEOLIA

amazon

GUCCI

VINCI CONSTRUCTION