



MR MATIN

CATALOGUE AUTOMNE-HIVER 2025- 2026





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

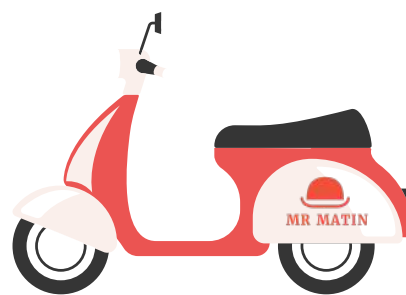
En indiquant le contenu de votre commande, la date et créneau de livraison ainsi que l'adresse de celle ci et le contact qui sera présent sur place.



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 pratiquement atteint à l'été 2025 !

Après quelques années, seules les couvercles de plateaux-repas sont encore en RPET. Les bouteilles d'eau individuelles sont par exemples devenus des canettes en aluminium.

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

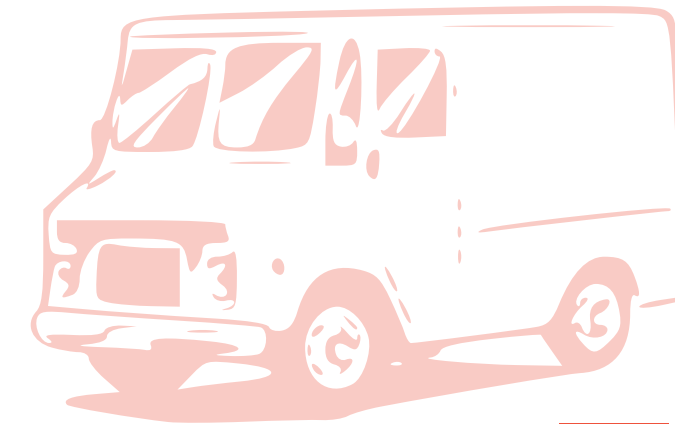
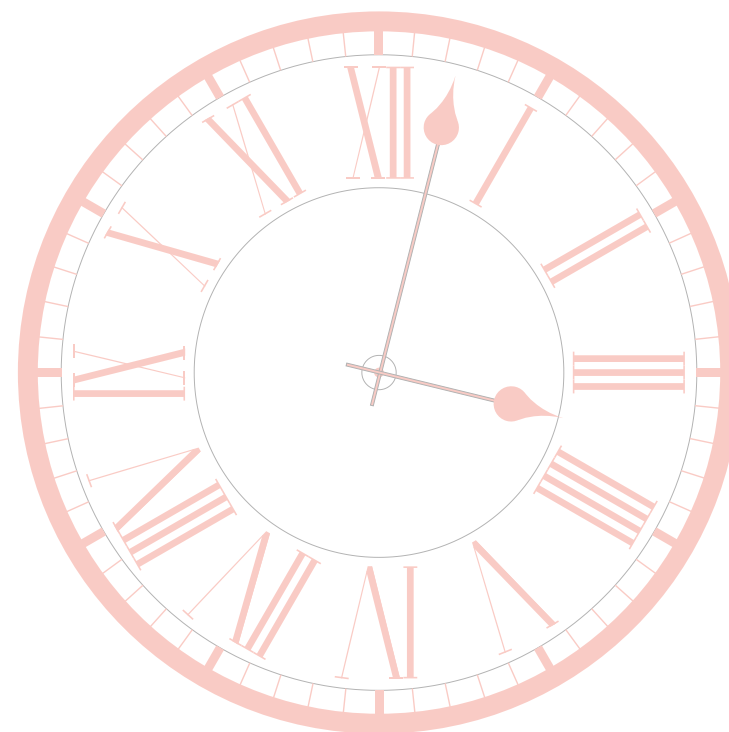
La matière première, c'est le nerf de la guerre. Impossible n'est pas français, mais avez-vous déjà essayé de monter une chantilly avec une crème de mauvaise qualité ?

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.



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 pousse 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 — 24,00€ HT

Zone 2 — 30,00€ HT

Zone 3 — 50,00€ HT

Zone 4 — 58,00€ HT

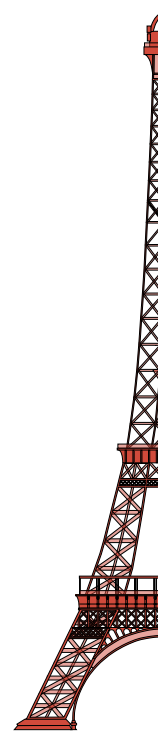
Zone 5 — 67,00€ HT

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



PETIT-DÉJEUNER ET PAUSE



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”

8,50 € 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

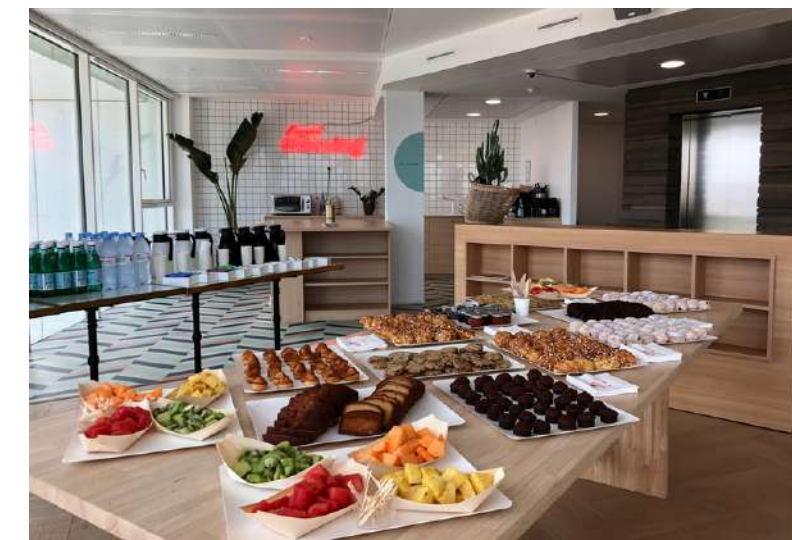
1 Mini financier maison aux amandes

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



FORMULE "LE PETIT BRUNCH"

11,50 € HT / personne
8 personnes minimum



FORMULE TÉLÉTRAVAIL

10,99 € 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)

- 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

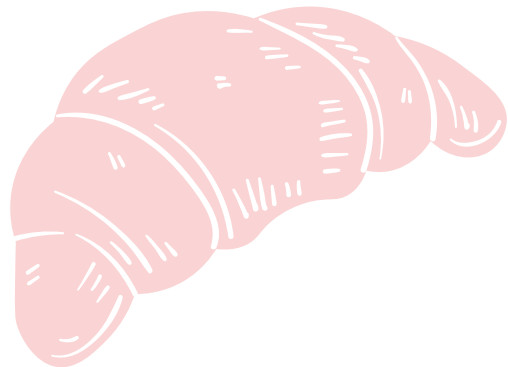
Assortiment de verrines (une par personne dans l'assortiment suivant) :
Verrine d'oeufs brouillés
Salade de fruits de saison à la menthe

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

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

Carte personnalisable sous enveloppe offerte dans chaque box



En option pour ces formules



Option boissons chaudes thermos (+ 2,75 €)

PRIX PAR PERSONNE



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 fraîche (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
FRUITÉE

5,99 € HT / personne



Mini pâtisseries : 3 pièces

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

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 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)

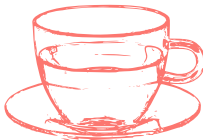
Livré avec des serviettes en papier



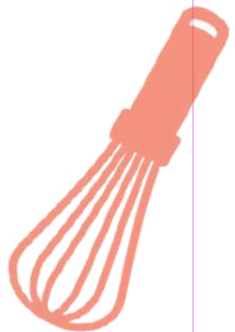
Option jus de fruit frais – Orange et
Pomme – 20cl par personne (+ 2,75 €)



Option boissons
chaudes thermos
(+ 2,75 €)



Option vaisselle en
porcelaine (+ 4,50 €)





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

27,50 € HT



25 MINI CHAUSSONS AUX POMMES

27,50 € HT



25 MINI PAINS AU CHOCOLAT

27,50 € HT



25 MINI PAINS AUX RAISINS

27,50 € HT



25 MINI PAINS SUISSES

27,50 € HT



25 MINI TORSADES AU CHOCOLAT

28,75 € 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



COFFRET DE 12 MINI PANCAKES

25,50 € HT



COFFRET DE 12 MINI GAUFRES

29,90 € HT

12 mini pancakes :

Poids total : 360g

Tartinables :

3 pâtes à tartiner 28g Alain Milliat

3 petites confitures Alain Milliat

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

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

Livré avec des serviettes en papier et des couverts en bois

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

33,99 € HT



PANIER DE FRUITS

29,99 € HT



8 SALADES DE FRUITS DE SAISON

- Coffret de 10 brochettes de fruits frais:

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

- Assortiment de fruits de saison :

Corbeille à partager de 3kg

- 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 🌿

34,20 € HT



18 MINI CLUB SANDWICHES EN BROCHETTE

- Assortiment de 18 mini club sandwiches en brochette

Saumon fumé et crème à la ciboulette ou jambon et emmental

27,60€ HT



- Assortiment de 12 clubs sandwiches Terroir

Mimosa ou Jambon blanc au torchon et tomme de brebis

12 CLUBS SANDWICHES TERROIR

54,50€ HT



- 20 mini bagels saumon fumé, concombre et pavot

Pain maison, saumon fumé, concombre, crème montée de ciboulette et graines de pavot

20 MINI BAGELS SAUMON FUMÉ ET PAVOT

LES VERRINES

29,99 € HT



- 10 verrines d'œufs brouillés nature 🌿

Préparé le matin même

Egalement disponible au saumon et bacon

10 VERRINES ŒUFS BROUILLÉS

22,99 € HT



- 10 verrines breakfast 🌿

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

10 VERRINES BREAKFAST

Livré avec des serviettes en papier et des couverts en bois

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
- Au rhum et à 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

18,99€ HT



CARROT CAKE

18,99€ HT



BANANA BREAD VEGAN ET SANS GLUTEN

LES CAKES MR MATIN



CAKE MARBRE

18,99€ HT

Poids: 560g
Pour 8 à 10 personnes

Livré pré-découpé sur plateau en pulpe de canne

Poids: 560g

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

LES ANIMATIONS



ATELIER BRIOCHE PERDUE

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



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.

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

2,99€ 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

Café 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 Martin 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



Autre version disponible : Orange, pamplemousse ou vitaminé.

LES BOISSONS

LES JUS FRAIS MAISON

Jus de pomme frais
Bouteille de 75cl6,99€ HT

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

Jus de pamplemousse frais
Bouteille de 75cl8,99€ HT

Jus vitaminé frais
Bouteille de 75cl8,99€ HT

LES EAUX

Evian
Bouteille de 1,5L2,95€ HT
Bouteille de 75cl en verre perdu3,95€ HT

Eau neuve
Canette d'eau plate 33cl1,10€ HT
Canette d'eau gazeuse 33cl1,20€ HT

San Pellegrino
Bouteille de 1L..... 3,95€ HT
Bouteille de 1L en verre perdu4,95€ HT

LES CITRONNADE ET THÉ MAISON

Citronnade maison 75cl
Bouteille de 75cl8,99€ HT

Thé glacé maison
Bouteille de 75cl8,99€ HT



LES BOISSONS CHAUDES

 Café Ethiquable Bio
Thermos 1L19,99€ HT

 Thé Ethiquable Bio
Thermos 1L22,99€ HT
avec un assortiment de sachets de thé bio



LES JUS BIO

Jus de pomme BIO - Meneau
Bouteille de 75cl5,30€ HT

Jus d'orange BIO - Meneau
Bouteille de 75cl5,30€ HT

Jus d'ananas BIO - Meneau
Bouteille de 75cl5,30€ HT

Thé vert BIO - Meneau
Bouteille de 75cl5,30€ HT

Limonade Elixia Nature 75cl
Bouteille de 75cl5,30€ 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 —

- Salade de betterave, chèvre, cerneaux de noix et ciboulette fraîche
- Bagel César : pain à bagel maison, poulet grillé à l'estragon, copeaux de parmesan, laitue et sauce César maison
- Mousse maison au chocolat 72 %

LUNCHBOX BAGEL THON MAISON

17,90 € HT



— Formule individuelle —

- Salade de quinoa, butternut rôtie, cranberry et amandes torréfiées
- Bagel Thon : pain à bagel maison, crème de thon aux légumes, olives, crudités de saison et laitue
- Chia pudding vegan au lait d'avoine et coulis de saison

LUNCHBOX BAGEL VEGGIE MAISON 🌿

17,90 € HT



— Formule individuelle —

- Bo bun, vermicelles de riz et crudités
- Bagel Veggie : pain à bagel maison, courgettes marinées, roquette, creamcheese et tapenade
- Salade de fruits frais à la menthe

LUNCHBOX SALADE BETTERAVE ET CHEVRE 🌿

16,90 € HT



— Formule individuelle —

- Une grande salade de betterave, chèvre, noix et ciboulette
- Mousse maison au chocolat 72%
- Un petit pain aux céréales (avec gluten)

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 BOBUN 🌿

16,90 € HT



— Formule individuelle —

- Une grande salade Bo bun, vermicelles de riz et crudités
- Chia pudding vegan au lait d'avoine et coulis de saison
- Un petit pain aux céréales (avec gluten)

LUNCHBOX SALADE QUINOA ET BUTTERNUT 🌿 🌿

16,90 € HT



— Formule individuelle —

- Une grande salade de quinoa, butternut rôtie, cranberry et amandes torréfiées
- Salade de fruit de saison et menthe fraîche
- Un petit pain aux céréales (avec gluten)

LES LUNCHBOX

LUNCHBOX SANDWICH PIERROT MAISON

15,90 € HT



— Formule individuelle —

- Salade de betterave, chèvre, cerneaux de noix et ciboulette fraîche
- Sandwich Pierrot : pain aux céréales, poulet grillé, tomates confites et copeaux de parmesan
- Mousse maison au chocolat 72%

LUNCHBOX SANDWICH NIÇOIS MAISON

15,90 € HT



— Formule individuelle —

- Bo bun, vermicelles de riz et crudités
- Sandwich Niçois : pain aux céréales, thon à la crème d'estragon et crudités de saison
- Chia pudding vegan, lait d'avoine et amande

LUNCHBOX SANDWICH VÉGÉTARIEN MAISON 🌿

15,90 € HT



— Formule individuelle —

- Salade de quinoa, butternut rôtie, cranberry et amandes torréfiées
- Sandwich végétarien : pain aux céréales, tomate confites, laitue et fromage de chèvre
- Salade de fruits de saison à la menthe

LUNCHBOX DUO DE BAOS MAISON

17,90 € HT



— Formule individuelle —

- Bo bun, vermicelles de riz et crudités
- Duo de baos :
 - Veggie façon banh mi, crudités, aubergines grillées et cacahuètes
 - Bao au charbon végétal, poulet teriyaki caramélisé et légumes croquants

- Salade de fruits de saison à la menthe

LUNCHBOX FOCACCIA VEGGIE MAISON 🌿

17,90 € HT



— Formule individuelle —

- Salade de quinoa, butternut rôtie, cranberry et amandes torréfiées
- Focaccia, tapenade, duo de salade, tomme de brebis
- Chia pudding vegan au lait d'avoine et coulis de saison

LUNCHBOX FOCACCIA CALABRESE MAISON

17,90 € HT



— Formule individuelle —

- Salade de betterave, chèvre, cerneaux de noix et ciboulette fraîche
- Focaccia, spianata calabrese, poivrons marinés, roquette et pesto rouge maison
- Mousse maison au chocolat 72%



23,90 € HT par personne

PLANCHES DU BISTRO

Bar à focaccia : 50g par personne

Dips de focaccia et assortiments de sauces maison :
Tapenade maison aux olives kalamata
Pesto rosso maison
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

Un brunch gourmand et équilibré, pensé pour un
moment différenciant. Le format est simple et sans
contrainte : chacun compose son assiette à son
rythme, à partir de la sélection sucrée et salée.

Composition par personne :

Gourmandises sucrées

1 Mini viennoiserie par personne
(assortiment de croissant et de pain au
chocolat)
1 Chouquette
1 Mini granola
1 Pancake
1 Salade de fruits frais de saison
1 Madeleine

Pièces salées

1 Verrine d'oeufs brouillés
1 Club sandwich jambon et tomme de
brebis
1 Mini bagel saumon fumé et crème de
pavot
1 Part de quiche au thon, tomates confites,
olives noires

1 Bodega par personne dans l'assortiment suivant :

Bo bun, vermicelles de riz et crudités
Salade César, salade, poulet grillé à l'estragon,
copeaux de parmesan et sauce César maison

1 Verre de jus de fruit frais pressé maison

Environ 20cl par personne
Bouteilles en verre de 75cl 100% recyclable

Orange et pomme



PHILEMON
Place au goût

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



Plateaux-repas



Lunch Box



Buffets



Réceptions



Animations



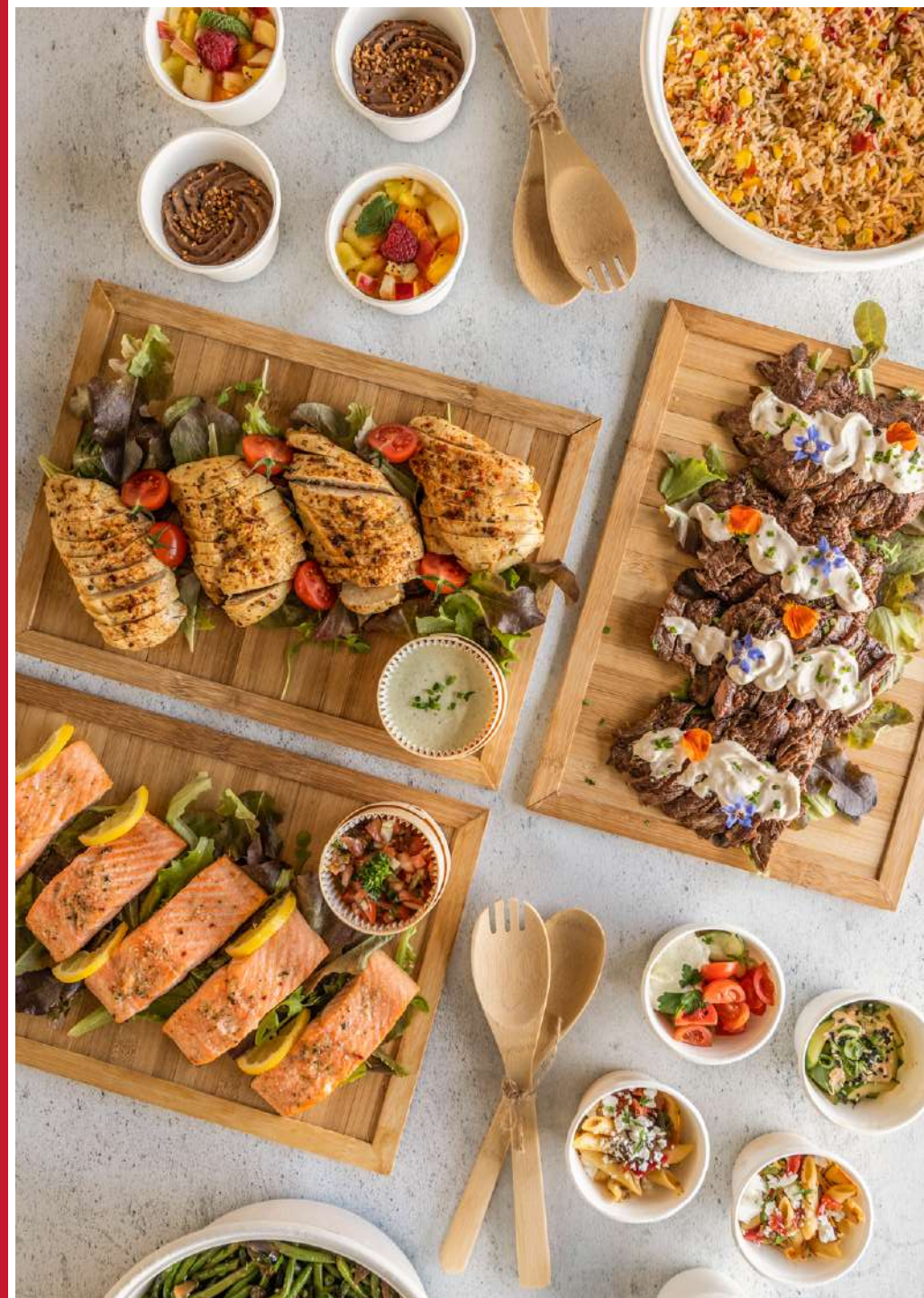
Repas assis

La qualité Mr Matin au service
de vos événements





LES BUFFETS



NOTRE BUFFET DE SAISON

29,90€ HT par personne

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

Assortiment d'entrées - 130g par personne

Salades de quinoa, butternut rôtie, cranberry et amandes torréfiées
Salades de betterave, chèvre, cerneaux de noix et ciboulette fraîche
Bo bun, vermicelles de riz et crudités

Plats à partager - 150g par personne

Bavette grillée sauce moutarde à l'ancienne
Filet de poulet jaune, mayonnaise aux herbes fraîches
Pavé de saumon grillé, leche de tigre

Accompagnements - 150g par personne

Salade de butternut grillé, riz rond, amandes torréfiées et grenade
Patates douces roties aux herbes

Assortiment de desserts - 110g 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





BUFFET MINI SANDWICH

20,50€ HT par personne

Assortiment d'entrées

Salades de quinoa, butternut rôtie, cranberry et amandes torréfiées
Salades de betterave, chèvre, cerneaux de noix et ciboulette fraîche
Bo bun, vermicelles de riz et crudités

Assortiment de 3 Mini sandwiches

Végétarien : Pain aux céréales, tomates confites, fromage de chèvre et laitue
Niçois : Pain aux céréales, crème de thon à l'estragon, dés d'olive et crudités
Pierrot : Pain aux céréales, poulet grillé, tomates confites et copeaux de parmesan

Assortiment de desserts

Salade de fruits de saison
Mousse au chocolat 72% maison



STREET FOOD

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.

Assortiment d'entrées - 130g par personne

Salades de quinoa, butternut rôtie, cranberry et amandes torréfiées
Salades de betterave, chèvre, cerneaux de noix et ciboulette fraîche
Bo bun, vermicelles de riz et crudités

Assortiment de bao - 130g par personne

Façon banh mi, crudités, aubergines grillées et cacahuètes
Bao au charbon végétal, poulet teriyaki caramélisé et légumes croquants

Assortiment de focaccia - 100g par personne

Tapenade noire, duo de salade, tomme de brebis
Spianata Calabrese, poivrons marinés, roquette et pesto rosso maison

Assortiment de desserts - 110g par personne

Mousse maison au chocolat 72%
Salade de fruits de saison à la menthe





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.

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 :

- Bao au charbon végétal, poulet teriyaki caramélisé et légumes croquants
- 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



21,90€ HT par personne

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

BUFFET GRAND-MÈRE

Assortiment d'entrées : 1 par personne

- Bodega salade de betterave, chèvre, noix et ciboulette
- Bodéga Salade César : Poulet grillé à l'estragon, copeaux de parmesan et sauce César maison

2 parts de tartes salées par personne (assortiment)

- Butternut et sauge
- Thon tomate confite olives
- Poulet, moutarde et estragon

Assortiment de desserts : 1 par personne

- Salade de fruits de saison
- Mousse 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.

FINGER FOOD

1 Entrée par personne (assortiment)

- Salades de quinoa, butternut rôtie, cranberry et amandes torréfiées
- Salades de betterave, chèvre, cerneaux de noix et ciboulette fraîche
- Bo bun, vermicelles de riz et crudités

4 Finger Food par personne (assortiment)

- Mini bagel saumon, concombre et crème de pavot
- Mini burger méditerranéen, ratatouille maison au cumin et chapeau concombre
- 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

1 dessert par personne (assortiment)

- Salade de fruits saison à la menthe
- Mousse maison au chocolat 72%



LES QUICHES SALÉES



QUICHE POULET, MOUTARDE ET ESTRAGON

27,99 € HT

- **Grande quiche 8 parts**

Pâte brisée, poulet mariné à la moutarde, roquette, estragon et oignons caramélisés

QUICHE THON TOMATE CONFITE OLIVES



- **Grande quiche salée 8 parts**

Pâte brisée, thon, tomates confites et tapenade d'olives noires et persil frais

27,99 € HT

QUICHE BUTTERNUT ET SAUGE



- **Grande quiche salée 8 parts**

Pâte brisée, butternut rôtie et sauge

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

- **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

52,00 € HT

PLANCHE DE LA MER



- **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.

72,00 € HT

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

57,75€ 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

54,50€ HT



20 MINI BURGERS MÉDITERRANÉEN

59,00 € HT



20 MINI BURGERS FOIE GRAS

54,50 € HT



20 MINI BURGERS BERGER

- Mini burgers Sud-Ouest
Buns maison, oignons rouges confits, moutarde-miel et magret de canard séché

- Mini burgers Méditerranéen
Buns maison, ratatouille maison au cumin et chapeau concombre

- Mini burgers foie gras et figue
Buns maison, foie gras et figue fraîche

- Mini burgers Berger
Buns maison, noisette de beurre, tranche de jambon aux herbes et fromage de chèvre

54,50 € HT



20 MINI BAGELS SAUMON

54,50 € HT



20 MINI BAGELS CARPACCIO

54,50 € HT



20 MINI BAGELS PASTRAMI

54,50 € HT



20 MINI BAGELS VEGGIE

- Mini bagel saumon, concombre et crème de pavote
Pain maison, crème de ciboulette et saumon fumé

- Mini bagel carpaccio et pesto
Pain maison, carpaccio de bœuf et pesto Genovese

- Mini bagel pastrami, cheddar et relish
Pain maison, pastrami de boeuf, cheddar et sauce relish

- Mini bagel veggie, courgette, tapenade et crème ciboulette
Pain maison, courgette, tapenade et crème ciboulette

44,90 € HT



12 BODEGAS VEGGIE

- Coffret de 12 bodegas veggie
- 4 Salades de betterave, chèvre, cerneaux de noix et ciboulette fraîche
- 4 Bo bun, vermicelles de riz et crudités
- 4 Salades de quinoa, butternut rôtie, cranberry et amandes torréfiées

32,90€ HT



BAR À FOCCACIA

- Bar à focaccia 1kg
- Dips de focaccia et assortiment de sauces maison

29,99 € HT



8 BODEGAS QUINOA ET BUTTERNUT

- Coffret de 8 bodegas
- Salades de quinoa, butternut rôtie, cranberry et amandes torréfiées

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 BOBUN

- Coffret de 8 bodegas Bobun
- Bo bun, vermicelles de riz et crudités

29,99 € HT



8 BODEGAS BETTERAVE ET CHEVRE

- Coffret de 8 bodegas
- Salades de betterave, chèvre, cerneaux de noix et ciboulette fraîche

LES BARS



BAR À CRUDITÉS

25,99€ HT

Sauces crudité maison :
Cocktail, crème ciboulette et mayonnaise

Chou fleur
Radis rouges
Tomates cerises
Carottes croquantes

Livré sur plateau en pulpe de canne avec des petites cuillères en bois

LES MINI-SANDWICHS



COFFRET DE 21 MINI SANDWICHS

61,90 € HT

7 Végétarien : Pain brioché, tomates confites et fromage de chèvre

7 Niçois : Pain brioché, thon à la crème d'estragon, oeuf et dés d'olives

7 Pierrot : Pain brioché, poulet grillée, copeaux de parmesan et roquette

23,50€ HT



8 MINI SANDWICH "LE PIERROT"

- Mini sandwich "Le Pierrot"
Pain brioché, escalope de poulet grillée, sauce César, salade et copeaux de parmesan.

23,50 € HT



8 MINI SANDWICHS "LE VEGETARIEN"

- Mini sandwich "Le Végétarien" 
Pain brioché, tomates confites, fromage de chèvre

23,50 € HT



8 MINI SANDWICHS "LE NIÇOIS"

- Mini sandwich "Le Niçois"
Pain brioché, crème de thon à l'estragon et crudités

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 sandwiches 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



8 TIRAMISU À LA CRÈME DE MARRON

29,99€ HT

Tiramisu maison, crème légère et coeur marron



COOKIES SARRASIN, CRANBERRY ET CHOCOLAT BLANC

29,99 € HT



TARTELETTES PASSION MERINGUÉE, ZESTE DE CITRON VERT

29,99 € HT



BODEGA DE CHIA PUDDING VEGAN, LAIT D'AVOINE ET COULIS DE SAISON

32,50€ HT



MOELLEUX ÉCORCE DE CITRON, ET POIRE VANILLÉE

29,99 € HT



SALADES DE FRUITS DE SAISON

29,99€ HT



BROWNIE CHOCOLAT VEGAN ET SANS GLUTEN

29,99 € HT

Livré sur plateau en pulpe de canne



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
Socrate - Ginger beer 75cl	5,30€ HT

Champagne

Maison Paul Leredde 75cl Élaboré à partir de raisins blancs provenant du vignoble	29,99€ HT
--	-----------

Champagne brut Laurent-Perrier 75cl Élaboré à partir d'un assemblage 55% Chardonnay, 35% Pinot noir, 15% Pinot meunier	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 housé - Ø85cm - H 110cm

49,00€ HT



Buffet housé 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.





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



